

Návod na přípravu kvasu

- Pro přípravu kvasu (rmutu) použijte jen úplně vyzrálé (až přezrálé) a zdravé ovoce s vyšším obsahem cukru, které není napadeno žádnou hnilobou nebo plísní. Ovoce zbavte stopek, třásní a listu (látky luhující se ze zelených částí rostlin přecházejí do destilátu a dávají mu drsnou chuť).
- Tvrdší ovoce (např. jablka, hrušky) podrťte nebo zmošťujte. Zmošťováním docílíte jemnějšího destilátu.
- Ovoce, nebo mošt dejte do kvasných nádob. Nejvhodnější jsou nádoby plastové (mohou být také ze dřeva, skla, nerez, smaltu), pevné se širokým hrdlem, abychom je na pálenici mohli bez problému vysát pomocí vývěvy. Obrovskou výhodou jsou nádoby s víkem opatřené kvasnou zátkou. K vlastnímu kvašení použijte nádoby o objemu nejméně 100 litru, protože v menších nádobách kvasné procesy neprobíhají ideálním způsobem.
- Do rmutu použijte čisté kultury ušlechtilých kmenů kvasinek rozmíchaných v malém množství rmutu. Zajistíte tím rychlý průběh hlavního kvašení a výrazně snížíte riziko rozvoje nežádoucích mikroorganismů a plísní.
- Kvasné nádoby skladujte v místnostech s teplotou v rozmezí 15 - 22 C°. Při nižších teplotách - pomalým dokvašením získáte kvalitnější kvas. Letní ovoce kvasí rychleji (např. třešně, letní hrušky aj.). Dávejte pozor na zestárnutí kvasu a ihned po ukončení kvašení nechte kvas vypálit.
- Pokud používáte kvasné nádoby bez kvasných zátek, tak občas zkontrolujte stav koláče (svrchní vrstvy, která je udržována na hladině plyny, které unikají z kvasu). Koláč by neměl být plesnivý, nahnilý nebo jinak kontaminován. Pokud se Vám zdá, že se začíná potápět, na nic nečekejte a kontaktujte pálenici, kde Vám sdělí termín, kdy může Váš kvas zpracovat.
- Pokud si nevěříte, že se Vám podaří připravit kvalitní kvas, máte možnost si tuto službu u nás objednat. Ovoce zpracujeme a po vykvašení Vás budeme kontaktovat a provedeme destilaci.