

X.A.2.8./1. MELLÉKLET

Az alkoholos italok előállítása

Miből lesz az alkohol? Leginkább cukrokból, de természetesen keményítőből is képződhet. S hogy miként is? Az élesztőgombák által termelt enzim, az úgynevezett zimáz közreműködésével jön létre. Persze az élesztőgombák csak viszonylag alacsony alkoholtartalomig – 4-5, de legfeljebb 10-15%-ig – képesek működni, e felett elpusztulnak. A magasabb alkoholtartalmú italokat erjesztés után lepárlással állítják elő, innen is származik nevük: égetett szeszes italok.

Az erjesztés során az alapanyagok cukortartalma élesztő közreműködésével, bonyolult biokémiai eljárásokkal alkohollá alakul, miközben az etil-alkohol mellett számos egyéb értékes aromaanyag is keletkezik. Az erjedt alapanyagból (cefréből) lepárlással nyerik ki az alkoholt és az érzékszervi szempontból értékes aromaanyagokat. A lepárlást nagyon nagy szakértelemmel, tapasztalattal kell végezni, hogy a cefréből a legkedvezőbb aroma-összetételű párlatot nyerjék. A friss párlat azonban még nem élvezhető, hosszabb-rövidebb ideig érlelni kell. Az érlelés alatt fizikai és kémiai reakciók, átalakulások mennek végbe, amelyek eredménye az élvezetes érzékszervi tulajdonságokkal rendelkező kész ital.

A borászat

Szüret

A szőlőtermesztés utolsó, a borkészítés első lépcsője a szüret. Idejét jól kell megválasztani, mivel a bogyók érésekor a cukortartalmuk egyre növekszik, viszont a bennük levő értékes savak lebomlanak. A szőlőszemekből nyert must cukortartalma mutatja meg a szőlő érettségi fokát, és az ebből készített bor alkoholtartalmát.

Szüret után

A fehérborszőlőt megméri, minőség és fajta szerint osztályozzák. Első műveletként eltávolítják egymástól a bogyót és a kocsányt, majd ezt követi a zúzás, mely a bogyók héját repeszt fel, az ebből nyert lé a cefre. A magától kicsorgó must a legjobb minőségű. A maradékot is kipréselik. A mustot erjesztő edényekbe (hordókba) töltik.

Erjedés

Kisüzemi körülmények között hordóban zajlik az erjedés. A hordót nem töltik tele, hogy a keletkező szén-dioxid- és habképződés miatt ki ne futhasson a must. Nem dugaszolják be, csak lefedik, hogy a gáz eltávozhasson. Nagyobb üzemekben rozsdamentes – hűthető, fűthető – acéltartályokban erjesztenek. Az erjesztést élesztőgombák végzik, melyek a cukortartalmat alkohollá alakítják. A keletkező alkohol a gombák további szaporodását meggátolja. Az erjedés optimális lefolyásának az élesztőgomba beindulása és a megfelelő hőmérséklet a kritériuma. Túl alacsony hőmérsékleten az erjedés leállhat, túl magason pedig – ha a must hőfoka 27 °C fölé megy – beindulhat a tejsavas erjedés, amely a borban rossz ízt okoz. Mivel az erjedés hőt termel, megfelelő hűtésről és szellőzésről is gondoskodni kell.

Borkezelés

Kénezés: A musthoz és a borhoz általában borként vagy kénessavat adnak. A helyesen, mértékkel alkalmazott kénezés elősegíti a bor fejlődését, tisztulását, antiszeptikus hatása miatt visszaszorítja a nemkívánatos élesztőfajtaikat. A fahordót is kénezéssel óvják a penészedéstől – az üres hordóban kénlapot égetnek el.

Fejtés: A mustba került bogyórészek, szennyeződések, elhalt élesztőgombák leülepszene a hordó aljára. Ez a borseprő. A fejtés célja kettős: egyrészt a bor elválasztása a seprőtől, másrészt a levegőztetés, mely a bor fejlődését segíti elő.

Érlelés

Reduktív: Ügyelnek, hogy a bor ne érintkezessen levegővel, ne történhessen oxidáció. Ez komoly technológiát igényel, melynek célja a gyümölcsös aroma megőrzése.

Oxidatív: Arra törekszenek, hogy a borban oxidációs folyamatok menjenek végbe. A gyümölcsös aroma oxidálódik, helyette a bor egyéb belső értékei kerülnek előtérbe (pl. a tokaji bornál). A fahordós érlelés mindig oxidációval jár együtt, hiszen a hordó nem teljesen zárt rendszer.

Az utóbbi időben jött divatba az ún. barrique-technológia [ejtsd: barrik], melynek lényege, hogy újbort új tölgyfa hordóban erjesztenek vagy érlelnek, s a bor így sajátos illattal és ízzel gazdagodik.

Palackozás

Palackozás előtt stabilizálni, „csíráatlanítani” szokták a bort, mivel innentől már nem befolyásolható jelentősen a változás a bor belsejében.