

A

PÁLINKAFŐZÉS

alapjai



Kiadja a

Piktor-Depo Kft.

Győr, 2010

9023 Győr, Mészáros L. u. 1.

Felelős kiadó: Kovács József ügyvezető

Arculat és tördelés: Infoart Kft.

Nyomdai munkálatok: Direct Média Kft.



E-mail: info@palinkafozogep.bolt.hu

Web: www.palinkafozogep.bolt.hu

Piktor-Depo Kft. 8200 Veszprém, Házgyári u. 1.

Tel: +36-40/556-556, Fax: +36-40/556-557

Piktor-Depo Kft. az Agromex pálinkafőző
berendezések hivatalos magyarországi forgalmazója.

Bevexetés

Ez a tájékoztató füzet nem a pálinkafőző mestereknek, cégeknek készült. Ajánlom lapozgatását mindazoknak, akik szeretik a pálinkát, és szeretnének azok közé tartozni, akik hobbiból, vagy pusztán élvezetből igazi, „házi pálinkát főznek”. Ez a füzet olyan, mint egy jó recept, tartalmazza azokat az alapvető tudnivalókat, melyekkel Ön biztonságosan nekiveselkedhet a pálinkafőzésnek, és átélve a készítés, a „teremtés” minden élményét, egy finom SAJÁT pálinkát készíthet. De mint minden recept, ez is folyamatos változtatásra szorul. Egy igazi szakács is csak segítségül hívja az ételreceptet, aztán hozzáteszi kreativitását, tapasztalatát, a szomszédasszony véleményét és elkészíti többször is, míg a saját ízlésének legjobban tetsző ételt nem kapja. Így van ez a pálinkával is. Egy dolog azonban nagyon fontos. A pálinka Hungaricum, csak olyat készítsünk és fogyasszunk, amire büszkéek lehetünk akkor is, ha másokat kínálunk belőle! Nem árt, ha tudjuk, hiszen rajtunk kívül már az Európai Unióban is tudják, **a pálinka csak és kizárólag magyar gyümölcsből és szőlő törkölyéből készített, 100%-os gyümölcstartalmú, minimum kétszeres lepárlású, legalább 37,5%-os alkoholfokkal rendelkező, finomszeszt és aromát nem tartalmazó szeszes ital. Az Európai Unió jogszabályainak megfelelően csak Magyarországon, illetve 4 osztrák tartományban készíthetnek Pálinka nevű italt.**

Hát akkor lássunk neki!



Előkészítés, gyümölcsválogatás:

Válasszunk mindig kellően érett, egészséges, illatban gazdag gyümölcsöt. A gyümölcs inkább legyen túlrett, mint éretlen. Az előkészítés során figyeljünk arra, hogy a cefréhez szánt gyümölcs között ne legyen rothadt. Ha hulló gyümölcsöt szedünk, mindig mossuk meg, távolítsunk el minden talaj és egyéb szennyeződést. Nem csak azért, mert ez így higiénikus, hanem mert a szennyeződéssel olyan baktériumok, gombák kerülhetnek a cefrébe, amelyek az erjedés folyamatát lassíthatják, illetve a minőséget erősen ronthatják.



A csonthéjasokat (szilva, barack, cseresznye) magozzuk ki, hogy a magban lévő ciántartalom ne kerüljön a cefrébe, mert keserűvé teheti a pálinkát. Magozás után aprítsuk, az almatermésűeket (alma, körte, birs) pedig mindig daráljuk is le, hogy a cefre megfelelően pépes legyen. Ennek célja, hogy az erjedés könnyen induljon be, és egyenletesen menjen végbe.

Erjesztés:

Az erjesztő edényünk, hordónk, a lehetőségeink szerint legjobb, ha fából készül, de használható műanyag is. Kapható a kereskedelemben megfizethető áron olyan fedéllel rendelkező műanyaghordó (több méretben is) ami élelmiszer tárolására alkalmas, így a cefre illatát nem változtatja meg. Nem vesz el belőle, de nem is ad hozzá idegen illatot. Az egészséges erjedés mindig anaerob, azaz levegőtől, oxigéntől elzártan megy végbe. Ezért kell a hordót mindig lefedve tartani! Az oxigén két problémát okoz. Egyrészt a gyümölcsben lévő cukrot nem alkoholra és szén-dioxidra bontja, hanem vízre és szén-dioxidra, azaz kevesebb alkoholunk képződik, másrészt segíti a vadélesztők, káros baktériumok, és penészgombák szaporodását. Ezek további alkoholcsökkenést és minőségromlást okoznak.

