

# *Návody na přípravu kvasu u vybraných druhů ovoce*

## **Upozornění:**

Minimální objem kvasu pro pálení v naší provozovně je od 100 Litrů. / nutno přepočítat ingredience, tj. u 100 L x 4, 150 L x 6, 200 L x 8 atd. K tomu použít přiměřenou kvasnou nádobu.

## **Návod na výrobu slivovice**

### **Ingredience na přípravu cca 25 l kvasu:**

Švestky - 20 až 25 kg

Cukr - 162 g/1 litr kvasu

[Enzymy](#) - 1 balení

[Kvasnice pro ovocné pálenky](#) - 1 balení nebo 1/4 balení 8 kg Turbo kvasnic ([8 kg Turbo kvasnice](#), [Coobra 8](#), [Alcotec 8](#), [Coobra 6](#) a další)

**Období sběru švestek:** srpen – září – říjen

**Období sběru trnek:** říjen – listopad – prosinec

**Obsah cukru v plodech:** 11 – 16%

(celkové množství cukru pro dosažení 18% alkoholu je 158 g průměrné cukernatosti v 1 litru ovocného kvasu + 162 g cukru = 320 g cukru na 1 litr kvasu)

## **Příprava plodů**

Dobře vyzrálé plody švestek opereme v teplé vodě a očistíme od stopek, listů a jiných nečistot. Následně plody odpeckujeme, přičemž se pecky nesmí poškodit (poškozené pecky uvolňují škodlivé látky). Švestky zbavené pecek rozmělníme.

## **Příprava rmutu**

1. Nachystáme si dobře vymytou [kvasnou nádobu](#) s požadovaným obsahem tj. 100L, 150L, atd.
2. Do nádoby nalijte připravené ovoce, přidejte balení [enzymu](#) a dobře promíchejte. Enzymy uvolňují šťávu a zvyšuje chuť kvasu o 10-20%. Zároveň odstraňují "zákal" z ovocných nápojů a zjednodušují čištění. Tuto směs nechejte alespoň 24 hodiny odležet.
3. Následně přidejte balení kvasnic a dobře je v kvasu rozmíchejte. Turbo kvasnice/kvasnice urychlí kvasný režim, zvýší výtěžnost kvasu a dodají mu vůni a chuť ovoce.
4. Následně přidejte 162 gramů cukru na 1 litr kvasu (cca 4 kg cukru na 25 litrů kvasu)

5. Kvasnou nádobu hermeticky uzavřete a opatřete víko kvasnou zátkou. Optimální teplota pro kvašení je 17-20 °C. Doba kvašení se odvozuje od použitých [kvasnic](#).

## Průběh kvašení

Kvašení dělíme na tři stádia.

*V prvním stádiu* se kysličník uhličitý tvoří pomalu a dochází k rozmnožování kvasnic.

*Druhé stádium* nazýváme "hlavním kvašením". Kvasnice produkují silnou kvasící činnost, vytváří se velké množství kysličníku uhličitého a stoupá teplota kvasu.

*Třetí stádium*, tzv. "dokvašování" se projevuje ustáváním bouřlivého kvašení. Tvorba kysličníku uhličitého ustává a kvasnice přetvářejí poslední cukr v alkohol.

## Návod na výrobu hruškovice

### **Ingredience na přípravu cca 25 l kvasu:**

Hrušky - 20 až 25 kg

Cukr - 162 g/1 litr kvasu

[Enzymy](#) - 1 balení

[Kvasnice pro ovocné pálenky](#) - 1 balení nebo 1/4 balení 8 kg Turbo kvasnic ([8 kg Turbo kvasnice](#), [Coobra 8](#), [Alcotec 8](#), [Coobra 6](#) a další)

**Období sběru hrušek:** srpen – září – říjen

**Obsah cukru v plodech:** 9 – 14%

(celkové množství cukru pro dosažení 18% alkoholu je 158 g průměrné cukernatosti v 1 litru ovocného kvasu + 162 g cukru = 320 g cukru na 1 litr kvasu)

## Příprava plodů

Dobře vyzrálé hrušky opereme v teplé vodě a očistíme od stopek, listů a jiných nečistot a rozmělníme.

## Příprava rmutu

1. Nachystáme si dobře vymytou [kvasnou nádobu](#) s požadovaným obsahem tj. 100L, 150L, atd.

2. Do nádoby nalijte připravené ovoce, přidejte balení [enzymu](#) a dobře promíchejte. Enzymy uvolňují šťávu a zvyšuje chuť kvasu o 10-20%. Zároveň odstraňují "zákal" z ovocných nápojů a zjednodušují čištění. Tuto směs nechejte alespoň 24 hodiny odležet.

