

# Příprava ovocného kvasu pro destilaci

## ZALOŽENÍ KVASU

Na založení kvasu si připravíme plastové nebo dřevené uzavíratelné nádoby, které vypláchneme horkou vodou.

Důležité je taktéž umístění nádob s kvasem. Zásadně je nevystavujeme přímému slunci, rovněž je neumísťujeme do chlěvu, stájí, garáží apod., kde mohou nasát výpary, které nepříznivě ovlivňují kvalitu kvasu a následného destilátu.

**Ovoce nezralé do kvasných nádob zásadně nedáváme, obsahuje málo cukru, zvyšuje obsah kyselin a špatně kvasí. Nezralé ovoce obsahuje velké množství pektinu, který se zkvašením mění na metylalkohol (jedovatý). Rovněž tak ovoce nahnilé a plesnivě do kvasných nádob nepatří zanechává v destilátů nežádoucí pachutě.**

## PECKOVINY

Za účelem vyšší výtěžnosti a kvality destilátu je nutno u peckového ovoce před uložením do kvasných nádob pomačkat, přičemž nesmíme rozdrtit pecky, které by nepříznivě ovlivnily hořko-mandlovou příchuť vypáleného destilátu. Z vlastní zkušenosti vím, že je ovoce lepší vypeckovat zejména pak meruňky a broskve. Lepší chuť je však i u vypeckovaných švestek. Vypeckováním zároveň snížím obsah škodlivých látek v destilátech zejména pak Uretan (ethylkarbamat - karcinogenní látka), který vzniká štěpením látek (kyanidů) obsažených v peckách. Z uvedeného důvodu je lepší ovoce rozmělnit a vypeckovat (přecedit) v čerstvém stavu nebo v mírně rozkvašeném stavu.

Pomačkáním ovoce zároveň docílíme rychlého uvolnění šťávy z ovoce a zabráníme růstu bakteriím, které by odebíraly kvasinkám zkvasitelné cukry. Pro rychlé nastartování kvasného procesu doporučuji přidat do kvasu nabuzené kvasinky (zákvas) a to buď ušlechtilé chladnomilné nebo alespoň klasické pekařské droždí.

## **JÁDROVINY**

**Hodláme-li použít pro výrobu destilátu jádrové ovoce (jablka, hrušky), musíme jej podrtit na kašovitou hmotu a po mírném rozkvašení pokud možno vylisovat. Pouhým pokrájením nebo posekáním tohoto ovoce se buněčná tkáň ovoce nerozloží a tak neuvolní velkou část cukru v tomto ovoci. V případě, že ponecháme ovoce pouze pošrotované doporučujeme použít přípravky - enzymy, které jsou schopny narušit buněčnou strukturu ovoce. Kvasnou nádobu musíme zaplnit zpracovávaným ovocem, pokud možno v průběhu jednoho týdne.**

## **PROCES KVAŠENÍ**

**Teplota prostředí, do kterého postavíme kvasné nádoby, musí být stálá a pohybovat se okolo 15-20 0C. Klesne-li teplota pod 10 0C kvašení se zastavuje.**

**Základním předpokladem vysoké výtěžnosti a kvality kvasu je vyzrálost ovoce použitého ke kvašení. Dobře vyzrálé ovoce má vysoký obsah zkvasitelných cukru, lehce se rozpadá a dobře kvasí. Doba kvašení je přímo závislá na teplotě a použitých kvasinkách. Při teplotě kvasu okolo 35°C (při vyšší teplotě většina kvasinek umírá) je ovoce vykvašeno zpravidla za 48 hod. Je zde však nutno upozornit, že při samotném procesu kvašení vzniká teplo a to zpravidla navýší teplotu kvasu o 5°C (z toho vyplývá, že kvas by neměl při založení přesáhnout teplotu 30°C). Kvašení při teplotě okolo 18°C trvá přibližně 6 týdnů.**

**Z tohoto důvodu je doba kvašení v letních měsících rychlejší a ranné ovoce je vykvašeno zpravidla již po 1 týdnu.**

**Je nevhodné k rozkvašenému ovoci přidávat ovoce čerstvé, nebo míchat několik druhu ovoce dohromady. Při malém množství ovoce v nádobě toto špatně kvasí, spíše se nakazí plísní a růstem bakterií.**

**Zanedlouho po naplnění kvasných nádob nastává lihové kvašení, při kterém uniká oxid uhličitý (nesmí se nádoby uzavřít hermeticky jinak dojde k výbuchu), dužina se rozpadá, uvolňuje se šťáva a kvas se stává tekutým. Oxid uhličitý vynáší na**

**povrch část pevného ovoce, které na hladině vytváří kvasný klobouk.**

**Při probíhajícím lihovém kvašení kvasný klobouk zabraňuje přístupu vzduchu a tím i cizím nežádoucím mikroorganismům.**

**Jakmile zjistíme, že kvasný klobouk se začíná propadat, znamená to, že kvasný proces je ukončen a kvas je vhodný k pálení.**

**Plesnivý škraloup klobouku průběžně seškrabáváme a odhodíme. Odstranění klobouku se nesmí provést předčasně. Při probíhajícím lihovém kvašení, klobouk zabraňuje odpařování vzniklého lihu.**

**Po vykvašení ovoce se nádoby uzavřou, aby neunikaly lihové páry a také, aby se zabránilo infekci hmyzem a nenastalo octové kvašení.**

**Kontrola kvasného procesu je nutné věnovat náležitou pozornost. Tekutina, která při kvašení ovoce vzniká, musí mít typické ovocné vůně. Nesmí být cítit kyselinou octovou a ani v náznaku se nesmí projevit hnilobný pach.**

**Destiláty je možno vyrábět z různých druhů ovoce, nejčastěji se používají švestky, třešně, meruňky, hrušky, jablka a další.**