Minden erjedési folyamatnak három egymást követő jól elkülöníthető szakasza van: elő-, fő- és utóerjedés!

Előerjedés: megindul az élesztők szaporodása, szén-dioxid termelése, de még nem észlelhető, mert elnyelődik. (3-5 nap)

Fő (vagy zajos) erjedés: intenzív az élesztők szaporodása és a gáztermelés, ami buborékok formájában távozik, jól láthatóan mozgatja a cefrét, ami érezhetően felmelegszik (általában 2-3 napig tart). A cefre erjedésekor keletkező felfelé áramló szén-dioxid-buborékok a könnyebb gyümölcsrészeket a cefre felszínére hajtják és ott vastag réteget (bundát, kalapot) alkotnak. A bunda (kalap) laza szerkezetű és így fokozza a párologást, elősegíti, hogy levegő jusson a cefrébe. Így könnyen megindulhatna az ecetesedés, ami elkerülhető, ha a bundát naponta többször visszanyomjuk a cefrébe!



A főerjedéskor a cefrét naponta (akár többször is) keverjük meg, de utána már ne, mert levegőt juttatnánk a cefrébe, ami kárt okozhatna. A főerjedés befejezése után (bunda lesüllyedt, nem intenzív a szén-dioxid termelődése, kb. 2-3 nap) már szorosabban fedjük le a hordó tetejét, hogy a termelődő kevés szén-dioxid megvédje a cefre felületét a levegőtől.

Utóerjedés: lassul az élesztők működése, csökken a gázfejlődés és hűl a cefre. A csökkenő cukor, ill. a növekvő alkoholtartalom lassítja az erjedést. Amikor a cukor utolsó nyomai is elfogytak, megszűnik a szén-dioxid termelés, az erjedés befejeződött!! (5-8nap)

Az erjesztést hűvös, árnyékos helyen végezzük, ahol a hőmérséklet ideális esetben nem több mint 16-18 fok.

Miután az esetek igen nagy hányadában az erjedést követően nem főzzük le azonnal a pálinkát, a cefrét tárolnunk kell. A tárolás során, legyenek a tárolóedények színültig tele, és lezárva. Hagyjuk továbbra is hűvös naptól elzárt helyen, és ne nyissuk a lepárlásig.

Mit kell hozzáadni az erjedés során a cefréhez? Tulajdonképpen semmit. Ha már nagy gyakorlatra tettünk szert, és sok szakkönyvet végigbogarásztunk, próbálkozhatunk pektinbontó enzimekkel,



*"Egy butella pálinka: nincsen, aki megigya,
Megiszom én, s vig leszek, soha meg sem öregszem."*



amelyek a szorosan összekapcsolt sejtfalak tapadását szüntetik meg, felgyorsítva ezzel az erjedési folyamat megindulását. Vagy adhatunk hozzá tápsót, ami az élesztők működését segíti.

Ha hosszabb ideig tároljuk a cefrét érdemes citromsav vagy almasav megfelelő mennyiségű hozzáadásával (savas kezelés) a cefre PH-értékét 3-3,2 értékre beállítani, megakadályozva ezzel a káros mikroorganizmusok szaporodását.

Cukrot soha ne tegyünk a cefrébe! Az igazi Pálinka alkoholtartalma kizárólag a gyümölcs cukortartalmából képződhet!

Milyen problémákat tapasztalhatunk?

Például idő előtt megáll, elakad az erjedés. Oka; valószínűleg túl alacsony hőmérsékleten tartjuk a cefrét vagy nincs elegendő tápanyag az élesztőgombák működéséhez. Első esetben melegítsük fel a cefrét, 16-18 fokra, második esetben adagoljunk tápsót a cefréhez.

Vagy adhatunk hozzá tápsót, ami az élesztők működését segíti. Élesztővel való beoltás célja: az erjedés gyors beindítása, szakszerű „vezetése”, az összes cukor kiejlesztése (alkohollá alakítása), íz- és aromaanyagok képzése, zavaró melléktermékek keletkezésének megakadályozása. Minden cefrét be lehet oltani élesztővel, melyre tökéletesen megfelel a boltban kapható sűtőélesztő! Felesleges drága „fajélesztőt” venni, mert a sűtőélesztőből [*Saccharomyces Cerevisiae*] 3-5 %-ot (100 L cefréhez 3-5 dkg) hozzáadva a cefréhez tökéletes eredményt kapunk! Fajélesztőt csak steril cefrénél használjunk.