3. Následně přidejte balení kvasnic a dobře je v kvasu rozmíchejte. Turbo kvasnice/kvasnice urychlí kvasný režim, zvýší výtěžnost kvasu a dodají mu vůni a chuť ovoce.

4. Následně přidejte 162 gramů cukru na 1 litr kvasu (cca 4 kg cukru na 25 litrů kvasu)

5. Kvasnou nádobu hermeticky uzavřete a opatřete víko kvasnou zátkou. Optimální teplota pro kvašení je 17-20 °C. Doba kvašení se odvozuje od použitých [kvasnic](#).

## Průběh kvašení

### Kvašení dělíme na tři stádia.

*V prvním stádiu* se kysličník uhličitý tvoří pomalu a dochází k rozmnožování kvasnic.

*Druhé stádium* nazýváme "hlavním kvašením". Kvasnice produkují silnou kvasící činnost, vytváří se velké množství kysličníku uhličitého a stoupá teplota kvasu.

*Třetí stádium*, tzv. "dokvašování" se projevuje ustáváním bouřlivého kvašení. Tvorba kysličníku uhličitého ustává a kvasnice přetvářejí poslední cukr v alkohol.

## Návod na výrobu kalvadosu

### Ingredience na přípravu cca 25 l kvasu:

Jablka - 20 až 25 kg

Cukr - 162 g/1 litr kvasu

[Enzymy](#) - 1 balení

[Kvasnice pro ovocné pálenky](#) - 1 balení nebo 1/4 balení 8 kg Turbo kvasnic ([8 kg Turbo kvasnice](#), [Coobra 8](#), [Alcotec 8](#), [Coobra 6](#) a další)

**Období sběru jablek:** srpen – září – říjen

**Obsah cukru v plodech:** 8 - 11 %

(celkové množství cukru pro dosažení 18% alkoholu je 158 g průměrné cukernatosti v 1 litru ovocného kvasu + 162 g cukru = 320 g cukru na 1 litr kvasu)

## Příprava plodů

Dobře vyzrálá jablka opereme v teplé vodě a očistíme od stopek, listů a jiných nečistot. Následně plody bez jádřinců rozmělníme.

## Příprava rmutu

1. Nachystáme si dobře vymytou [kvasnou nádobu](#) s požadovaným obsahem tj. 100L, 150L, atd.
2. Do nádoby nalijte připravené ovoce, přidejte balení [enzymu](#) a dobře promíchejte. Enzymy uvolňují šťávu a zvyšuje chuť kvasu o 10-20%. Zároveň odstraňují "zákal" z ovocných nápojů a zjednodušují čištění. Tuto směs nechejte alespoň 24 hodiny odležet.
3. Následně přidejte balení kvasnic a dobře je v kvasu rozmíchejte. Turbo kvasnice/kvasnice urychlí kvasný režim, zvýší výtěžnost kvasu a dodají mu vůni a chuť ovoce.
4. Následně přidejte 162 gramů cukru na 1 litr kvasu (cca 4 kg cukru na 25 litrů kvasu)
5. Kvasnou nádobu hermeticky uzavřete a opatřete víko kvasnou zátkou. Optimální teplota pro kvašení je 17-20 °C. Doba kvašení se odvozuje od použitých [kvasnic](#).

## Průběh kvašení

**Kvašení dělíme na tři stádia.**

*V prvním stádiu* se kysličník uhličitý tvoří pomalu a dochází k rozmnožování kvasnic.

*Druhé stádium* nazýváme "hlavním kvašením". Kvasnice produkují silnou kvasící činnost, vytváří se velké množství kysličníku uhličitého a stoupá teplota kvasu.

*Třetí stádium*, tzv. "dokvašování" se projevuje ustáváním bouřlivého kvašení. Tvorba kysličníku uhličitého ustává a kvasnice přetvářejí poslední cukr v alkohol.

---

## Návod na výrobu višňovice

**Ingredience na přípravu cca 25 l kvasu:**

Višně - 20 až 25 kg

Cukr - 162 g/1 litr kvasu

[Enzymy](#) - 1 balení

[Kvasnice pro ovocné pálenky](#) - 1 balení nebo 1/4 balení 8 kg Turbo kvasnic ([8 kg Turbo kvasnice](#), [Coobra 8](#), [Alcotec 8](#), [Coobra 6](#) a další)

**Období sběru višní:** květen – červen

**Období sběru třešní:** květen - červen

**Obsah cukru v plodech višní:** 6 - 11 %

**Obsah cukru v plodech třešní:** 7-12 %

(celkové množství cukru pro dosažení 18% alkoholu je 158 g průměrné cukernatosti v 1 litru ovocného kvasu + 162 g cukru = 320 g cukru na 1 litr kvasu)

## Příprava plodů

Dobře vyzrálé plody višní/třešní opereme v teplé vodě a očistíme od stopek, listů a jiných nečistot. Následně plody odpeckujeme, přičemž se pecky nesmí poškodit (poškozené pecky uvolňují škodlivé látky). Višně zbavené pecek nakrájíme na plátky.

