

Pěstitelské pálení



1. Příprava a uchování ovocného kvasu

Ovoce

- bez vynikajícího ovoce není kvalitní destilát -> zralé, čisté, „jedlé“
- bez listů, větviček, hlíny



1. Příprava a uchování ovocného kvasu

Založení kvasu

- ovoce je nutné rozmělnit, podrtit -> zvýšení výtěžnosti
- pozor na rozdrčení pecek (amygdalin -> hořkost)



1. Příprava a uchování ovocného kvasu

Kvasné nádoby

- snadno omyvatelné, čisté, uzavíratelné, vhodný materiál
- plníme ideálně najednou, raději větší nádoby než menší



1. Příprava a uchování ovocného kvasu

Uchování kvasu

- uzavřené nádoby, ale tak, aby mohl unikát CO_2 (kvasné zátky)
- teplota stálá, alespoň $15\text{ }^\circ\text{C}$, ideálně $18\text{--}20\text{ }^\circ\text{C}$
- vhodná místnost
- doba individuální, obecně 2–6 týdnů



2. Pálení



2. Pálení

předlohová nádoba

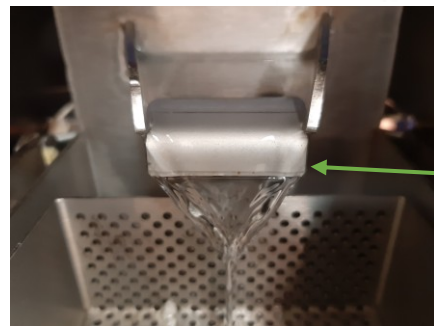
destilační kotel





2. Pálení

chladič



lihové měřidlo



2. Pálení



2. Pálení



Zákony

- ovoce pouze z **vlastního**/pronajatého pozemku
- zákaz **doslazování**
- **30 l absolutního alkoholu** na osoby žijící ve společné domácnosti
- pravidelné kontroly celního úřadu

Děkuji za pozornost a krásný 1. advent!