Alkalmazása két féle képen lehetséges:

1. 15-20 percig „kézmeleg” (35 °C) vízben, 1:10-es hígításban eliszapoljuk (feloldjuk) az élesztőt, majd a cefrére öntjük és belekeverjük

2. úgynevezett oltócefrét készítünk, és ezt adagoljuk a cefréhez. Az oltócefre elkészítése: a cefrézés előtt 4-5 nappal 1-2 kg gyümölcsöt összezúunk, ennek levét forralással sterilizáljuk, majd a lehűtött 20°C-os cefrét 5 L-es „dunsztos” üvegbe öntjük és hozzáadjuk az 1. pontban említett módon feloldott élesztőt. A tetejét lefedve meleg helyre (déli, napos ablakba) tesszük. Ezt kell majd hozzákeverni a cefréhez, mellyel (szinte) azonnal beindíthatjuk a cefre erjedését!



Lepárlás:

Egyszerűen megfogalmazva, a lepárlás nem más, mint az erjedés során keletkezett alkohol és gyümölcs aromák kivonása a cefrének. A pálinkafőző berendezésünk főzőüstjébe rakott cefrét folyamatosan melegítjük, és miután elérjük azt a hőmérsékletet, amin az alkohol már forr (kb. 78°C), de a víz még csak párolog, az alkohol lepárlódik. Természetesen a forralás során olyan folyadékot kapunk, amiben először az alkohol mennyiség a döntő és kevés a víz, később, ahogy csökken a cefre alkoholtartalma, a víz lesz egyre több. A pálinkafőzésnek 2 módja van, most csak az úgy nevezett „kisüsti” eljárást részletezzük. Lényege, hogy a cefrét kétszer pároljuk le. Első körben kinyerjük az összes alkoholt, a második körben növeljük az alkohol koncentrációt, szétválasztva a párlatrészeket, hogy kellő íz-, és aroma tartalmú pálinkát nyerjünk.

Mindkét lepárlás során elgőzöltetjük a cefrét, amit hűtéssel cseppfolyósítunk, kondenzálunk.



Hogyan néz ki ez a gyakorlatban:

Szükséges hozzá egy pálinkafőző berendezés. Csak olyan berendezést használjunk, melyek az európai és magyarországi hatóságoknál engedélyezettek, forgalomba hozhatók. Ezek műszaki paraméterei, lehetővé teszik a biztonságos, balesetmentes pálinkafőzést. Ne használjunk olyan berendezéseket, amelyek házilagos készítésűek, kereskedelmi forgalomba nem hozhatók! Az üst, a kúp, a páracsővek anyaga mindig rézből legyen, mert a réz semleges fém, nem befolyásolja a pálinka íz- és zamatvilágát. Akkor berendezést vásároljunk, amelyik a méretében illeszkedik mennyiségi igényeinkhez.

Szükséges még egy hitelesített alkoholfok-mérő is.



I. főzés folyamata:

Az üstöt a névleges térfogatának 75-80 %-áig töltjük meg az esetleges felhabzás miatt. A cefre sűrűségétől függően 5-15%-os mértékben érdemes vízzel hígítani. Ez csökkenti a lekozmálás veszélyét, és segíti az aromák intenzívebb kinyerését. Az első lepárlás terméke a nyerspárlat (nyersszesz, alszesz), melynek mennyisége kb. a cefre 1/3-a lesz, alkoholtartalma 20-40 fok az alapanyagtól függően.

Élénken kezdjük a fűtést, és amikor a páracső hűtő felőli vége is melegszik, akkor vegyünk vissza a fűtésből. A fűtést úgy kell szabályozni, hogy a fűtés megkezdésétől kb. 1 óra múlva induljon meg

párlat kifolyása a hűtőből. A párlat megindulása után egyenletes, lassú főzésre törekedjünk! Az először lejövő alszesz a kívánatosnál több „kozmaolajat” tartalmaz, melyet egyszerű módszerrel el tudunk választani a párlattól: hideg vízzel félig töltünk egy 3/4L-es edényt és tele engedjük előpárlattal, melyet vagy beteszünk a mélyhűtőbe 1-2 órára {és ezután 'színeljük'} vagy egyszerűen kiskanállal 'leszíneljük' róla a párlat felszínén úszó kozmaolajat.

A lepárlást addig kell folytatni, amíg a kifolyó alszesz alkoholtartalma 10-15°-ra csökken. A párlási idő - az üst mérettől függően- 2-4 óra!

A lejött alszeszt megfokoljuk, és ha erősebb 25°-nál, akkor 25°-ra hígítjuk!

Ha több főzésre elegendő cefrénk van, akkor főzzük ki egymás után a teljes mennyiségünket, és gyűjtjük össze az így nyert alszesz mennyiséget edényekbe.

Az összes cefre lefőzése után **(a finomítás megkezdése előtt)** alaposan mossuk át a lepárló berendezést!

