

Příprava a úprava ovoce pro ovocný kvas

* Ovoce pro zakládání kvasu musíte vždy mechanicky očistit nebo oprat a odstranit nahnilé části, stopky, listí a ostatní nečistoty.

* Ovoce poté zpracujte na kaši a dbejte na to, aby nebyly u peckovitého ovoce porušeny jádřince. / možno odpeckovat strojově, ručně/

Tabulka obsahu zkvasitelných cukrů v jednotlivých druzích ovoce

Ovoce	Obsah cukru (%)	Průměrný obsah cukru (%)
Švestky	11-16	13,5
Meruňky	7-12	9,5
Broskve	8-13	10,5
Jablka	8-11	9,5
Hrušky	9-14	11,5
Třešně	7-12	9,5
Višně	6-11	8,5
Hrozny	15-22	18,5
Jalovčinky	10-20	15
Topinambury	12-17	14,5

Příprava rmutu (kvasu) vyžaduje co největší čistotu a přesnost. Dobře založený **rmut je totiž základem pro dobrý destilát**. Pokud se nedržíme přesných postupů, mohou být způsobené chyby nevratné.

Pokud máte špatný rmut, tak vám k dobrému destilátu nepomůže ani nejmodernější technologie destilace. Jakmile ovoce sklídíte, mělo by se okamžitě zpracovat, nejlépe ještě týž den. Pokud to není možné, doporučuje se ovoce zmrazit, aby se kvalita zralého ovoce uchovala a aby ovoce nezačalo předčasně plesnivět. K výrobě kvasu je nejlepší používat dobře dozrálé (měkké) ovoce, které obsahuje nejvíce cukru a má nejsilnější aroma.

Čištění ovoce

Prvním krokem k dobrému kvasu je ovoce důkladně vyprat, aby se povrch ovoce zbavil možných bakterií, které by mohly založený kvas znehodnotit (tento postup neplatí pouze u květů bezu - pyl z květů by se mohl uvolnit do vody a mohla by být znehodnocena výtěžnost kvasu).

Dalším krokem je zbavení plodů stopek, listů a hnijících částí. Dříve byla praxe taková, že se nechávalo kvasit i nahnilé ovoce. Následovat tuto tradici však rozhodně nedoporučujeme. **Nahnilé ovoce, stopky a jiné nečistoty nenávratně znehodnocují kvalitu kvasu a kvalitu výsledného destilátu**. Hnilobné bakterie spotřebovávají při kvašení cukr, ale nepřetvoří jej na alkohol.

Příprava očištěného ovoce

Očištěné ovoce se musí pomačkat nebo rozdrtit, aby se kvašení usnadnilo a urychlilo. Doporučujeme přidat (ještě před přidáním kvasnic nebo turbo kvasnic) [enzym pro ovocný kvas](#), který zlepšuje zkapalňování ovoce (rozkládá buněčnou strukturu a pektin v ovoci), uvolňuje ovocnou šťávu a zvyšuje chuť o 10-20%. [Enzymy](#) také odstraňují "zákal" z ovocných nápojů a zjednodušují jejich následné čištění.

Rozmačkávání a drcení plodů se rozhodně nedoporučuje u peckovitého ovoce, jako jsou švestky, meruňky, broskve atd. Pecky (jádra) totiž nesmí být v žádném případě poškozeny nebo rozdrceny! Pokud by se tak stalo, uvolnil by se z jader amygdalin (heteroglykosid), ze kterého vzniká enzymatickým rozložením jedovatý kyanovodík a benzaldehyd.

Pro drcení ovoce můžete použít následující možnosti:

- Zahradní řezačka nebo mlýnek na ovoce (zpracování velkého množství jablek nebo hrušek - takto neupravujte peckovité ovoce!)
- Mačkadlo na brambory (dobré pro menší množství měkkého ovoce)
- