



Pálinka Mester Klasszik KISÜSTI PÁLINKAFŐZŐ BERENDEZÉS 35 L / dupla-falú



HASZNÁLATI UTASÍTÁS (HU)

Tartalomjegyzék

1. Termék ismertetése és használata
2. Technikai adatok
 - 2.1 Tűztér/lángfogó szoknya
 - 2.2 Üst
 - 2.3 Összekötő cső
 - 2.4 Hűtőedény
 - 2.5 Általános javaslat
3. Pálinkafőzés





1. TERMÉK ISMERTETÉSE ÉS HASZNÁLATA

A desztillálóberendezés pálinkafőzésre, azaz párlat előállítására szolgál. Az érlelt gyümölcsből – szilva, körte, barack, szőlő stb. desztillálásával nyerjük az alkohol párlatot. A Pálinka Mester Klasszik készüléket 35 literes teljes térfogattal (25-29 literes töltési térfogat), dupla-fallal gyártjuk. Célunk, hogy a használati útmutató áttanulmányozásával megismerje a berendezést, annak sajátosságait és ily módon biztonságosan használva minőséges pálinkát állítson elő.

2. TECHNIKAI ADATOK

2.1. Tűztér/lángfogó szoknya

A lángfogó szoknyán belül három lábón áll a készülék, a kivágott ablakon tudjuk behelyezni a gázégő rózsat.



Ehhez a méretű pálinkafőzőhöz a 20 cm átmérőjű szőnyeglángos gázégőt javasoljuk, vagy a 4,5 kw-os elektromos rendszert.



A felfűtési szakaszban ügyeljünk a kékes szúrólángra, melyet úgy szabályozunk, hogy lehetőleg ne csapjon ki az ablakon.

2.2. Üst

Az üst elemei minősített, rozsdamentes acélból készültek. A kupola 1 mm-es vörösréz lemezből van nyomva. A kupola 1 colos, hollanderes csavarzattal csatlakozik a páracsőhöz. A tömítéseket mindig a kupola, illetve a hűtőspirál csavarzatába rakjuk, ne a hollanderes végbe, mert elnyírhatja a tömítést. A cefre kiöntését két személy végezze. A két fül megfogásával öntsük ki a cefremosléket.





A Dupla-falú Pálinka Mester Klasszik üst használata:

A dupla-falú készülék a cefre odaégését hivatott kivédeni. A dupla-falban a hő közvetítő közeg víz. Az olajfürdős készülékekkel ellentétben itt kizárt a cefre leégése.

Fontos!!!!

Használat előtt töltsük fel a duplafalat úgy, hogy az alsó csapon vezetjük be a vizet és amikor a felső csapon folyamatosan folyik, akkor zárjuk el a vizet és a csapokat. Az első cefrés főzés előtt javasoljuk, hogy gőzölje ki az üstöt. Ez a leghatékonyabb tisztítási eljárás a gyártási szennyeződések eltüntetésére. Cefre helyett töltsse fel az üstöt félig vízzel, majd kezdje hevíteni. A hűtőtartályba ne rakjon hűtővizet, aminek eredményeképpen gőz fog kijönni a kifolyócsövön. 15-20 perc gőzölés után elzárhatja a lángot és kezdheti a cefrés főzést. Ehhez már szükséges lesz a hűtőtartály feltöltése vízzel!

A dupla-falba kb. 7-8 liter víz megy be. Amennyiben ezt lágy vízzel tölti fel, úgy megkíméli a vízkövesedéstől. A dupla-falból minimális mennyiségű víz fog, ezért elég 15-20 főzés után ráellenőrizni a mennyiségre.

A vízfűrdős dupla-fal zárt rendszerű, ezért nyomásszabályzóval, biztonsági lefújó szeleppel (1,5 Bar nyomásnál lefúj) és beszívó szeleppel van szerelve. A felfűtési időben (amíg a páracső hűtő oldali vége fel nem forrósodik) alkalmazzunk egy intenzív, kéken égő lángot úgy, hogy ne csapjon ki a tűztér ablakán, de legyen aktív. Ebben az időszakban ne lépjük túl a 0,8 Bar nyomást. Ha túllépjük, korlátozzuk vissza óvatosan a lefújó szeleppel. A lefűzési időszakban (amikor már elindul a párlat) ne engedjük a nyomást 0,4 Bar fölé.

A gázégőt úgy helyezzük el, hogy középen legyen és legalább 5 cm lángterünk legyen. A pontos lángszabályzás érdekében olyan gázégőt szerezzünk be, melynek van szabályzó szelepe. Biztonsági okokból használjunk nyomáscsökkentőt a gázpalackhoz.

Alszeszre főzés esetén nem választunk le elő és utópárlatot. Ekkor a cél, hogy minél több alkoholt kinyerjünk, ezért 5-8 fokos szeszfokig engedjük a párlatot. Finomításnál választunk el elő és utópárlatot. 50 fokos szeszfoknál már vizsgáljuk a párlatot. 45 fokos szeszfoknál akkor is befejezzük a középpárlat (pálinka) leválasztását, ha az még kellemes ízű, illatú. Ez alatt már a magas kozmaolaj tartalom miatt utópárlat következik. Ha van időnk, akkor vehetünk le külön utópárlatot 5-8 fokos szeszfokig, melyet felhasználhatunk a későbbiek során.

Az alszesz mennyiségének 2 %-át számoljuk ki és a kicsöpögés, majd folyás folyamán osszuk szét hat számozott pohárba. Ez lesz az előpárlat. Az első pohár lesz a rézeleje. Amely további pohárban a rézeleje szűrős, acetátos szagát érezzük, az még előpárlat lesz. Amely pohárban viszont már a gyümölcs veszi át a hatalmat, illatos, kellemes, azt beönthetjük a középpárlatba. Sose nélkülözzük az érzékszervi leválasztást!

A kupola peremében hőálló szilikongumi tömítés van. A kupolát az üsthöz három békazár rögzíti. Felhabzásból származó páracső eltömődés esetén túlnyomás alakul ki és a peremben lévő gumi kiengedi a gőzt. Ez esetben azonnal el kell zárni a fűtést és megvárni, míg visszahűl a készülék, majd levenni a kupolát és kitisztítani az eltömődött páracsővet. Erre csak abban az esetben kerülhet sor, ha nem tartjuk be a tüzelés intenzitására vonatkozó előírást és nem alkalmazzunk habzágátlót. Javasoljuk, hogy minden főzésnél használjunk Foamsol habzágátlót (5-10ml/100l cefre).



2.3. DEFLEGMÁTOR (ELŐHÚTÓ)

A Pálinka Mester Klasszik 35 literes készülék az alkohol koncentrációja és a rézfelület növelése céljából egy levegőhűtési deflegmátorral, azaz előhűtővel lett szerelve. Ezzel magasabb szeszfokot és tisztább, jobb minőségű pálinkát érhetünk el. Ügyeljünk a tisztán tartására.



2.4. ÖSSZEKÖTŐ CSŐ (PÁRACSO)

Az összekötő cső feladata, hogy eljuttassa a párlatgőzt a hűtőbe. Anyaga rozsdamentes acél. A csőben a párlat már a levegő hatására húlni kezd. Az összekötő pontok tömítéssel és hollanderes csavarzattal vannak ellátva a szivárgások elkerülése érdekében. A páracsovét úgy kössük össze a hűtővel, hogy az üst felé lejtjen.



- 53 -

2.4. LIEBIG HÚTÓ

A hűtő feladata, hogy a forró párlatot lehűtse kb. 15-25°C-ra. Anyaga rozsdamentes acél. A liebig hűtő, egy cső a csőben, ellenáramú hűtőrendszert takar. A duplafalú csőbe folyamatosan áramoltatott hűtővíz segítségével a párlatgőz lekondenzál és cseppfolyóssá alakul. Fontos, hogy biztosítsuk a folyamatos, de nem nagy nyomású, ellenáramú, hideg hűtővizet (tehát az alsó csapon engedjük be, a felső csapon engedjük el a hűtővizet). A kifolyó hűtővíz mennyiségének olyannak kell lennie, hogy egy ceruzabél vékonyságú, de folyamatos kifolyással jöjjön a párlatunk. A kilépő párlatgőz hőmérsékletét megfigyelhetjük a hőmérőn. Az a cél, hogy minél tovább az etilalkohol forráspontja közelében (78,4 Celsius) tudjuk tartani a hőmérsékletet, melynek következtében magasabb szeszfokú és minőségű párlatfrakció érkezik le.