II. főzés (finomítás) folyamata:

Az I. főzés végtermékét (alszesz) öntsük vissza az alaposan kitisztított főzőüstbe Mivel az alszesz nem habzik, ezért az üst névleges térfogatának kb. 80-90 %-ig tölthető alszesszel. A fűtést - mint a cefre főzésénél- intenzíven kezdjük, majd a páracső - hűtő felőli - melegedésekor visszavesszük és a lehető leglassabban indítjuk a lepárlást az alkotórészek tökéletes szétválasztása érdekében. Ezután is „lassú üzemmenettel” folytatjuk a lepárlást. A lepárlás tartama 2-6 óra, üstmérettől függően!



Mire kell nagyon vigyázni?

A finomítás során megkülönböztetünk elő-, közép- és utópárlatot. Ezek szétválasztása nagyon fontos, és egyben nagyon nehéz is. Szaglással, ízleléssel és sok-sok gyakorlattal lehetünk képesek erre.

Először az **előpárlat** folyik le, ami tartalmaz már aromákat, de még szúrós szagú, sósborszeszre emlékeztető illata van. Ha túl sok előpárlat kerül a pálinkába, akkor szúrós szagú lesz, ha viszont túl kevés, akkor veszítünk az aroma tartalomból. Az előpárlat mennyisége kb. az alszesz 1-2%-a. Érdemes a lepárlás megindulásakor kis edényekbe (1 -2 dl-es) felfogni a pálinkát és csak azoknak a poharaknak a tartalmát beleönteni a középpárlatba (tisztá pálinka), amelyeknél meggyőződünk arról, hogy nincs, vagy alig van szúrós illata. (pl: 10 liter alszesz finomítása során nagy biztonsággal kiönthető az első 1%, azaz, az első 1 dl. – ez még biztosan szúrós szagú)

Az előpárlat után kellemes aromájú anyagok párolódnak át, ez a **középpárlat (pálinka)**. A középpárlatot külön edénybe gyűjtjük!



A középpárlat mennyiségben az alszesz 30-35 %-a, szeszfoka 50-60° (borpárlat esetén 65-75°!) Íze, aromája tökéletesen emlékeztet bennünket az eredeti gyümölcs illatra!

Onnantól kezdve, hogy lefolyt az alszesz 25-30%-a, már nagyon figyeljünk arra, hogy mikor jelenik meg az **utópárlat** jellegzetes, rothadó gyümölcsre emlékeztető, kissé savanyú illata, illetve üst íze. Innentől kezdve érdemes ismét kisebb edényekbe gyűjteni a pálinkát, nehogy véletlenül sok kerüljön az utópárlatból a kifogástalan minőségű középpárlatba. Az utópárlat szeszfoka egyébként még átlagosan 15-25 fokos, de ha jó minőségű pálinkát akarunk, akkor erről az alkoholmennyiségről elegánsan mondjunk le, még akkor is, ha az utópárlat mennyisége az alszesz mennyiségének 25%-a. (Amennyiben további cefre adagokat főzünk, a meghagyott utópárlatot a

következő adaghoz hozzáönthetjük, maximálva ezzel a kinyerhető alkohol mennyiséget.) Ha sikerült különválasztanunk a lehető legpontosabban a középpárlatot, tulajdonképpen végeztünk is. Kaptunk egy akár 60 fokosnál is magasabb alkoholfokkal rendelkező pálinkát, amit desztillált vízzel a kívánt alkoholfokra hígíthatunk. Ízléstől függően 45-52 fokra. Hígítás esetén ügyeljünk arra, hogy a víz és a pálinka azonos hőmérsékletű legyen, és mindig a vizet öntsük a pálinkába és ne fordítva. A kiszámított mennyiségű vizet soha ne egyszerre, hanem kis mennyiségekben adagoljuk, és folyamatosan keverjük össze a pálinkával.

Egyszerű példa a szükséges víz kiszámításához:

Van 10 liter 60 fokos pálinkánk, és szeretnénk 48 fokost készíteni belőle. $10 \cdot 60 = 600$ egység alkoholunk van, ami azt jelenti, hogy $600/48 = 12,5$ liter mennyiségű elegendő szükséges a kívánt alkoholfokhoz. Tehát a 10 liter pálinkánkhoz még szükséges 2,5 liter víz.

Milyen hibák fordulhatnak elő?

