ECO pálinkafőző

17 lit.- 38 lit.- 50 lit.

Használati utasítás

Elérhetőségek:

Értékesítés, technológiai tanácsadás:

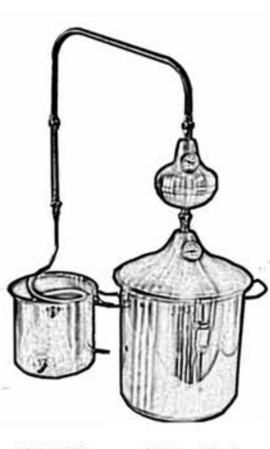
Tel.: **(27) 537 492**
Mobil: **(20) 469 0058**
Fax: **(27) 537 494**
e-mail: **r.monika@hazaipalinka.hu**
Web: www.ecopalinkafozo.hu
www.hazaipalinka.hu

Bemutatóterem és raktár:

Cím: **2151, Fót, József Attila u. 45.**
Nyitva tartás: **H-P, 8-17 óra**
Tel.: **(27) 537 492**
Fax: **(27) 537 494**
e-mail: **info@hazaipalinka.hu**

Cégadatok:

Cég neve: **Hazaipálinka.hu Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.**
Adószám: **22927817-2-13**

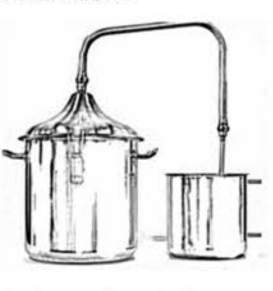


ECO Plusz pálinkafőző

ECO
pálinkafőző
otthoni használatra

Az ECO pálinkafőző feltöltése és összeszerelése

Első lépésben készítse elő az ECO pálinkafőző alkatrészeit:
- Rozsdamentes acél üst
- Vörösréz kupola, szilikon tömítő gyűrűvel
- Használati utasítás
- Vörösréz páracső 2 hollanderrel
- Rozsdamentes acél hűtő



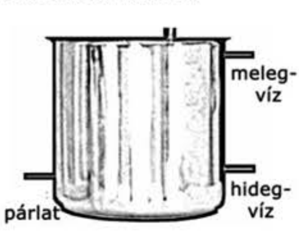
Helyezze el a rozsdamentes acél üstöt a melegítő készüléken, majd töltse fel cefrével, vagy alszesszel.

FONTOS! Az üstöt maximum a 2/3-áig, habzásra erősen hajlamos alapanyagok esetén csak félig töltse fel, és habzásra hajlamos alapanyagok esetén használjon habzásgátlót! Ha az alapanyag felhabzik, az duguláshoz, a dugulás pedig a készülék sérüléséhez, végső esetben robbanáshoz vezethet!

Illessze be a szilikon tömítő gyűrűt a vörösréz kupola alsó vályújába, (a 38-50 lit főzőknél az üst peremére), helyezze a réz kupolát a rozsdamentes acél üstre. Rögzítse a kupolát az üsthöz a békazárak segítségével. Helyezze el a rozsdamentes acél hűtőt az üsttől olyan távolságra, hogy a vörösréz páracső segítségével összeköthesse azt a kupolával. Ezután helyezze fel a vörösréz páracsövet, és először a kupolához, majd a hűtőhöz rögzítse a hollanderes csatlakozó segítségével.(külön tömítés nem szükséges) Ezután készítse elő a hűtőberendezést a hűtővíz cseréjéhez.

• •

A hűtőberendezés előkészítése és használata



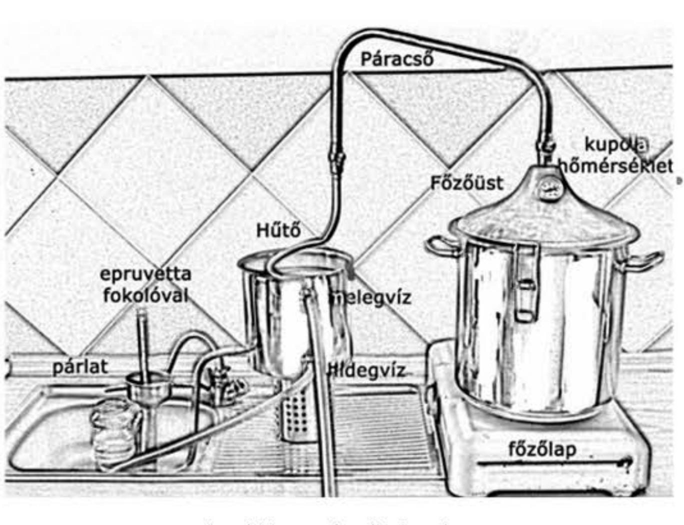
Az ECO pálinkafőzők hűtője átfolyós és vízcserélős üzemmódban is használható. Az átfolyós üzemmód lehetővé teszi, hogy a hűtővíz folytonos cserélésével a hűtő ellenőrzés nélkül is működtethető legyen, minimális vízhasználat mellett, egyben folytonosan biztosítva a párlat ideális hőmérsékletét. A vízcserélős üzemmód használata akkor ajánlott, ha a hűtő hálózatra kötése nem megoldható.

