

## KORISNIČKO UPUTSTVO

Komplet za fermentaciju **Standard 70** sadrži sve što vam je potrebno da pripremite vašu kominu za kvalitetnu fermentaciju, kako bi čitav proces i kasnija destilacija bili na nivou profesionalnih destilera.

**Bočica A sadrži 80 g suvog kvasca**

**Bočice B i C – sadrže organsku hranu za kvasce 2 x 50 g**

Ne postoji nikakva tajna! Voće koje donesemo iz voćnjaka na sebi ima mnogo različitih divljih kvasaca i plesni koji prete da nam fermentacija ode stranputicom, što ne želimo. Međutim, češće se događa da, usred tretmana voća fungicidima pre branja, voće koje pripremamo za rakiju nema na sebi dovoljno prirodnih kvasaca pa se komina „muči“ i nikako da krene vrenje.

Kao profesionalci, mi ne želimo da se verifikuje ni jedna ni druga situacija, i zbog toga svakom voću, baš kao i grožđu, tokom spravljanja vina, dodajemo selekcionisane kvasce. Budući da za vina postoji više tipova kvasaca a Podrumar vrši njihov odabir, kako bi istakao neku sortnu karakteristiku, aromu ili miris. Isti princip primenjujemo i na rakije.

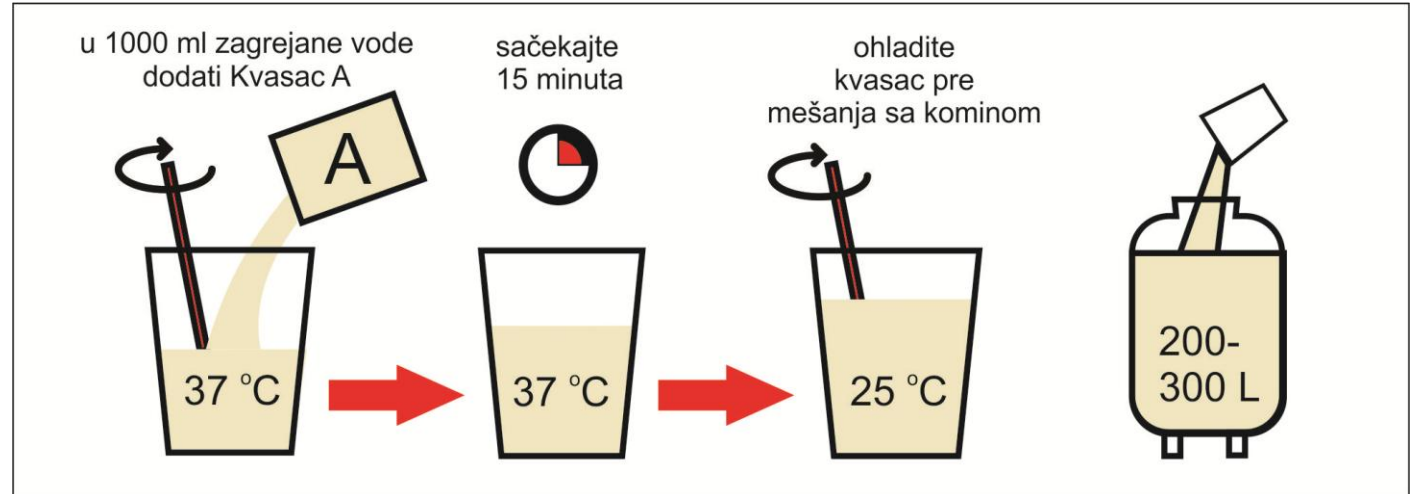
Komplet sadrži C-70, selekcionisani kvasac (*Saccharomyces cerevisiae*) proizveden u kompaniji Fermentis, u Francuskoj. A koji se pred vama nalazi u anhidrovanom obliku – suvi kvasac. Zato Vas molimo da izdvojite par minuta za njegovu pripremu.

Zadatak kvasca u komini je da nam šećer iz voća prevedu u alkohol koji ćemo odvojiti u destilaciji, ali želimo da sa njim dobijemo i mirisna ulja i sve arome koje možemo da donesemo iz voća i time našu rakiju učinimo tipičnom na mirisu i ukusu bez neprijatnih aroma, kiselina i naravno sa što manje nepoželjnih alkohola.