	Hiba	Jellemzője	Oka	Megszüntetése
1.	Előpárlatos pálinka	Szúrós illat, csípős íz	Kevés előpárlat lett elkülönítve	Újra finomítás
2.	Utópárlatos pálinka	Savanyú, fazékíz	Kevés utópárlat lett elkülönítve	Újra finomítás
3.	Vajsavas szag	Jellegzetes vajsav íz, illat	Erjedési hiba	Újra finomítás
4.	Kozmás íz	Kozmás, égett íz	Cefre leégése	Aktív szén, vagy újra finomítás
5.	Kozmaolajos zavarodás	Opálos szín	Sokáig áll a cefre	Derítés (MgO, Bentonit)
6.	Opálos szín	Opálos szín Magas kénessav tartalom	Kozmaolajos desztillált víz	Hígítás min. 52-55°-ra
7.	Rezes törés	Zöldes-kékes szín. Barnás- szín, fémes íz	Páracső, hűtő tisztításának elmulasztása	Újra finomítás a kitisztított készüléken



Tárolás, nemesítés, érlelés:

A megfelelő alkoholtartalomra beállított pálinkát legalább három hónapig pihentetni kell. Lehetőleg sötét helyiségben, szoba-hőmérsékleten, üvegballonban. A tárolóedényt ne öntsük tele, és a dugót is csak lazán tegyük bele. A pálinka ilyen körülmények között „kisimul”, az íz világa harmonikussá válik. Csak ezt követően palackozzuk le pálinkánkat.



A pálinkát nem csak pihentetni lehet, hanem a borhoz hasonlóan érlelhetjük is, mégpedig fahordóban, vagy inkább hordócskában. Az érlelt pálinka minden tekintetben más, mint a pihentetett pálinka. Egyrészt a hordótól nyert színe különbözteti meg, másrészt azok a többlet aromák, ízek melyeket a hordótól kap, valamint amelyek az érlelés során keletkeznek: virágillat, a kellemesen lágy, fűszeres háttér és az édeskés gyümölcsösség.

Pálinkánkból készíthetünk még ágyas pálinkát is. Ennek készítésekor a pálinkát ún. „gyümölcságyra” – ez lehet friss vagy aszalt gyümölcs – öntjük, minimum 1, de inkább 3 hónapig érleljük úgy, hogy hetente egyszer-kétszer megkeverjük. Eközben a gyümölcs szín-, és íz anyagai kioldódnak, s ettől megváltozik a pálinka színe és aromája is.

És végül beszéljünk egy kicsit arról is, ha már megfőztük, hogyan kínáljuk, és hogyan fogyasszuk, hogy a pálinka azt érezze, megbecsüljük és tiszteljük. Hiszen a pálinka valaképpen a gyümölcs kivonata, esszenciája, a lényege... Ha már ennyit szenvedtünk a gyümölcs termesztésével, szüretelésével, és lefőzésével, adjuk meg a módját! Kínáljuk és fogyasszuk mindig talpas és alul öblös, felül szűkülő talpas pohárból. Igyuk mindig kortyolgatva, hogy minél tovább élvezzük ízeit. Ne igyuk túlságosan hidegen, nehogy ne érzékeljük a gyümölcs illatot.



És végül kényelmesen dőlünk hátra karosszékünkben, élvezve és besöpörve barátaink dicséretét, pálinkánk nagyszerűségéről.

Hasznos segédanyagok

Gyümölcsök cukor és extrakt tartalma, valamint szeszhozama

Gyümölcs	A gyümölcs cu- korta- rtartalma %	Extrakttart. %		Szeszhozam liter	
		Édes	Erjedt	100 kg gyümölcsből	100 liter cefréből
		Cefrében			
Alma	9-10	12-13	1-2,5	4,5-5,5	5-6
Körte	9-10	12-14	1,5-3,5	4,5-5,5	5-6
Szilva	9-11	15-17	4-5	5,5-6,5	6-7
Kajszi	9-12	16-18	4,5-5,5	5,5-6,5	6,5-7,5
Cseresznye	9-12	17-20	5-6	6-7	6,5-7,5

A lepárlandó folyadék mennyisége az alkohol teljes kinyerése céljából

Az elegy alkoholkoncentrációja (V/V) %	A lepárlandó folyadék mennyisége a lepárlásra kerülő elegy térfogatának %-ában
2-5	40
10-15	60
20-30	70
40	80
50	90



