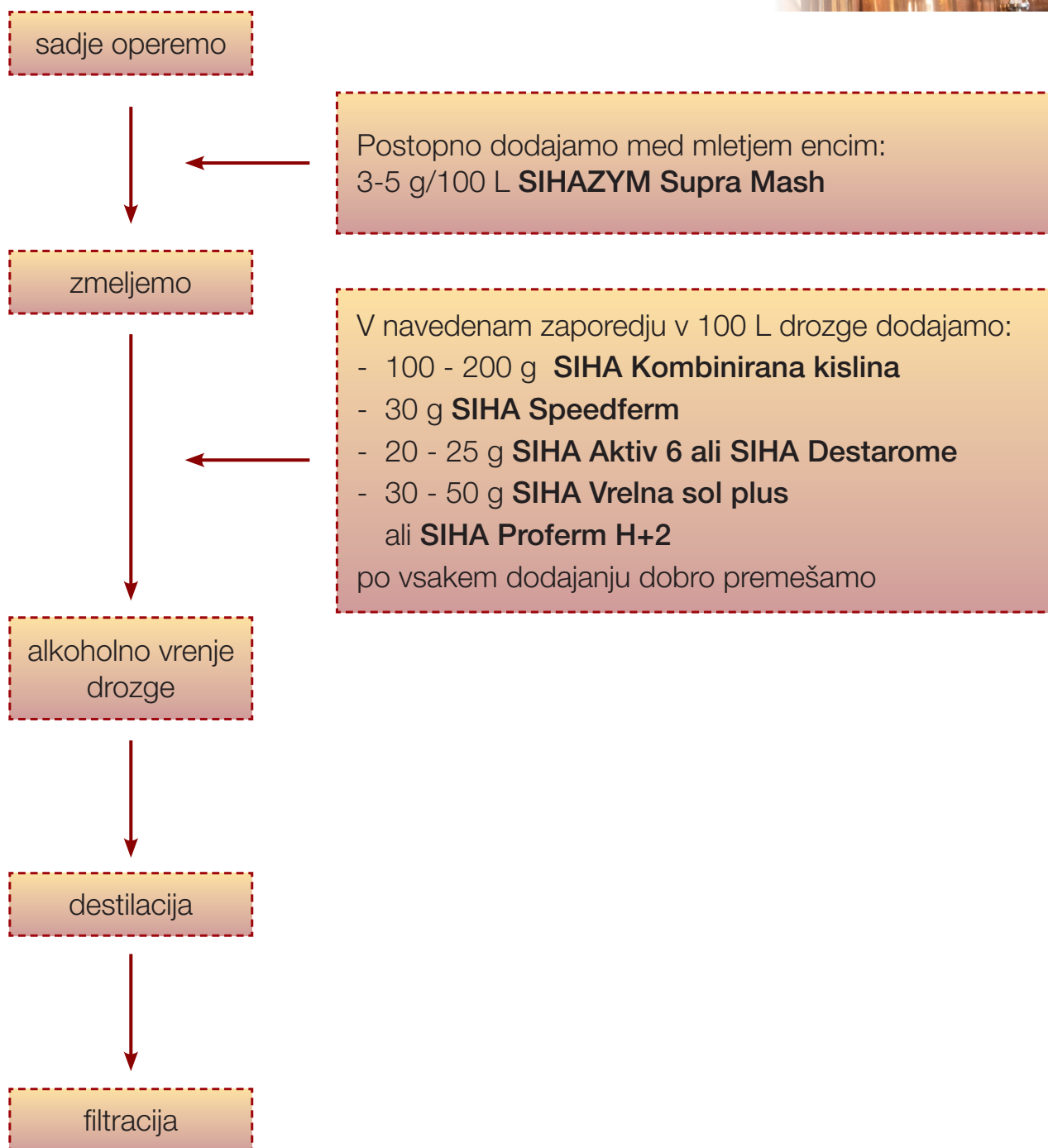


Predelava sadja v žlahtne destilate

1. Tehnološka shema za pripravo 100 L sadne drozge za žganjekuho



2. Navodilo za pripravo žganja iz hrušk viljamovk

Dobro zrelo in čisto sadje zdrozgamo. Drozgi takoj znižamo pH vrednost na 3,0. V ta namen uporabimo **SIHA Kombinirano kislino** v odmerku **100-200 g/hl drozge**. Kisline dodajamo postopoma in vmes večkrat merimo pH s testnimi lističi.

