

A pálinkafőzés menete

Átvétel

A cefre a főzde területére szállító járművön érkezik. A főzőmester a hozott anyagot megvizsgálja, majd papíron rögzíti annak mennyiségét és a gyümölcs fajtáját.

Betárolás

A cefreszivattyú megkímélése érdekében, az alapanyagot beszivattyúzás előtt szűrűrostán átengedjük. Eltávolításra kerülnek a magok és az esetleges idegen anyagok. Ezután szivattyú segítségével a cefre néhány perc alatt a tárolóedényből a főzőüstbe kerül, mely főzésenként minimum 150, maximum 300 liter. Amennyiben a cefre túl sűrű mint a törköly, az üstajtón keresztül kerül az főzőüstbe.

Lepárlás

A lepárlás egy 300 literes Hagyo Spirit típusú egylépcsős gázüzemű berendezésen történik. A felfűtési szakasz után, az alkohol és a víz elegye kilép az üstből és a páracsővön keresztül a finomító oszlopba kerül. Itt tányérok segítségével finomítódik, majd a magasabb alkohol koncentrációjú elegy újabb páracsővön keresztül a véghűtbe jut.

Véghűtő

Víz segítségével hőcserélőn keresztül a pára teljesen folyékony halmazállapotúvá válik. A felmelegített hűtővíz ezután egy gyűjtőtartályba kerül. Innen egy szivattyú segítségével felhasználható a berendezés tisztítására. Ennek köszönhetően nem keverednek a különböző főzetek.

Szűrés

A véghűtőből kilépő alkohol egy szűrőn folyik át, ami felfogja a nem kívánatos, lepárláskor keletkező kozmaolajokat.

Elválasztás

Talán az egyik legfontosabb szakasza a teljes folyamatnak. Itt van lehetőség az elő- és utópárlat elválasztására, egy úgynevezett mintahagyó eszköz segítségével. A szerkezet 1cl párlatot adagol egy pohárba, amit érzékszervi vigyálatnak lehet alávetni. Fontos a megfelelő frakcionálás, mert az elő- és utópárlat nagy mértékben ronthatja a pálinka minőségét.

Szeszmérőgép

Amennyiben a középpárlat frakciójánál tartunk, úgy a párlatot a szeszmérőgépre engedjük, ahonnan gravitációs úton egy annak felfogásra alkalmas gyűjtőedénybe folyik.

Késztermék

A párlatot szűrt és tisztított vízzel a főzető által kívánt alkoholfokra beállítjuk, majd saját edényzetébe töltjük. A kísérő okiratok kiállítás és a fizetés után a főzető a pálinkájával távozhat.