celistvé vrstvy zvětralého ovoce tzv. deky je míchání škodlivé. Výjimkou může být snaha o tzv. znovunastartování kvašení například při zmrznutí kvasu, avšak zde je nutné postupovat nanejvýš obezřetně a vrchní vrstvu ovoce odstranit. V podobných případech je dobré postup konzultovat s obsluhou pěstitelské pálenice.

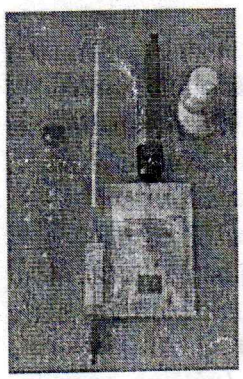
Podmínky kvašení

Množení kvasinek probíhá zejména za přístupu vzduchu a naopak tvorba alkoholu téměř vzduch nevyžaduje. Kvasinky pracují při teplotě 5 až 30 °C, ale jejich optimum pro ovocné kvasy je někde mezi 10 až 20 °C. Nízké teploty rychlost kvašení snižují až zastavují, naopak vysoké teploty a příliš rychlý prokvas může zapříčinit ztrátu aroma. Vyšší teploty s sebou rovněž nesou možnost množení se nechtěných mikroorganismů, jako jsou bakterie a plísně. Kvasy jsou svým složením přirozeně kyselé (pH 4), což zabraňuje rovněž šíření infekce. Dokyselování kvasů nelze bez příslušného měřícího přístroje (pH metr) doporučit, ale v některých případech může být právě vysoké pH příčinou neprokvašení a infekce.

Ukončení kvašení

Kdy dopravit kvas k vypálení je vždy vděčným námětem diskusí mezi pěstiteli. Ačkoliv existují metody a přístroje, které určí přesně optimální prokvašení kvasu, jejich uplatnění nachází bohužel mezi výrobci kvasů jen malou odezvu. Zde je nutné podotknout, že všeobecně používaný cukroměr nebo refraktometr může sloužit pouze jako orientační stanovení a dosažení tzv. nulové hodnoty není zárukou prokvašení. Nejlepší zárukou prokvašení je dodržení přiměřeného časového období při optimální teplotě. Rané ovoce kvasí vlivem vysokých letních teplot rychleji, a proto jsou u třešní, meruněk a broskví uváděny většinou 3 týdny. Doba kvašení pozdějšího ovoce je závislá na jeho uložení a zářijové kvasy přicházejí většinou na pálení v předvánočních termínech. Před vlastním pálením by se mělo odstranit ovoce z povrchu kvasu, které je většinou napadené plísněmi a mohlo by citlivě poškodit jakost destilátu.

Základní vybavení pro přípravu kvasu
(cukroměr/refraktometr, kvasná zátka, kvasinky)



Každý výrobce kvasu by měl být znalcem svého ovoce a podmínek, v jakých kvašení ovoce provozuje. Vzhledem k rozmanitosti ovoce je vždy všechna doporučení brát s určitou rezervou, postupně se vzdělávat praxí i literaturou a v případě většího zájmu investovat do zařízení, které kvalitu ovoce a kvasu dokáže změřit.

Dr. Ing. Pavel Šimůnek