

## **ZÁVADY NA DESTILÁTECH, JEJICH PŘÍČINY a možnost nápravy**

**Acetonová chuť a aroma** - Objevuje se zejména při zoctovatění peckového ovoce, kdy vlivem octového kvašení dojde k rozštěpení látek v peckách a dojde k vytvoření acetonu, který má podobné složení jako ocet. Tuto látku nelze odstranit větráním ani následnou destilací. *Částečně lze odstranit oxidací za použití oxidačního činidla.* Po oxidaci je nutný laboratorní rozbor pro kontrolu vzniklých nežádoucích látek.

**Kyselá chuť** - Je způsobena pozdním odstavením destilace (rektifikace) a vniknutím vícenasycených alkoholů do hotového destilátu. Příčinou bývá zpravidla založení kvasu z nezralého ovoce, které obsahuje vysoké množství kyselin, které se začnou uvolňovat i při nižších teplotách, tedy v době kdy je ještě obsah alkoholu relativně vysoký (okolo 45%). *Lze napravit buď následnou destilací nebo vmícháním uhličitanu vápenatého, který kyseliny neutralizuje a přidáním sladkého kandovaného ovoce.*

**Chuť a aroma po ztuchlině (myšíně)** - je způsoben zamícháním plísně do kvasu nebo použitím plesnivého nebo shnilého ovoce. Tuto látku nelze odstranit větráním ani následnou destilací. *Lze částečně odstranit oxidací za použití oxidačního činidla.* Po oxidaci je nutný laboratorní rozbor pro kontrolu vzniklých nežádoucích látek.

**Chuť a aroma po spálenině** - vzniká zpravidla připálením ovoce ke kotlině. Opomenou-li technickou závadu na destilační soupravě resp. poškození míchadla, zapomenutí spuštění míchadla apod. jedná se o jev, který vzniká zejména u exotického ovoce jako jsou pomeranče, mandarinky apod., tedy ovoce, které obsahuje tenké přilnavé slupky, které není míchadlo schopno oddělit od stěny kotle. *Lze částečně odstranit oxidací za použití oxidačního činidla.* Po oxidaci je nutný laboratorní rozbor pro kontrolu vzniklých nežádoucích látek.

**Různé nežádoucí pachy** - jsou způsobeny vniknutím cizí látky (chemikálie) do kvasu nebo špatně zvoleným místem uskladnění kvasů, při nichž došlo k absorpci pachů a chemikálií z okolí (barvy, chlív, pohonné hmoty, atd.)

**nebo špatně zvolená nádrž na kvas např. plechová  
pozinkovaná nádrž (dochází vlivem kyselin k oxidaci a  
naleptání pozinku a kovů, které jsou následně v destilátu)  
dále nádrže s gumovým těsněním, které není odolné  
kyselinám a není určeno pro potravinářské účely. Použití  
maziv (vazelín) na stroje, kterými se ovoce zpracovává  
zejména pak maziva s grafitem a syntetická maziva  
způsobí znehodnocení kvasů a následně destilátu (destilát  
je zabarven do hnědé s charakteristickou vůní chemikálie).  
*Tyto pachutě nelze z destilátu zpravidla odstranit.***