## Příprava rmutu

1. Nachystáme si dobře vymytou [kvasnou nádobu](#) s požadovaným obsahem tj. 100L, 150L, atd.
2. Do nádoby nalijte připravené ovoce, přidejte balení [enzymu](#) a dobře promíchejte. Enzymy uvolňují šťávu a zvyšuje chuť kvasu o 10-20%. Zároveň odstraňují "zákal" z ovocných nápojů a zjednodušují čištění. Tuto směs nechejte alespoň 24 hodiny odležet.
3. Následně přidejte balení kvasnic a dobře je v kvasu rozmíchejte. Turbo kvasnice/kvasnice urychlí kvasný režim, zvýší výtěžnost kvasu a dodají mu vůni a chuť ovoce.
4. Následně přidejte 162 gramů cukru na 1 litr kvasu (cca 4 kg cukru na 25 litrů kvasu)
5. Kvasnou nádobu hermeticky uzavřete a opatřete víko kvasnou zátkou. Optimální teplota pro kvašení je 17-20 °C. Doba kvašení se odvozuje od použitých [kvasnic](#).

## Průběh kvašení

**Kvašení dělíme na tři stádia.**

*V prvním stádiu* se kysličník uhličitý tvoří pomalu a dochází k rozmnožování kvasnic.

*Druhé stádium* nazýváme "hlavním kvašením". Kvasnice produkují silnou kvasící činnost, vytváří se velké množství kysličníku uhličitého a stoupá teplota kvasu.

*Třetí stádium*, tzv. "dokvašování" se projevuje ustávním bouřlivého kvašení. Tvorba kysličníku uhličitého ustává a kvasnice přetvářejí poslední cukr v alkohol.

---

## Návod na výrobu vínovice

### **Ingredience na přípravu cca 25 l kvasu:**

Vinná réva - 20 až 25 kg

Cukr - 162 g/1 litr kvasu

[Enzymy](#) - 1 balení

[Kvasnice pro ovocné pálenky](#) - 1 balení nebo 1/4 balení 8 kg Turbo kvasnic ([8 kg Turbo kvasnice](#), [Coobra 8](#), [Alcotec 8](#), [Coobra 6](#) a další)

**Období sběru vína:** srpen – září – říjen

**Obsah cukru v plodech:** 15 – 22 %

(celkové množství cukru pro dosažení 18% alkoholu je 158 g průměrné cukernatosti v 1 litru ovocného kvasu + 162 g cukru = 320 g cukru na 1 litr kvasu)

### Příprava plodů

Dobře vyzrálé hroznové trsy opereme v teplé vodě a očistíme od listů a jiných nečistot. Následně trsy rozmačkáme na kaši a odstraníme stopky, na kterých bobule rostou.

### Příprava rmutu

1. Nachystáme si dobře vymytou [kvasnou nádobu](#) s požadovaným obsahem tj. 100L, 150L, atd.
2. Do nádoby nalijte připravené ovoce, přidejte balení [enzymu](#) a dobře promíchejte. Enzymy uvolňují šťávu a zvyšuje chuť kvasu o 10-20%. Zároveň odstraňují "zákal" z ovocných nápojů a zjednodušují čištění. Tuto směs nechejte alespoň 24 hodiny odležet.
3. Následně přidejte balení kvasnic a dobře je v kvasu rozmíchejte. Turbo kvasnice/kvasnice urychlí kvasný režim, zvýší výtěžnost kvasu a dodají mu vůni a chuť ovoce.
4. Následně přidejte 162 gramů cukru na 1 litr kvasu (cca 4 kg cukru na 25 litrů kvasu)
5. Kvasnou nádobu hermeticky uzavřete a opatřete víko kvasnou zátkou. Optimální teplota pro kvašení je 17-20 °C. Doba kvašení se odvozuje od použitých [kvasnic](#).

## Průběh kvašení

### **Kvašení dělíme na tři stádia.**

*V prvním stádiu* se kysličník uhličitý tvoří pomalu a dochází k rozmnožování kvasnic.

*Druhé stádium* nazýváme "hlavním kvašením". Kvasnice produkují silnou kvasící činnost, vytváří se velké množství kysličníku uhličitého a stoupá teplota kvasu.

*Třetí stádium*, tzv. "dokvašování" se projevuje ustávním bouřlivého kvašení. Tvorba kysličníku uhličitého ustává a kvasnice přetvářejí poslední cukr v alkohol.