

RAKIJE OD VOĆA I GROŽĐA

VOĆE KOJE DOLAZI U OBZIR ZA PRERADU U RAKIJU

Dobar kvalitet voćne rakije može se dobiti samo od voća u momentu berbe u punoj zrelosti, obzirom da tada sadrži maksimalnu količinu šećera i najizraženiju sortnu aromu koja je veoma važna za svaku voćnu rakiju. Jako trulo i plesnivo voće ne dolazi u obzir za spravljanje rakije, jer strani miris prelazi za vreme destilacije u rakiju i znatno joj umanjuje kvalitet. Rakija se može dobiti i od opalog i nedozrelog voća, ali ona je, po pravilu, drugorazrednog kvaliteta, pre svega, u pogledu arome.

U sledećoj tabeli dat je sadržaj šećera u pojedinim voćnim vrstama, količina 100% alkohola, odnosno količina 50% rakije koja se može dobiti od 100 kg. voća.

voćna vrsta sadržaj šećera (%) randman čistog 100%

alkohola od 100 kg voća randman 50% rakije granice variranja prosečno variranje srednja vrednost jabuka 6 - 15 10 3 - 6 5 10 kruška 6 - 14 9 3 - 6 5 10 kajsija 4 - 14 7 3 - 7 4 8 breskva 7 - 12 8 - 4,5 9 trešnja 6 - 18 11 4 - 9 6 12 višnja 7 - 14 9 3 - 7 5 10 šljiva 8 - 15 10 4 - 8 6 12 malina 4,5 - 6 5,5 - 3 6 ribizla 4 - 9 - - 3,5 7 kupina 4 - 7 5,5 - 3,5 7 grožđe 9 - 19 14 4 - 10 8 16

Pod randmanom rakije podrazumevamo količinu rakije koja se dobija od 100 kg. voća ili grožđa.

SPRAVLJANJE RAKIJE OD JABUKA I KRUŠAKA

RAKIJA OD JABUKA (jabukovača)

Tehnološki postupak spravljanja rakije od jabuka (jabukovača) obuhvata sledeće operacije:

- pranje plodova
- usitnjavanje ili muljanje
- alkoholna fermentacija (vrenje) voćnog kljuka
- destilacija (pečenje) prevrelog voća (jabučnog) kljuka
- odležavanje jabukovače u hrastovim buradima i finalizacija

Pranje plodova. Ukoliko su jabuke jako uprljane, najpre ih treba oprati vodom. Natrule jabuke takođe treba podvrgnuti pranju. Pranjem se otklanjaju sa površine plodova mehaničke nečistoće koje mogu da daju strani miris budućoj rakiji. Pranjem se, takođe, otklanjaju i štetni mikroorganizmi (bakterije i divlji kvasci) koji bi mogli vrenje voćnog kljuka da usmere u pogrešnom pravcu, ili čak da prouzrokuju njegovo kvarenje. Usitnjavanje ili muljanje. Sasvim bi bilo pogrešno cele plodove staviti u sud za vrenje, obzirom da bi veoma sporo otpuštali sok, usled čega bi se alkoholno vrenje veoma sporo odvijalo, a sav šećer sadržan u jabukama ne bi u potpunosti prevreo. Muljanje jabuka može se obaviti specijalnim muljačima sa valjcima namenjenim za voće. Ukoliko se sa ovakvim muljačima ne raspolaže, jabuke se na najjednostavniji način mogu pretvoriti u kašu pomoću drvenog malja. Ukoliko je dobijeni kljuk jabuke i suviše suv, može mu se dodati nešto vode, kako bi se preveo u stanje žitke kaše. Dodavanjem vode može da se reguliše temperatura jabučnog kljuka pre vrenja (da se povisi ili snizi). Natrule i meke jabuke ne treba muljati, jer se one potpuno izgneče pod dejstvom sopstvene težine prilikom stavljanja u sud za vrenje.

----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: maturskiradovi.net@gmail.com