C-70, je prema našem iskustvu odličan kvasac za sve voćne rakije. Nije zahtevan prema uslovima fermentacije i dovoljno je tolerantan u slučaju da temperatura komine u vrenju pređe 30°C i u slučaju da se nivo azota u fermentaciji smanji (zato dodajemo hranu za kvasce).

Sa druge strane C-70, se lako adaptira na dodati šećer (saharozom-iz šećerne repe) budući da je saharaosa tek u malom procentu prisutna u voću pa se, baš kao i u pekmezu, dodati šećer u komini ponaša kao konzervans.

Doziranje: 80g kvasca dovoljno je za uspešnu fermentaciju 200 do 300 litara komine, zavisno od vrste voća i stepena njegove zrelosti, kao i količine vode koja se dodaje. Preporučena doza kvasca C-70 je 30-50 g/hl pri čemu je (hl – hektolitar, 100 litara) 100 litara očišćenog, izmuljanog ili pasiranog voća. Hrana za kvasce nalazi se u dve odvojene bočice, pri čemu sadržaj jedne dodajemo u kominu, pre dodavanja kvasca, a drugu nakon 1/3 ukupnog vremena fermentacije.



### PRIPREMA KVASCA (BOČICA A)

Doza od 80g kvasca je dovoljna za 180-250 kilograma očišćenog, ispasiranog i otkošćenog voća. U slučaju da imate manju količinu voća, proporcionalno smanjite i količinu kvasca.

Za 80 g kvasca potrebno je 800-1000 ml NEHLORISANE vode, zagrejjane za 37°C. Pre dodavanja kvasca, u vodu možete dodati i malo hrane za kvasce iz bočice B. Pobrinite se da vam se voda u kojoj je razmnožen kvasac ne ohladi, nego da temperatura bude što konstantnija. Polako promešajte kvasac i ostavite da odstoji 15 do 30 minuta. Kvasac će postati aktivan i to ćete videti po peni koja će početi da se stvara na površini vode i po specifičnom mirisu kvasca. Tada je potrebno da ga pripremite za sipanje u voćnu masu, s tim da razlika u temperaturi kvasca i voćne mase, komine, ne bi smela da bude veća od 10°C.

Jednostavno, u aktivirani kvasac postepeno dodajte malo soka od voća, uz konstantno mešanje, sve dok se temperatura kvasca ne spusti sa 37°C, na približno jednaku temperaturu sa temperaturom komine. Zatim u bure sa voćnom kašom dodajte hranu za kvasce, prelijte suspenzijom kvasca i dobro izmešajte čitavu smesu.

### UPOTREBA HRANE ZA KVASCE (BOČICA B I C)

Hrana za kvasac proizvedena je od samih kvasaca odnosno njihove opne koja je bogata proteinima, otuda je zovemo "organska". Dakle, njeno poreklo je organsko i bitno se razlikuje od neorganske hrane. Hranu jednostavno pospite po voćnoj kaši pre dodavanja kvasca.

**VAŽNA NAPOMENA:** temperatura voća koje pripremate za fermentaciju ne sme biti niža od 14°C niti viša od 25°C. Ako voće bude previše hladno, kvasci se neće aktivirati i fermentacija će biti spora ili će se potpuno zaustaviti. S druge strane, toplo voće će izazvati brzu i burnu reakciju kvasca, naših dodatih, ali i divljih, što će izazvati stvaranje gasova, najviše ugljen-dioksida, u komini koja će podići penu, pri čemu će doći do gubitka lako isparivih aromatskih jedinjenja (kada dođete do bureta i osetite da je u buretu kajsija - vi osetite arome koje su trebale da ostanu u destilatu). Ako postoji mesto i način da vašu kominu čuvate na konstantnoj temperaturi od 18-22°C, imaćete stabilnu i efikasnu fermentaciju. Ako ste u prilici da bure ili fermentor hermetički zatvorite, u velikoj ste prednosti.