

VLIV CUKRŮ NA KVAS

"Kvasy s větším procentem cukrů kvalitněji prokvašují..."

Příklad: budou dva stejné kvasy (budou ze stejného ovoce, kvasit budou stejně a ve stejných podmínkách), ale jeden kvas bude mít na začátku kvašení 12% cukrů a ten druhý bude "doslazen" na 18% cukrů - vypálený budou stejně... Destilát bude aromatictější a chuťově výraznější z kvasu s vyšším obsahem cukrů. Vysvětlujeme si to tím, že ve kvasu s vyšším obsahem cukru dochází k intenzivnějším kvašení a vyšší koncentrace vzniklého alkoholu způsobí intenzivnější rozklad ovocné hmoty a tím i větší uvolnění aromatických a organoleptických látek, podílejících se na tvorbě vůně, "specifického buketu" a chuti ovocného destilátu.

Ovocné cukry

Základem kvasného procesu v ovocné drti jsou dva druhy jednoduchých cukrů, a to glukóza a fruktóza, tzv. "ovocné cukry". Každý druh ovoce má tyto dva cukry v jiném poměru. (Sladkou chuť ovoce vytváří především fruktóza). Tyto dva druhy cukrů alkoholové kvasinky rozkládají na alkohol a kyslíčnan uhlíčitý beze zbytku !!! Vyšší koncentrace těchto cukrů v kvasu na začátku kvasného procesu může pouze příznivě ovlivnit kvašení.

Řepný cukr

Přidání řepného cukru do kvasu vždy zhorší kvalitu budoucího destilátu. Řepný cukr (sacharóza) se při kvasném procesu totiž nepřeměňuje na alkohol beze zbytku, tak jako jednoduché ovocné cukry. Sacharóza sice obsahuje po chemické stránce dvě molekuly glukózy, ale při jejím enzymatickém rozkladu kromě alkoholu vznikají ještě tzv. "karbamáty", které jsou zdraví škodlivé a výrazně znehodnocují chuť vznikajícího destilátu. (Chuť destilátu je po přidání řepného cukru vždy ostřejší a nepříjemně štiplavější).

"Při vyšším obsahu cukru se kvašení lépe řídí..."

Kvasy s vysokým obsahem cukrů kvasí mnohem delší dobu, než kvasy na cukry chudé. V průběhu postupného přeměňování cukrů na alkohol se, kromě zvyšující se koncentrace alkoholu v kvasu, zvyšuje také kyselost kvasu (až na pH 4 - 5). Oba tyto faktory zpomalují činnost alkoholových kvasinek, a tím i prodlužují kvasný proces. Proto se kvas s vysokým obsahem cukru nemusí tak úzkostlivě hlídat, neboť dokvašování kvasu je výrazně pomalejší. Jestliže v kvasu je vysoké procento cukru, kvašení probíhá delší dobu, organická hmota ovoce se ve vzniklém kyselém prostředí a za přítomnosti vyšší koncentrace alkoholu daleko lépe rozkládá - dochází k intenzivnějším uvolnění aromatických a organoleptických látek z ovocné hmoty. Destiláty z kvasů "bohatých" na cukry, pak mají daleko výraznější chuť a ovocnou vůni.

Zpracovat. Malček

FRUKTÓZA (5 kg balení) 380,- Kč/bal.
GLUKÓZA (5 kg balení) 210,- Kč/bal