Az átfolyós üzemmódra történő előkészítéshez csatlakoztassa a hűtő hidegvíz bemeneti csonkját hálózati vízforráshoz. A meleg víz kimeneti csonkhoz csatlakoztasson megfelelő méretű csövet, amellyel a meleg vizet gyűjtő tartályba, vagy emésztőbe vezetheti. Amikor a pálinkafőzés során a hűtővíz melegedni kezd, óvatosan nyissa meg a vízcsapot, és úgy állítsa be, hogy a hűtő kimeneti csonkján kicsepegő párlat hőmérséklete 20 fokos legyen. Ehhez nagyon gyenge vízáramra van csak szükség, elég, ha a csap csak csepeg.

Ha a hálózati vízforrásra történő csatlakoztatás nem megoldható, vagy egyéb okból Ön vízcserélős üzemmódban szeretné használni a hűtőberendezést, akkor tömítse el a hidegvíz bemeneti csonkot. A hideg víz utánpótlást ilyenkor egy, a hűtő aljába vezetett csövön keresztül oldhatja meg legegyszerűbben. Vízcserélős üzemmódban a hűtővíz hőmérsékletét rendszeresen – az alkalmazott fűtő teljesítménytől függően 10-30 percenként - ellenőrizni, a hűtővizet pedig cserélni kell. Ebben az üzemmódban is gondoskodni kell a túlfolyó meleg víz elvezetéséről.

A vízcserélős üzemmód egyik hátránya, hogy a kicsepegő párlat hőmérséklete gyakran jelentősen eltérhet az ideális 20 foktól, ezért a párlat alkoholfokának pontos megállapításához a mérésen túl a hőmérséklet korrekció alkalmazása is szükséges.

Az első főzés – a cefre kifőzése



Lepárló egység elhelyezése

Az ECO pálinkafőzők kisüsti pálinkafőzésre alkalmasak, ami azt jelenti, hogy az alapanyag kétszeri lepárlásával érjük el a párlat kívánt tisztaságát és töménységét.

Az első főzés során a cefre illékony részeit pároljuk el, míg a nem illékony részek az üstben maradnak, és egyben elvégezzük az alapanyag első fokú tömörítését. Az első főzésnél a cefre lekozmálása, illetve a felhabzás elleni védelemre kell ügyelnünk.

A cefre habzása a melegítés hatására természetes jelenség, amit teljesen elkerülni nem lehet. Ugyanakkor a felhabzó cefre a pálinkafőzőben dugulást eredményezhet, ami balesetekhez vezethet. Emiatt nem szabad az üstöt teletölteni. Különböző gyümölcsökből készült cefrék különböző mértékben hajlamosak a felhabzásra. Habzásra erősen hajlamos cefrék, illetve olyan alapanyagok használata esetén, amelyekről nem tudja, mennyire hajlamosak a felhabzásra, az üstöt csak félig szabad feltölteni! A habzásra kevésbé hajlamos cefrék esetén az üstöt 2/3-áig töltheti fel.

A felhabzás ellen védekezhet habzásgátló adagolásával is. Ha a cefréhez a főzés előtt habzásgátlót adott, akkor felhabzásra hajlamos cefrékkel 2/3-ig, felhabzásra kevésbé hajlamos cefrékkel 80%-ig töltheti fel az üstöt.

Az ECO pálinkafőzők ún. szendvics fenékkel készülnek, amelyek segítenek a cefre lekozmálásának megelőzésében. Ennek ellenére egyes cefrék esetében további intézkedések szükségesek a lekozmálás megelőzése érdekében.