Priporočilo:

Po vsakokratnem dodajanju kislin drozgo premešamo, počakamo ca. 15 min. in pomerimo pH. Postopek ponavljamo do zahtevane vrednosti. Takojšnje zakisanje je izjemnega pomena za preprečevanje neželenih spontanih bioloških procesov v drozgi! Ko smo dosegli konstantno kislost dodamo drozgi pektolitični encimski pripravek **SIHAZYM Supra Mash** v odmerku **3-5 g/hl drozge**. Z njegovo uporabo dosežemo popolnejši razklop drozge in s tem večjo pretočnost ob istočasnem sproščanju aromatskih snovi. Encim predvsem prispeva tudi k boljšemu izkoristku drozge.

Dodamo kvasovke **SIHA Destarome** ali **SIHA Aktiv 6** v odmerku **20-25 g/hl drozge**. Odmerek je odvisen od temperature, zato pri nižjih (10-15 °C) uporabimo višji odmerek. Kvasni nastavek naredimo z pomočjo **SIHA Speedferm, 30 g/hl drozge**. Z dodajanjem hrane za kvasovke zagotavljamo nemoteno namnožitev kvasovk in zanesljiv potek fermentacije. Uporabimo **SIHA Vrelno sol plus** v odmerku **50 g/hl** ali **SIHA Proferm H+2** v odmerku **40 g/hl drozge**. Priporočena temperatura vrenja za viljamovko je 12-18 °C. **SIHA Destarome** ali **SIHA Aktiv 6** poseduje tudi vpliv na β-glukozidazo, zato uporaba specialnih encimov za poviševanje aromatičnosti običajno ni potrebna.

Probleme s penjenjem v času vrenja preprečimo z dodatkom **SIHA Antipenilec SE** v odmerku **2-4 ml/hl**. Sredstvo dodamo po potrebi v času vrenja.

3. Navodilo za pripravo žganja iz češenj, sliv, mirabel, ringloj

Dobro zrelo in čisto sadje v užitni zrelosti operemo, odstranimo peclje, zmečkamo in na rahlo stisnemo. Delež zdrobljenih koščic naj bo manjši od 5%. Drozgi takoj znižamo pH vrednost na 3,0. V ta namen uporabimo granulirano **SIHA Kombinirano kislino** v odmerku **100-200 g/hl drozge**. Kisline dodajamo postopoma in vmes večkrat merimo pH s testnimi lističi.

Priporočilo:

Po vsakokratnem dodajanju kislin drozgo premešamo, počakamo ca. 15 min. in pomerimo pH. Postopek ponavljamo do zahtevane vrednosti. Takojšnje zakisanje je izjemnega pomena za preprečevanje neželenih spontanih bioloških procesov v drozgi! Ko smo dosegli konstantno kislost, dodamo drozgi pektolitični encimski pripravek **SIHAZYM Supra Mash** v odmerku **3-5 g/hl drozge**. Z njegovo uporabo dosežemo popolnejši razklop drozge in s tem večjo pretočnost ob istočasnem sproščanju aromatskih snovi. Encim predvsem prispeva tudi k boljšemu izkoristku drozge.

Dodamo kvasovke, **SIHA Destarome** ali **SIHA Aktiv 6** v odmerku **20-25 g/hl drozge**. Odmerek je odvisen od temperature, zato pri nižjih (10-15 °C) uporabimo višji odmerek. Kvasni nastavek naredimo z pomočjo **SIHA Speedferm 30 g/hl drozge**. Z dodajanjem hrane za kvasovke zagotavljamo nemoteno namnožitev kvasovk in zanesljiv potek fermentacije. Uporabimo **SIHA Vrelno sol plus** v odmerku **50 g/hl** ali **SIHA Proferm H+2** v odmerku **40 g/hl drozge**. Priporočena temperatura vrenja je 12-15 °C.

Po končanem vrenju kuhamo ob dodatku **SIHA Antipenilec SE** v odmerku **2-4 ml/hl**. Delež koščic v drozgi v času kuhanja naj ne bo večji od 10%. Po skladiščenju pri temperaturi okoli 2-4 °C filtriramo z globinskimi slojnicami, ki vplivajo na izboljšanje arome. Izbiramo med različnimi ločljivostmi, npr. **BECOPAD 350** ali **BECOPAD 270** ali **EUROPOR K7**, **EUROPOR K10** ali **EUROPOR K12**.