Hőmérséklet °C	Szeszfokmérőn leolvasott szeszfok térfogat%-ban																Hőmérséklet °C
	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38		
5	11,8	14,3	16,9	19,5	22,2	24,8	27,3	29,7	32,0	34,1	36,2	38,2	40,2	42,1	44,0	5	
6	11,8	14,2	16,7	19,3	21,9	24,5	26,9	29,3	31,6	33,7	35,8	37,8	39,8	41,7	43,6	6	
7	11,7	14,1	16,5	19,1	21,6	24,1	26,6	28,9	31,1	33,3	35,4	37,4	39,3	41,3	43,2	7	
8	11,6	14,0	16,4	18,8	21,3	23,8	26,2	28,5	30,7	32,9	34,9	36,9	38,9	40,9	42,8	8	
9	11,5	13,8	16,2	18,6	21,1	23,5	25,8	28,1	30,3	32,4	34,5	36,5	38,5	40,5	42,4	9	
10	11,4	13,7	16,0	18,4	20,8	23,1	25,5	27,7	29,9	32,0	34,1	36,1	38,1	40,1	42,0	10	
11	11,3	13,6	15,9	18,2	20,5	22,8	25,1	27,3	29,5	31,6	33,7	35,7	37,7	39,7	41,6	11	
12	11,2	13,4	15,7	17,9	20,2	22,5	24,7	26,9	29,1	31,2	33,3	35,3	37,3	39,3	41,2	12	
13	11,1	13,3	15,5	17,7	19,9	22,2	24,4	26,6	28,7	30,8	32,8	34,9	36,9	38,8	40,8	13	
14	11,0	13,1	15,3	17,5	19,7	21,9	24,0	26,2	28,3	30,4	32,4	34,5	36,5	38,4	40,4	14	
15	10,8	12,9	15,1	17,2	19,4	21,6	23,7	25,8	27,9	30,0	32,0	34,0	36,0	38,0	40,0	15	
16	10,7	12,8	14,9	17,0	19,1	21,2	23,4	25,4	27,5	29,6	31,6	33,6	35,6	37,6	39,6	16	
17	10,5	12,6	14,7	16,7	18,8	20,9	23,0	25,1	27,1	29,2	31,2	33,2	35,2	37,2	39,2	17	
18	10,3	12,4	14,4	16,5	18,6	20,6	22,7	24,7	26,8	28,8	30,8	32,8	34,8	36,8	38,8	18	
19	10,2	12,2	14,2	16,3	18,3	20,3	22,3	24,4	26,4	28,4	30,4	32,4	34,4	36,4	38,4	19	
20°C	10,0	12,0	14,0	16,0	18,0	20,0	22,0	24,0	26,0	28,0	30,0	32,0	34,0	36,0	38,0	20°C	
21	9,8	11,8	13,8	15,7	17,7	19,7	21,7	23,6	25,6	27,6	29,6	31,6	33,6	35,6	37,6	21	
22	9,6	11,6	13,5	15,5	17,4	19,4	21,3	23,3	25,3	27,2	29,2	31,2	33,2	35,2	37,2	22	
23	9,4	11,4	13,3	15,2	17,2	19,1	21,0	22,9	24,9	26,8	28,8	30,8	32,8	34,8	36,8	23	
24	9,2	11,2	13,1	15,0	16,9	18,8	20,7	22,6	24,5	26,5	28,4	30,4	32,4	34,4	36,4	24	
25	9,0	10,9	12,8	14,7	16,6	18,5	20,3	22,2	24,1	26,1	28,0	30,0	32,0	34,0	36,0	25	
26	8,8	10,7	12,6	14,4	16,3	18,1	20,0	21,9	23,8	25,7	27,6	29,6	31,6	33,6	35,6	26	
27	8,6	10,5	12,3	14,2	16,0	17,8	19,7	21,5	23,4	25,3	27,2	29,2	31,2	33,2	35,2	27	
28	8,4	10,3	12,1	13,9	15,7	17,5	19,3	21,2	23,0	24,9	26,8	28,8	30,8	32,8	34,8	28	
29	8,2	10,0	11,8	13,6	15,4	17,2	19,0	20,8	22,7	24,6	26,5	28,4	30,4	32,4	34,4	29	
30	8,0	9,8	11,6	13,4	15,1	16,9	18,7	20,5	22,3	24,2	26,1	28,0	30,0	31,9	34,0	30	
Hőmérséklet °C	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	Hőmérséklet °C	
Szeszfokmérőn leolvasott szeszfok térfogat%-ban																	