Első sorban mindig bizonyosodjon meg róla, hogy a cefre elegendő nedvességtartalommal rendelkezik. Elegendő a cefre nedvességtartalma, ha a folyadék a gyümölcs maradványokat teljesen elfedi. Amennyiben a cefre nedvességtartalma nem megfelelő, azt víz hozzáadásával pótolni kell.

A cefre leégésének elkerülése érdekében fontos, hogy kerülje az üst túlzott melegítését. Az üst fűtése akkor megfelelő, ha a párlat a hűtő kimeneti csontján csak csepeg, nem folyik.

További védelmet jelent a lekozmálás ellen a leégés gátló szűrő rácsok használata. A leégés gátló szűrő rácsok nem tartoznak az ECO pálinkafőzők alap felszereltségéhez.

Az első főzést lendületes melegítéssel kezdhetjük, majd később, ahogy egyre több folyadék párolog el az alapanyagból, a fűtőteljesítményt érdemes fokozatosan visszavenni. A lepárlást addig folyatjuk, amíg az alapanyag alkoholtartalmának jelentős részét le nem pároltuk. Az első főzést addig érdemes folytatni, amíg a hűtő kimenetén kicsepegő párlat alkoholtartalma 5-10% közé csökken. Ezután a további főzés már nem gazdaságos.

A második főzés és a párlatfrakciók elválasztása

Az első főzés eredménye, az alszesz, a második főzés alapanyaga. Az alszesz már csak folyékony összetevőket tartalmaz, ezért a leégés ellen a második főzés során nem kell védekeznünk.

Az alszesz továbbra is hajlamos lehet a felhabzásra, de már nem tartalmaz száraz anyagot, ami balesetveszélyes dugulást okozhatna. Ugyanakkor a hab felkerülve a kupolába ronthatja a párlat tisztaságát, ezért az üstöt alszesszel is maximum 80%-ig szabad feltölteni.

A második főzés során választjuk szét az értékes összetevőket az értéktelen, vagy épp káros összetevőktől. Az egyes összetevőket 3 csoportba, ún. párlatfrakciókba soroljuk, amelyek a főzés során egymás után forrnak el, és jelennek meg a hűtő kimenetén. A párlatfrakciók megfelelő szétválasztása, így a pálinka tisztasága érdekében nagyon fontos, hogy a második főzést alacsony fűtés mellett végezzük. A fűtőteljesítmény akkor megfelelő, ha a párlat csepeg, de nem folyik.

Az első csoportot az előpárlati összetevők alkotják. Az előpárlatba a legillékonyabb összetevők tartoznak, erősen oldószeres, sósborszeszes jellegű illat jellemzi őket, gyakran opálos, zavaros folyadékként csapódnak le. Ezek jelennek meg először a hűtő kimenetén a lepárlás során. Az előpárlatot külön kell gyűjteni a fogyasztásra szánt párlattól mindaddig, amíg az oldószeres illatok eltűnnek, és helyüket jellegzetes alkohol és gyümölcs illat veszi át. Mennyisége általában az alszesz 0,5-2%-a.

Az előpárlat káros, mérgező anyagokat is tartalmaz, ezért azt feltétlenül szükséges a többi párlatrésztől elkülöníteni, és megsemmisíteni!

Az oldószeres illatok megszűnése után a párlat kitisztul, erős, tiszta alkohol és gyümölcs illat érezhető. Ez a középpárlat, ami nagy tisztaságú etil alkoholt, valamint kellemes íz – és illatanyagokat tartalmaz. A középpárlat a párlatnak a fogyasztásra szánt része, a tulajdonképpeni pálinka, ezért ezt az előpárlattól és az utópárlattól is külön kell gyűjteni. Mennyisége körülbelül az alszesz 1/3-a.

Az utolsó csoport összetevői alkotják az utópárlatot. Az utópárlat a középpárlat után megjelenő párlatrész. Szaga jellegzetesen nehéz, büdös, íze kellemetlen, ezért ezt is külön kell választani a fogyasztásra szánt középpárlattól. A középpárlat és az utópárlat szétválasztásában a szaglás mellett az alkohol tartalom mérése is segítségünkre lehet. A cefre minőségétől és a fűtés intenzitásától függően akkor fejezzük be a középpárlat gyűjtését, amikor az érkező párlat alkoholfoka 45-55 tf% közé csökken.

Bár az utópárlat fogyasztásra alkalmatlan, de még nagy mennyiségben tartalmaz értékes etil alkoholt. Ezért egy későbbi finomításnál az alszeszhez adhatjuk, vagy külön újra lepárolhatjuk. Amennyiben az utópárlatot is ki akarjuk nyerni, a lepárlást kb. 5-10 tf%-ig érdemes folytatni.