4. Navodilo za pripravo žganja iz jerebik, trnulj, bezga, malin

Jerebike in trnulje obiramo po prvi slani. Bezeg in maline – uporabimo zdravo in cisto sadje v užitni zrelosti. Odstranimo liste in gnilo sadje ter peclje, zmečkamo in na rahlo stisnemo. Pečk in koščic ne smemo poškodovati. Drozgi takoj znižamo pH vrednost na 3,0. V ta namen uporabimo granulirano **SIHA Kombinirano kislino** v odmerku **100-200 g/hl drozge**. Kislino dodajamo postopoma in vmes večkrat merimo pH s testnimi lističi.

Priporočilo:

Po vsakokratnem dodajanju kislin drozgo premešamo, počakamo ca. 15 min. in pomerimo pH. Postopek ponavljamo do zahtevane vrednosti. Takojšnje zakisanje je izjemnega pomena za preprečevanje neželenih spontanov bioloških procesov v drozgi! Ko smo dosegli konstantno kislost dodamo drozgi pektolitični encimski pripravek **SIHAZYM Supra Mash** v odmerku **10 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.

Dodamo kvasovke, **SIHA Destarome** ali **SIHA Aktiv 6** v odmerku **20-30 g/hl drozge**. Odmerek je odvisen od temperature, zato pri nižjih (10-15 °C) uporabimo višji odmerek. Kvasni nastavek naredimo z pomočjo **SIHA Speedferm 30 g/hl drozge**. Z dodajanjem hrane za kvasovke zagotavljamo nemoteno namnožitev kvasovk in zanesljiv potek fermentacije. Uporabimo **SIHA Vrelno sol plus** v odmerku **50 g/hl** ali **SIHA Proferm H+2** v odmerku **40 g/hl drozge**. Priporočena temperatura vrenja je 12-15 °C.

Po končanem vrenju kuhamo ob dodatku **SIHA Antipenilec SE** sredstva proti penjenju, v odmerku **2-4 ml/hl**.

Po skladiščenju pri temperaturi okoli 2-4 °C filtriramo z globinskimi slojnicami, ki vplivajo na izboljšanje arome. Izbiramo med različnimi ločljivostmi, npr. **BECOPAD 350** ali **BECOPAD 270** ali **EUROPOR K7**, **EUROPOR K10** ali **EUROPOR K12**.

5. Navodilo za pripravo žganja iz grozdja ali tropin

Grozdje mora imeti vsaj 60°Oe 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.

Drozgi takoj znižamo pH vrednost na 2,8-3,0. V ta namen uporabimo granulirano **SIHA Kombinirano kislino** v odmerku **100-300 g/hl drozge**. Kislino dodajamo postopoma in vmes večkrat merimo pH s testnimi lističi.

Priporočilo:

Po vsakokratnem dodajanju kislin drozgo premešamo, počakamo ca. 15 min. in pomerimo pH. Postopek ponavljamo do zahtevane vrednosti. Takojšnje zakisanje je izjemnega pomena za preprečevanje neželenih spontanov bioloških procesov v drozgi!

Ko smo dosegli konstantno kislost dodamo drozgi pektolitični encimski pripravek **SIHAZYM Supra Mash** 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.

Dodamo kvasovke, **SIHA Destarome** ali **SIHA Aktiv 6** v odmerku **20-25 g/hl drozge**. Odmerek je odvisen od temperature, zato pri nižjih (10-15 °C) uporabimo višji odmerek. Kvasni nastavek naredimo z pomočjo **SIHA Speedferm, 30 g/hl drozge**. Z dodajanjem hrane za kvasovke zagotavljamo nemoteno namnožitev kvasovk in zanesljiv potek fermentacije. Uporabimo **SIHA Vrelno sol plus** v odmerku **50 g/hl** ali **SIHA Proferm H+2** v odmerku **40 g/hl drozge**. Priporočena temperatura vrenja je 12-15 °C.

Tropine napolnimo v vrelno posodo in stlačimo toliko, da izrinemo zrak. Namestimo vrelno veho (preprečimo stik s kisikom). Po zaključku fermentacije posodo zračnotesno zapremo in čim prej destiliramo. Po končanem vrenju destiliramo počasi ter prestrezamo zgolj najboljši del toka. Penjenje preprečimo z dodatkom **SIHA Antipenilec SE** v odmerku **2-4 ml/hl**.

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. **BECOPAD 350** ali **BECOPAD 270** ali **EUROPOR K7**, **EUROPOR K10** ali **EUROPOR K12**.

