Zásady zakládání a vedení ovocných kvasů

Výroba destilátů z ovoce je tradičním zužitkováním mnoha jeho druhů a mezi pěstiteli získává stále na větší oblibě. Jenom pěstitelské pálenice navštívilo v roce 2003 více jak 200 000 pěstitelů. Zájmem každého pěstitele by mělo být získání odpovídajícího množství kvalitní pálenky, avšak v mnoha případech tomu stav hotového kvasu neodpovídá a pěstitel odchází z pálenice zklamán, případně s pocitem, že ho ošidila obsluha pálenice. Většina odborníků se však shoduje na skutečnosti, že pro kvalitu pálenky je přinejmenším z devadesáti procent rozhodující kvalita sklízeného ovoce a potažmo hotového kvasu.

Zralost ovoce

Ovoce sbíráme v době plné zralosti, vytřídíme plody nahnilé a silně poškozené, více znečištěné plody omýváme. U některých druhů ovoce není na závadu jejich přemrznutí, příkladem mohou být švestky a trnky.

Nahnilé ovoce může nezvratně poškodit celý kvas

Příprava ovoce

Odstopkování a odpeckování ovoce se doporučuje, ale není nutné. Především hrušky a jablka je nutné rozdrtit, tak aby obsah dužniny a tím i zkvasitelné cukry byly dobře přístupné kvašení. Drcení lze provádět ručně nebo za použití nožových drtičů – pro větší množství ovoce jsou pak ideální nerezové drtiče, které jsou výkonné a nenáročné na čištění a údržbu.

Kvasné nádoby

Tradiční dřevěné nádoby jsou velmi vhodné, avšak jsou náročné na čištění, a proto se v současné době používají ponejvíce nádoby plastové. Objem nádob by měl být dostatečný dle množství čerstvého ovoce s rezervou nejméně 10 % pro zachycení nárůstu objemu v počátku kvašení. Určitý objem ovoce si dovede vytvořit vlastní příhodné kvasné prostředí a dokonce částečně udržuje vlastní teplotu a právě z tohoto důvodu nelze doporučit zakvašování menších objemů než 30 litrů. Možnost zakrytí nádoby by měla být samozřejmostí, ale není nutná hermetická neprodyšnost. Důvodem zakrytí je ochrana před hmyzem, infekcí povrchu ovoce a přímým přístupem vzduchu. Naopak vznikající oxid uhličitý by měl mít možnost unikat přes kvasnou zátku nebo alespoň pod volně přiklopeným víkem (většina případů v praxi). Samozřejmostí by měla být čistota nádob.

Průběh kvašení

Povrch ovoce sám o sobě obsahuje směs mikroorganismů včetně kvasinek, které způsobují potřebný kvasný proces. Zlepšit průběh kvasného procesu můžeme přídavkem kulturních kvasinek, enzymů nebo živných solí, a tak zajistit vyšší výtěžnost destilátu při zachování typického aroma ovoce. Míchání kvasů, tedy zvýšení přístupu vzduchu, které podporuje množení kvasinek, je možné pouze na úplném počátku kvašení. Zde stačí například promíchání kvasu 2 x během 24 hodin v průběhu prvních tří dnů kvašení. Po vytvoření vrchní