- 54 -



2.5. ÁLTALÁNOS JAVASLAT

Javasoljuk, hogy az üstöt ne töltsék fel 70-80 %-nál jobban! Azoknál a gyümölcsöknél, melyek erjedt állapotban nagyon habosak, ne töltsük fel 50 %-nál jobban, mert fennáll annak a veszélye, hogy főzés közben a hab bejuthat az összekötőcsőbe. Habzásra hajlamos gyümölcscefre esetében használjunk habzásgátlót (Foamsol), így jobban feltölthetjük az üstöt. Az ilyen szerek használatánál, mindenképpen ügyeljünk a szer gyártója által kiírt előírásokra.

A nagyon sűrű alapanyagokhoz célszerű 20-30 % vizet hozzáadni, hogy az alapanyag felhíguljon, és a cefre forgása megfelelő legyen.

3. PÁLINKAFŐZÉS

A desztilláció leegyszerűsítve annyit jelent, hogy egy folyékony, sűrű halmazállapotból, melegítéssel, gőz halmazállapotúvá, majd a hűtőberendezésben lecsapódással (kondenzáció) újra folyékony halmazállapotúvá tesszük az alapanyagot.

Desztillálásakor, az alapanyag melegítése során az alkohol kipárolog, gőzölög. Az összekötő részcsőn keresztül, az alkoholgőz átkerül a hűtőberendezés spirál részcsővébe, ahol lecsapódik, kondenzálódik, majd újra cseppfolyós halmazállapotba kerül. Ebből lesz az alkohol párlat. Ebből a párlatból, második desztillálás után lesz majd a pálinka.

HOGYAN FŐZZÜNK MINŐSÉGI HÁZTÁJI PÁLINKÁT?

Erre a kérdésre annyi féle választ kap, ahány embert megkérdez. Egyszerű, kézzel fogható recept nem létezik. A legfontosabb, hogy tartsa be az előírásokat a berendezés használatáról. Tapasztalatokat viszont a desztillálások során fog szerezni. Célszerű azonban olyan személyek ajánlataira hallgatni, akiknek már van tapasztalatuk ebben.

Pálinkafőzéskor fokozottan ügyeljen:

- a tűz erejére, intenzitására – fennáll a túlmelegedés veszélye, mindezek mellett, a desztilláció folyamata, intenzitása, függ a termelt hőtől,
- arra, hogy nem kívánt helyen ne szivároгjon sem gőz, sem párlat – ügyeljen a csatlakozások minőségére,
- a párlat folyamatosságára – amikor a párlat elkezd kifolyni a hűtőberendezésben lévő spirál részcsőből nem szabad megszakítani a folyamatosságot,
- a párlat folyásának mennyiségére: amennyiben a sugár túl nagy, a melegítést lejjebb kell venni. Állítsa be a tűz erősségét úgy, hogy a párlat folyássugara folyamatos és egyenletes legyen,
- arra alkalmas módon mérje folyamatosan az alkohol tartalmát a párlatban, amikor az arány a normális alá ér, azaz 3-5 vol % alá esik, fejezze be a lepárlást.

Pálinkafőzés utáni tennivalók

Amikor az alkohol aránya a párlatban a minimum szint alá esik, állítsa meg a lepárlás folyamatát, oly módon, hogy zárja el a tüzet.

Ne kezdje el azonnal az üstharang eltávolítását, mert a kifőzött anyag forró! Várjon egy ideig, amíg az üst és az üstben lévő anyag lehűl. Miután lehűlt, elkezdheti a berendezést szétszedni. Az üstöt ürítse ki, majd tiszta meleg vízzel mossa ki. Semmiképpen ne tegye hideg vízzel, mert a hideg víz, az amúgy még meleg üstöt megsértheti. Amennyiben egy új folyamatot szeretne kezdeni, törölje meg száraz textílianyaggal az üstöt, mielőtt újratöltené.

FIGYELEM!

A berendezés minden egyes eleme a folyamat befejezése után is felhevül, forró, így égési sérüléseket okozhat! A berendezést üzemelő személy legyen kellőképpen védve, védőfelszereléssel,



védőruhával ellátva: kesztyű, hosszúszerű és hosszú ujjú ruházatban, védőcipőben, hogy minél kevesebb bőrfelülete legyen kitéve a közvetlen sérülésnek.

Az alapanyagból hátra maradt, sűrű massa, nagyon forró, sokáig megtartja magas hőmérsékletét. Az üst kiürítésekor fokozottan ügyeljen, óvatosan végezze a műveletet, mert a leforrázás esélye nagy. Különösen ügyeljen az ott lévő személyekre.

ÜRES