Hőmérséklet °C	Szeszfokmérőn leolvasott szeszfok térfogat%-ban																Hőmérséklet °C
	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68		
5	45,9	47,8	49,7	51,6	53,5	55,4	57,4	59,3	61,2	63,1	65,1	67,0	68,9	70,9	72,8	5	
6	45,5	47,4	49,3	51,3	53,2	55,1	57,0	58,9	60,9	62,8	64,7	66,7	68,6	70,6	72,4	6	
7	45,1	47,1	49,0	50,9	52,8	54,7	56,7	58,6	60,5	62,5	64,4	66,4	68,3	70,2	72,2	7	
8	44,8	46,7	48,6	50,5	52,4	54,4	56,3	58,3	60,2	62,1	64,1	66,0	68,0	69,9	71,9	8	
9	44,4	46,3	48,2	50,2	52,1	54,0	56,0	57,9	59,9	61,8	63,8	65,7	67,7	69,6	71,5	9	
10	44,0	45,9	47,8	49,8	51,7	53,7	55,6	57,6	59,5	61,5	63,4	65,4	67,3	69,3	71,2	10	
11	43,6	45,5	47,5	49,4	51,4	53,3	55,3	57,2	59,2	61,1	63,1	65,0	67,0	69,0	70,9	11	
12	43,2	45,1	47,1	49,0	51,0	52,9	54,9	56,9	58,8	60,8	62,7	64,7	66,7	68,6	70,6	12	
13	42,8	44,7	46,7	48,7	50,6	52,6	54,5	56,5	58,5	60,4	62,4	64,4	66,3	68,3	70,3	13	
14	42,4	44,4	46,3	48,3	50,2	52,2	54,2	56,1	58,1	60,1	62,1	64,0	66,0	68,0	70,0	14	
15	42,0	44,0	45,9	47,9	49,9	51,8	53,8	55,8	57,8	59,7	61,7	63,7	65,7	67,7	69,6	15	
16	41,6	43,6	45,5	47,5	49,5	51,5	53,5	55,4	57,4	59,4	61,4	63,4	65,3	67,3	69,3	16	
17	41,2	43,2	45,2	47,1	49,1	51,1	53,1	55,1	57,1	59,1	61,0	63,0	65,0	67,0	69,0	17	
18	40,8	42,8	44,8	46,8	48,8	50,7	52,7	54,7	56,7	58,7	60,7	62,7	64,7	66,7	68,7	18	
19	40,4	42,4	44,4	46,4	48,4	50,4	52,4	54,4	56,4	58,4	60,3	62,3	64,3	66,3	68,3	19	
20°C	40,0	42,0	44,0	46,0	48,0	50,0	52,0	54,0	56,0	58,0	60,0	62,0	64,0	66,0	68,0	20°C	
21	39,6	41,6	43,6	45,6	47,6	49,6	51,6	53,6	55,6	57,6	59,7	61,7	63,7	65,7	67,7	21	
22	39,2	41,2	43,2	45,2	47,2	49,3	51,3	53,3	55,3	57,3	59,3	61,3	63,3	65,3	67,3	22	
23	38,8	40,8	42,8	44,8	46,9	48,9	50,9	52,9	54,9	56,9	58,9	61,0	63,0	65,0	67,0	23	
24	38,4	40,4	42,4	44,5	46,5	48,5	50,5	52,5	54,6	56,6	58,6	60,6	62,6	64,6	66,7	24	
25	38,0	40,0	42,0	44,1	46,1	48,1	50,2	52,2	54,2	56,2	58,2	60,3	62,3	64,3	66,3	25	
26	37,6	39,6	41,7	43,7	45,7	47,7	49,8	51,8	53,8	55,9	57,9	59,9	61,9	64,0	66,0	26	
27	37,2	39,2	41,3	43,3	45,3	47,4	49,4	51,4	53,5	55,5	57,5	59,6	61,6	63,6	65,7	27	
28	36,8	38,8	40,9	42,9	44,9	47,0	49,0	51,1	53,1	55,1	57,2	59,2	61,2	63,3	65,3	28	
29	36,4	38,4	40,5	42,5	44,6	46,6	48,7	50,7	52,7	54,8	56,8	58,9	60,9	62,9	65,0	29	
30	36,0	38,0	40,1	42,1	44,2	46,2	48,3	50,3	52,4	54,4	56,5	58,5	60,5	62,6	64,6	30	
Hőmérséklet °C	40	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60	62	64	66	68	Hőmérséklet °C	
Szeszfokmérőn leolvasott szeszfok térfogat%-ban																	

