

# Navodilo za pripravo žganja iz grozdja ali tropin



<b>PRIPRAVA DROZGE:</b>	<p>Grozdje mora imeti vsaj 60 °C sladkorja v polni zrelosti, brez gnilih jagod. Pecljevino odstranimo, jagode zmečkamo. Uporabimo lahko tudi tropine zdravega, popolnoma zrelega grozdja, z visoko vsebnostjo sladkorja in sortno značilno aromo. Še precej vlažne, le deloma stisnjene tropine takoj zakisamo, encimiramo in dodamo kvasovke.</p> <p>Drozgi takoj znižamo pH vrednost na 2,8-3,0. V ta namen uporabimo granulirano <b>SIHA Kombinirano kislino</b> v odmerku 100-300 g/hl drozge. Kislino dodajamo postopoma in v vmesnem času pH večkrat merimo s testnimi lističi.</p>
<b>OBDELAVA DROZGE:</b>	<p>Po vsakokratnem dodajanju kislin drozgo premešamo, počakamo cca. 15 min in pomerimo pH. Postopek ponavljamo do zahtevane vrednosti. Takojšnje zakisanje je izjemnega pomena za preprečevanje neželenih spontanov bioloških procesov v drozgi!</p> <p>Ko smo dosegli konstantno kislost dodamo drozgi pektolitični encimski pripravek <b>SIHAZYM Supra Mash</b> v odmerku 3-5 g/hl drozge. Z njegovo uporabo dosežemo popolnejši razklop drozge, s tem večjo pretočnost ob istočasnem sproščanju aromatskih snovi. Encim predvsem prispeva tudi k boljšemu izkoristku drozge.</p>
<b>VRENJE:</b>	<p>Dodamo kvasovke <b>SIHA Destarome</b> ali <b>SIHA Aktiv 6</b> v odmerku 20-25 g/hl drozge. Odmerek je odvisen od temperature, zato pri nižjih (10-15 °C) uporabimo višji odmerek. Kvasni nastavek naredimo s pomočjo <b>SIHA Speedferm</b> 30 g/hl drozge. Z dodajanjem hrane za kvasovke zagotavljamo nemoteno namnožitev kvasovk in zanesljiv potek fermentacije. Uporabimo <b>SIHA Vrelna sol plus</b> v odmerku 50 g/hl ali <b>SIHA Proferm H+2</b> v odmerku 40 g/hl drozge.</p> <p>Priporočena temperatura vrenja je 12-15 °C.</p> <p>Tropine napolnimo v vrelni posodi in stlačimo toliko, da izrinemo zrak. Namestimo vrelni veho (preprečimo stik z zračnim kisikom). Po zaključku fermentacije posodo zračnotesno zapremo in čim prej destiliramo.</p> <p>Po končanem vrenju destiliramo počasi ter prestrezamo zgolj najboljši del toka. Penjenje preprečimo z dodatkom <b>SIHA Antipenilec SE</b> v odmerku 2-4 ml/hl.</p>
<b>FILTRACIJA:</b>	<p>Po skladiščenju destilat razredčimo na pitno koncentracijo in ohladimo na temperaturo okoli 2-5 °C. Po nekaj dneh hladen destilat počasi filtriramo. Za ohranitev arome filtriramo z globinskimi slojnicami, npr. <b>BECOPAD 270</b>, <b>BECOPAD 350</b> ali <b>EUROPOR K7</b>, <b>EUROPOR K10</b>, <b>EUROPOR K12</b>.</p>