• •

Az alkoholfok beállítása

A finomítás során nyert középpárlat alkoholfoka igen magas, ami nem ideális az élvezeti érték szempontjából, mert elnyomja a gyümölcs aromákat, és nem érezzük ki a pálinka igazi ízét. Ezért érdemes a párlatunkat a pihentetés, érlelés után 40-45 tf%-osra hígítani. Ehhez ioncserélt vizet, desztillált vizet, vagy lágyított csapvizet használjunk (a kemény csapvíz nem megfelelő). Ügyeljünk, hogy a hígításra szánt víz, és a pálinka hőmérséklete azonos legyen. Legegyszerűbben úgy tudjuk ezt biztosítani, ha a pálinkát és a vizet egy éjszakára egy helységben hagyjuk. Fontos, hogy mindig a vizet öntsük a pálinkához, és ne fordítva! A hígításhoz szükséges víz mennyiségét az alábbi képlettel számolhatjuk:

$$V_{víz} = \frac{V_{középpárlat} \times \%V/V_{középpárlat}}{\%V/V_{cél}} - V_{középpárlat}$$

Ahol: Vvíz = A hígításhoz szükséges vízmennyiség literben
Vközéppárlat = A lefőzött pálinka mennyisége literben
%V/Vközéppárlat = A lefőzött pálinka alkoholfoka
%V/Vcél = Az elérni kívánt alkoholfok

TISZTÍTÁS

A pálinkafőzés megkezdése előtt végezzen el egy tisztító főzést. Az üstöt töltse 2/3 részig ecetes vízzel, vagy vízben oldott citromsavval. Szerelje össze a berendezést. Kezdje el forralni, majd ha a folyadék nagy része már elpárolgott, hagyja abba a melegítést, öntse ki a maradék vizet, és a még forró edényt kívül-belül alaposan mossa át citromsavas meleg vízzel, majd tiszta ruhadarabbal törölje át. Használjon védőfelszerelést az égési sérülések elkerülése érdekében. Ne használjon súrolószert, dörzsölős szivacsot, vagy fém eszközöket.

• •

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A lepárlás nem gyerekjáték, hanem tudomány, amely könnyen veszélyesre fordulhat, ha az ember nem tudja, mit csinál, vagy nem fordít kellő figyelmet a biztonságra!

Kérjük, olvassa végig ezeket a biztonsági figyelmeztetéseket, mielőtt a lepárlásba kezdene!

- Biztosítson elegendő helyet a munkához! Válasszon világos, tiszta, jól szellőző területet.
- Amennyiben a cefre előkészítéséhez savakat használ, szigorúan ügyeljen a savak kezelésére vonatkozó előírásokra, használjon védőeszközöket! Ha lehet, a savak kezelését végeztesse szakemberrel!
- A pálinkafőzés során gyúlékony anyagok (pl. etil alkohol) keletkeznek, ezért fokozott figyelmet kell fordítani a tűzveszélyes helyzetek elkerülésére. Legyen kéznél tűzoltó készülék! A párlat gyűjtésénél és tárolásánál ügyeljen a biztonságra, és csökkentse minimálisra a kiömlés veszélyét. Pálinkafőzés közben ne dohányozzon!

- Mielőtt a főzésbe kezdene, mindig győződjön meg róla, hogy nincs dugulás a csövekben. A dugulások nyomásnövekedést okozhatnak, ami robbanáshoz is vezethet.
- A főzés megkezdése előtt végezzen egy tisztító főzést (forraljon vizet az üstben). A főzés befejezése után mossa el a főzőt. A hattyúnyakat drótra rögzített ruhadarabbal alaposan dörzsölje át belülről is.
- **Olvassa el a készülék használati utasítását, a kellékek és segédanyagok használati útmutatóit, és tartsa be az ott leírtakat.**
- Ne töltse túl az üstöt, hagyjon elég teret a gőzöknek. A folyadékok a melegítés hatására kitágulnak, hab keletkezhet, ami kifolyhat az üstből, vagy dugulást okozhat. Általános szabály, hogy az üstöt maximum 3/4-éig szabad feltölteni.
- Folyamatosan figyelje a hőmérsékletet. Használjon szabályozható melegítő berendezést. A főzés elején használja a melegítő berendezést magas teljesítményen, és vegye vissza a teljesítményt, amikor a cefre a forráspont közelébe ér. Igyekezzen lassú forrást fenntartani.
- Ha elektromos fűtést használ, tartsa be a villamos berendezésekre vonatkozó előírásokat. Ha csak megoldható, használjon érintésvédelmi megszakítót.
- Figyeljen rá, hogy a hűtővíz ne melegedjen túl, és a hűtőből ne távozzanak gőzök.
- A cefre nedvességtartalmát úgy állítsa be, hogy a főzés során végig maradjon elég folyadék az üstben.
- Az üst a főzés során felforrósodik, ezért megfelelő védő felszerelés nélkül ne nyúljon a főzőhöz!