Hőmérséklet °C	Szeszfokmérőn leolvasott szeszfok térfogat%-ban																Hőmérséklet °C
	70	72	74	76	78	80	82	84	86	88	90	92	94	96	98		
5	74,7	76,7	78,6	80,5	82,4	84,3	86,2	88,1	89,9	91,8	93,6	95,4	97,1	98,9		5	
6	74,4	76,4	78,3	80,2	82,1	84,0	85,9	87,8	89,7	91,5	93,4	95,2	96,9	98,7		6	
7	74,1	76,0	78,0	79,9	81,8	83,8	85,7	87,6	89,4	91,3	93,1	95,0	96,7	98,5		7	
8	73,8	75,7	77,7	79,6	81,6	83,5	85,4	87,3	89,2	91,1	92,9	94,7	96,6	98,3		8	
9	73,5	75,4	77,4	79,3	81,3	83,2	85,1	87,0	88,9	90,8	92,7	94,5	96,4	98,1	99,9	9	
10	73,2	75,1	77,1	79,0	81,0	82,9	84,8	86,8	88,7	90,6	92,5	94,3	96,1	98,0	99,7	10	
11	72,9	74,8	76,8	78,7	80,7	82,6	84,6	86,5	88,4	90,3	92,2	94,1	95,9	97,8	99,6	11	
12	72,6	74,5	76,5	78,4	80,4	82,3	84,3	86,2	88,2	90,1	92,0	93,9	95,7	97,6	99,4	12	
13	72,2	74,2	76,2	78,1	80,1	82,1	84,0	86,0	87,9	89,8	91,7	93,6	95,5	97,4	99,2	13	
14	71,9	73,9	75,9	77,8	79,8	81,8	83,7	85,7	87,6	89,6	91,5	93,4	95,3	97,2	99,1	14	
15	71,6	73,6	75,6	77,5	79,5	81,5	83,4	85,4	87,4	89,3	91,3	93,2	95,1	97,0	98,9	15	
16	71,3	73,3	75,2	77,2	79,2	81,2	83,2	85,1	87,1	89,1	91,0	93,0	94,9	96,8	98,7	16	
17	71,0	73,0	74,9	76,9	78,9	80,9	82,9	84,8	86,8	88,8	90,8	92,7	94,7	96,6	98,5	17	
18	70,6	72,6	74,6	76,6	78,6	80,6	82,6	84,6	86,6	88,6	90,6	92,5	94,4	96,4	98,4	18	
19	70,3	72,3	74,3	76,3	78,3	80,3	82,3	84,3	86,3	88,3	90,3	92,2	94,2	96,2	98,2	19	
20°C	70,0	72,0	74,0	76,0	78,0	80,0	82,0	84,0	86,0	88,0	90,0	92,0	94,0	96,0	98,0	20°C	
21	69,7	71,7	73,7	75,7	77,7	79,7	81,7	83,7	85,7	87,7	89,7	91,8	93,8	95,8	97,8	21	
22	69,3	71,4	73,4	75,4	77,4	79,4	81,4	83,4	85,4	87,5	89,5	91,5	93,5	95,6	97,6	22	
23	69,0	71,0	73,0	75,1	77,1	79,1	81,1	83,1	85,2	87,2	89,2	91,3	93,3	95,4	97,4	23	
24	68,7	70,7	72,7	74,7	76,8	78,8	80,8	82,8	84,9	86,9	89,0	91,0	93,1	95,1	97,2	24	
25	68,4	70,4	72,4	74,4	76,5	78,5	80,5	82,6	84,6	86,6	88,7	90,8	92,8	94,9	97,0	25	
26	68,0	70,1	72,1	74,1	76,1	78,2	80,2	82,3	84,3	86,4	88,4	90,5	92,6	94,7	96,8	26	
27	67,7	69,7	71,8	73,8	75,8	77,9	79,9	82,0	84,0	86,1	88,2	90,2	92,4	94,5	96,6	27	
28	67,4	69,4	71,4	73,5	75,5	77,6	79,6	81,7	83,7	85,8	87,9	90,0	92,1	94,3	96,4	28	
29	67,0	69,1	71,1	73,2	75,2	77,3	79,3	81,4	83,4	85,5	87,6	89,7	91,9	94,0	96,2	29	
30	66,7	68,7	70,8	72,8	74,9	76,9	79,0	81,1	83,1	85,2	87,3	89,5	91,6	93,8	96,0	30	
Hőmérséklet °C	Szeszfokmérőn leolvasott szeszfok térfogat%-ban																Hőmérséklet °C
	70	72	74	76	78	80	82	84	86	88	90	92	94	96	98		

*Elményekben gazdag, sikeres pálinkafőzést kíván a
Piktor-Depo Kft. amely a nagy múltú szlovén
Agromex pálinkafőző berendezés gyártó cég
magyarországi képviselője.*





E-mail: info@palinkafozogep.bolt.hu

Web: www.palinkafozogep.bolt.hu

Piktor-Depo Kft. 8200 Veszprém, Házgyári u. 1.

Tel: +36-40/556-556, Fax: +36-40/556-557



Piktor-Depo Kft. az Agromex pálinkafőző berendezések hivatalos magyarországi forgalmazója.