

Tárgy: Pálinka Hírlevél 2020/3. A meggycefrék lepárlásánál jelentkező kén-dioxid problematikájának lehetséges okai és a probléma esetleges jövőbeni megelőzése, kezelése

Tisztelt Kollégák!
Tisztelt Hölgyeim/Uraim!

A 2020-as évjárat a tavaszi fagyok, tavaszi aszály, majd a csapadékos időjárás után a pálinkakészítés szempontjából is tartogatott meglepetést. A meggycefrék desztillációja okozhatott, okozhat kénvegyületek és kén-dioxid formájában kellemetlen élményeket a főzőmestereknek. Ez a probléma a cseresznye ceفرéknél is előfordulhat.

Az ideai meggytermést jelentősen meghatározta az, hogy a tavalyi gyengébb termés után mindenhol erős vagy kifejezetten erős volt a virágzás, így potenciálisan nagy termésre volt kilátás. A két hónapos, májust is magában foglaló komoly tavaszi aszály, és a tavaszi fagyok durva stresszt jelentettek a meggy számára, és érdemi termés kiesés is jelentkezett. A nagyon durva tavaszi aszály után viszont rengeteg eső esett, ami vízstresszt jelent a növénynek, és tápanyaghiányt okoz a termés és az erjesztés tekintetében. Ami magasabb érettségi fok vagy túlérés esetén az élesztő számára fokozott tápanyagproblémaként jelentkezik. Ezt a helyzetet „fűszerezheti” a fungicidek és az érésyorsítók használata.

Az évjárat sajátosságoknak (fagy, aszály, vízstressz, tápanyaghiány) köszönhetően a meggyek erjesztése során nagy mennyiségű kéntartalmú élesztő anyagcseretermék képződhet. Ennek oka, hogy a meggy magas fehérjetartalmából az élesztő nitrogénhiány esetén a kén-tartalmú aminosavak felhasználásával is próbál nitrogénhez jutni, miközben számunkra nemkívánatos kénvegyületek sokasága keletkezik. Ezek termelődését egyes fajták esetében a magas cukortartalom is elősegítheti. A kénvegyületek az esetek többségében a ceفرéből nem érződnek (bár erjedés közben ennek a szaghiba problematikának jelentkeznie kellene a képződő szén-dioxidban). Azonban a lepárlás műveletének indítása után a kén-dioxid megjelenik a levegőben és az előpárlatban, és akár olyan mennyiségben is képződhet, hogy a főzőházban nem lehet sokáig jelen lenni, illetve annyi előpárlatot kell elvenni, ami az előpárlattal jövő gyümölcsaromákat is elviszi. Sőt a középpárlatot is terhelheti.

Ilyen esetben az üstök belső rézfelülete is feketedik a réz-szulfid miatt.

A meggycefrék lepárlás közbeni kén-dioxid problematikája kapcsán külföldi és hazai kollégáinkkal konzultálva a következőre jutottunk:

- A gond oka nincs összefüggésben a pektintartalommal és a pektinázok használatával, az interneten keringő tévhitell ellentétben!
- A meggyben és cseresznyében sok a kéntartalmú aminosav, ami a probléma egyik alapvető oka.
- Évjárat hatásból (szárazság és vízstressz), magas érettségi fokból stb. bekövetkező tápanyaghiány generálhatja a problémát.
- Alacsony, normál érettségi foknál nem tapasztalt probléma.
- Magas érettségi foknál és cukortartalomnál inkább jelentkező probléma.
- Az érésyorsítók gondot fokozó hatása sem kizárt
- Ilyen problémás évjárat és magas érettségi fok esetén nem 2x10 g/hl, hanem **10 g/hl Uvavital és 20 g/hl Stimula Chardonnay** adagolással kellene dolgozzunk, hogy ezeknek a kénvegyületeknek a keletkezése ne jelentsen problémát. Elképzeléseink szerint ez a receptúra megelőzhetné a gondot. A **10-20 g/hl Go-Ferm Protect** rehidratációs tápanyaggal történő élesztő előkészítés szerepet kaphat az aminosavak jobb membrántranszportja miatt, de ezt is tesztelnünk kell majd a jövő évben.
- A Redules rézélesztős főzés előtti cefrekezeléssel nem tudtunk eredményt elérni.

A kén-dioxid eltávolítása:

A pálinkában a kisebb kén-dioxid probléma nagyobb mennyiségű előpárlat elválasztással és a párlat azonnali levegőztetésével orvosolható. Nagyobb probléma esetén 20-25 %-os koncentrációra kell beállítania az alszesz alkoholtartalmát, és 1n-os Nátrium-hidroxid oldattal, vagy a borászatban savcsökkentésre használt szénsavas mésszel tudjuk illékonyág szempontjából inaktíválni a kénessavat és kén-dioxidot. Viszont a lúgos anyagokat ne adagoljuk túl, mert ezek negatív lúgos ízhatása jelentkezhet a pálinkában is. Ezután következhet a finomító lepárlás.

Reméljük a fenti információkkal előbbre mozdítjuk a szakmát, és javítani tudjuk pálinkáink minőségét. A jövőre vonatkozóan pedig teszteljük majd a speciális tápanyagadagolás hatását (Uvavital és Stimula Chardonnay csak az erjedés előtt adagolva, Go-ferm Protect rehidratációs tápanyag használata).