A lepárlás során ne fogyasszon alkoholt! A frissen lepárolt pálinka esetenként nagyon magas alkoholtartalmú, ezért, ha kóstolni szeretné, csak nagyon mértékletesen, vízzel hígított formában, cseppenként tegye. A pálinkafőzés veszélyes technológia, csak józan állapotban végezze!

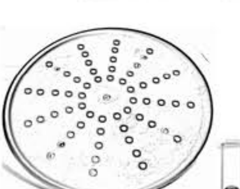
Kiegészítők

Az ECO pálinkafőzők önmagukban használhatóak otthoni pálinkafőzésre, de további kiegészítők megvásárlásával a lepárlást megkönnyítheti, felgyorsíthatja. A leginkább ajánlott kiegészítők az alábbiak:

Párlattisztító egység: segítségével sokkal pontosabban szét tudja választani az egyes frakciókat, ezáltal jobb minőségű párlatot állíthat elő.

Pálinkaszűrő készülék: A szűrő használatával megszűnhet a kellemetlen fémes íz, selymesebb, lágyabb íz érhető el. A szűrőberendezés töltete kationcserélő gyanta és szűrő patron.

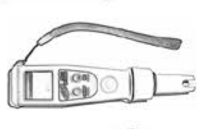
Hőmérő: a kupolába épített hőmérő a pára hőmérsékletét méri. Ezáltal nagy mértékben megkönnyíti a fűtőteljesítmény megfelelő szabályozását és a párlatfrakciók szétválasztását.



Szűrő rács: az üst fenekén elhelyezett szűrő rács további védelmet ad a lekozmálás ellen. Használatával a cefre nagyobb fűtőteljesítmény mellett, gyorsabban lepárolható.

Fokoló: a párlat alkoholtartalmának mérésére szolgál, elengedhetetlen a párlat fogyasztási alkoholfokának beállításához.

Epruvetta: a hűtő kimenetére illesztve az epruvetta lehetővé teszi az alkoholtartalom folyamatos mérését, megkönnyítve a párlatfrakciók szétválasztását.



PH mérő: a cefre előkészítése során nagyon fontos a megfelelő ph érték beállítása, amihez PH mérőre van szükség.

Alapkészlet pálinkafőzéshez: Tartalmaz minden olyan segédanyagot és eszközt mely szükséges a minőségi pálinka előállításához

Hiba jelenség	Magyarázat, megoldás
Csatlakozónál csöpög a hűtő	Fellazult a gumi tömítés, M12-s anyát villáskulccsal csöpögés megszűntéig húzza meg.
oldalt kifúj a gőz	A főző nem nyomástartó edény, ezért ha megnő a gőznyomás elengedi azt, így nem tud felrobbanni. Kissebre kell venni a fűtést,hogy lassabban termelődjön gőz és az a páracsövön tudjon távozni.
Kiesik a tömítés a kupolából	A szilikon az alkohol hatására megduzzad, deformálódik. A tömítés kb. 1-2 óra alatt leadja az alkohol tartalmát és visszakapja eredeti méretét.
Hűtőspirál kifehéredik	A hőcsere miatt intenzívebb a vízkő kicsapódás, kismértékben befolyásolhatja a hűtést. Vízkőtelenítés ecettel.
Nem vagy nehezen oldható meg az átfolyó rendszerű hűtés	A főzés előtt fagyasszunk le 1 lit-s vízzel teli palackokat. A víz-csatlakozókat (réz) kössük össze egy gumicsővel, a főzéskor állítsuk a hűtőspirál közepébe a jeges palackokat, majd töltsük fel vízzel a hűtőt. Szükség szerint cseréljük a jeges palackokat.

Az egyes kiegészítők árát, részletes leírását megtalálja a **www.hazaipalinka.hu** oldalon.

• •