

## Aprítás, darabolás ... helyett: PÉPESÍTÉS!

Az irányított cefrekészítés lépéseit nehéz „fontossági” sorrendbe állítani, de ha mégis ki kellene emelnem egyet, amelyik döntő hatással bír a cefre lefőzés előtti állapotának minőségére, akkor a PÉPESÍTÉSt emelném ki.

Ezt azért teszem, mert úgy gondolom a PÉPESÍTÉSnek van a legsokrétűbb, legösszetettebb hatása a cefre - ezáltal a belőle készülő pálinka - minőségére.

### Miért PÉPESÍTÉS és miért nem elég „csak” az aprítás, darabolás?

Amikor gyümölcsöt dolgozunk fel cefrének, akkor járunk el helyesen, ha arra törekszünk, ha a gyümölcs **összes sejtjét** „feltárjuk”, ezáltal a sejtnedvben oldott – összes gyümölcscukrot az élesztőgombák számára hozzáférhetővé tesszük ... ha „csak” aprítjuk, daraboljuk a gyümölcsöt, akkor a gyümölcs sejteinek nagy része „sértetlen” marad, így a bennük lévő sejt nedv és az abban oldott gyümölcscukor nem, vagy csak nagyon vontatottan táródik fel, ami elhúzódóvá teszi az erjedést, és rosszabb kihozattal jár.

### Milyen előnyei, „jótékony hatásai” vannak a PÉPESÍTÉSnek?

- PÉPESÍTÉSkor az összes sejtet feltárjuk, ezért a gyümölcs összes (sejtnedvben oldott) gyümölcs-cukra az élesztőgombák számára erjeszhetővé válik – ezáltal hatékonyabb lesz a fermentáció – nőni fog a kihozatal
- nem „kell” a cefréhez vizet önteni, hogy „híg-folyós” állagú legyen, ezáltal nem „hígul” (növekszik) a pH-ja – így csökken a cefre megromlásának veszélye és „savazni” sem kell feltétlenül a cefrét
- nincs indoka a cefre „cukrozásának” – hisz így is maximális lesz a kihozatal
- rövidebb idő alatt erjed el a cefre – kevesebb az esély arra, hogy a cefre **minősége romoljon**
- kevesebb **kozmaolaj** képződik a cefrében a PÉPESÍTÉS miatti gyorsabb elforrás okán
- kevesebb (rákkeltő) **etil-karbamát** képződik a cefrében a PÉPESÍTÉS miatti rövidebb idejű elerjedésnek köszönhetően
- a pépesítés következtében az **elsődleges íz, illat, aroma anyagok is teljesen feltárodnak**

**Láthatod: minden fontos, minden számít, mert minden – mindennel összefügg!**

Látható, hogy számos érv szól a PÉPESÍTÉS mellett. ... ezek okán nem szabad, hogy kérdés legyen: **mikor szerzel be [ha már nem lenne] olyan eszközt, amivel PÉPESÍTENI tudod a feldolgozni kívánt gyümölcsöt?**

A Videó-galéria/ szakmai videók között nézd meg Csóka Joci és Láczy László PÉPESÍTŐ „gépét”!