

Szeszesital ipari készítmények

A bornál és a sörnél jóval magasabb alkohol tartalmú, azoktól előállítási módjukban és összetételükben egyaránt különböző italok. Alkohol tartalmuk részben vagy egészben valamilyen erjesztett szénhidrát tartalmú anyag lepárlásából származik.

A szeszesitalok a magas alkohol tartalomból adódóan:

- külső hatásokra kevésbé érzékenyek
- nem romlékonyak
- gyakorlatilag korlátlan ideig eltarthatóak
- Összetételük-minőségük állandó független az évjárattól és a termőhelytől.

Két csoportjuk:

1. Párlatok

Erjesztett növényi részek lepárlása és érlelése útján készült, jellegzetes aromájú, magas alkohol tartalmú italuk.

Közös jellemzőjük, hogy általában 38-60 V/V%-os az alkohol tartalmuk.

Ismertebb csoportjaik:

1.1 Gyümölcs párlatok: Olyan szeszes

1.2 italok, amelyek friss magos vagy mag nélküli gyümölcsből készülnek erjesztéssel és lepárlással. Előállításukra általában aromás, nagy cukor tartalmú gyümölcsök pl.: szilva, kajsi barack, cseresznye, körte vagy ezek keverékei alkalmasak.

(Előállításuk részei: a.) Cefrekészítés

b.) cefre erjesztése

c.) lepárlás vagy desztilláció

d.) érlelés (Ez akár több évig is eltarthat, leggyakrabban tölgyfa hordókban történik.)

e.) az alkoholtartalom beállítása

f.) derítés, szűrés, töltés)

Ismertebb gyümölcs párlatok: Calvados, slivovitz, körte-, barackpárlat.

Szeszesitalok: Etil-alkoholt, és desztillált vizet meghatározott arányban összekevernek, aroma anyagokkal vagy gyümölcspárlattal. Értékük alacsonyabb a párlatokénál. Fantázia néven kerülnek forgalomba.

1.3 Pálinka: Kizárólag a hazánkban termesztett gyümölcsökből cefrészett, erjesztett párolt, érlelt és palackozott gyümölcs- és törköly párlat nevezhető így. Híres magyar pálinkák a kecskeméti barackpálinka, kecskeméti cseresznyepálinka, szatmári szilvapálinka, vilmoskörte pálinka, törkölypálinka. Újdonság az ágyaspálinka. Ennek készítésénél a kész pálinkát vissza öntik gyümölcságyra így a friss gyümölcs íze jobban érvényesül a termékben.

1.4 borpárlatok

A bor lepárlásával, majd nemes ízesítők és színezők hozzáadásával, hosszú érlelés után készült termékek. Alkohol tartalmuk 40V/V% Ezek a brandyk. Pl. Lánchíd, kabinet és a Metaxa.

A legértékesebb brandyk a konyakok (amelyek franciaország meghatározott vidékén termelt szőlők borainak lepárlásával készülnek.) Ezek kiváló minőségű, drága termékek.

Meghatározott jelzésekkel látják el, amely egy minőségi rangsort is jelent.

V.O. (minimum másfél évig érlelik, Very old)

V.S.O.P. (minimum 4,5 évig érlelik Very Special Old Product)

X.O. (több tíz éves érlelésű Extra Old)

Híres konyakok: Courvoisier, Martel, Henessy, Camus, Remy Martin stb.

1.5 Gabonapárlatok

a.) Whisky: Skót vagy Ír eredetű ital, árpából, rozsból, kukoricából készülhet.

3-15 év érlelés után forgalmazzák.Híres skót whiskyk: Balantines, Jhonny Walker stb .

Ma már népszerűek a Kanadából és az USA-ból származó Bourbon változatok is. Pl. Jim Beam.

b.) Vodka: Eredetileg burgonyából készült orosz nemzeti ital volt, ma rozsból készítik.

Ismertebb változatai a Finlandia, Absolut (ízeshetik is), Gorbatshov stb.

c.) Gin: Bármilyen magas keményítő tartalmú gabonából készülhet, boróka párlattal ízesítve.

Legismertebb változatai a Gordon's, a London Dry Jin, Beef Eater's (Genever a Jin Holland őse.)

1.6 Egyéb növényekből készült párlatok:

a.) Rum: A cukornád melaszának erjesztésével és lepárlásával állítják elő.

b.) Típusai: -Világos vagy fehér rumok (Gold) Pl. a kubai

-Sötét rumok erősebb testesebb fajták

2. Likőrök

Számottevő cukrot tartalmazó, természetes vagy mesterséges anyagokkal készített szeszitalok.

Készítésükkor az anyagokat a likőrfajták titkos receptjei alapján összekeverik, szűrik, érlelik és palackozzák.

A likőrök alkohol tartalmukat V/V%-ban, cukortartalmát vegyes %-ban adják meg. (15 vegyes% = 100 cm³ likőrben 15 g cukor van.)

Alkoholtartalmuk átlagosan 12-42 V/V%, cukortartalma 10-60 vegyes% között van. (Ízesítésükre nagyon sokféle anyagot használhatnak pl.: gyümölcsöket, gyümölcsleveleket, pálinkákat, fűszereket.

Főbb csoportjaik:

a.) keserű likőrök: ált. nagyobb alkohol-és kisebb cukortartalmúak. Jellemző ízüket a sokféle növény kivonatától, a drogoktól kapják. Pl.: az Unicum, Jagermeister amelyek jellegzetes aperitif italok (étkezés előtt fogyasztott, étvágyerjesztő hatásúak.) Fogyasztásukat gyomorbetegeknek is ajánlják.

b.) növénylikőrök: cukortartalmuk nagyobb, enyhébben keserűek. Ilyen pl.: a Mecseki. Olyan változatuk is van, amely keserű drogok nélkül készül.pl. a Hubertus

- c.) Fűszerlikőrök: aromájában valamilyen fűszerekből származó vezető íz érvényesül. Ált. kömény, édeskömény, ánizs párlatával, néha olajával készülnek, többnyire színtelenek, és magas az alkoholtartalmuk. Legismertebb közülük a Quzó, ami ánizslikőr
- d.) gyümölcslikőr: friss vagy tartósított gyümölcsök levével, vagy párlatával ízkiegészítők hozzáadásával készült, közepes alkohol és cukortartalmú italok. Követelmény velük szemben, hogy a gyümölcs íze jól felismerhető legyen. Ilyenek : Cherry brandy, Curacao, Cointreau, Grand marnier triple sec, (citrus héjolajával ízesítik) Amaretto (mandula)
- e.) Emulziós likőrök.: ma rendkívül népszerűek. Tojás, kakaó, tejszín vagy egyéb magas zsírtartalmú anyagokból készülnek, sajátos technológiával. Állományuk sűrűn folyóak, magas cukortartalmúak. Pl: csokoládé- tojáslikőr , Bailey's, Carolans
- f.) Egyéb ízesítésű likőrökhöz tartoznak a mokka- és kávélikőrök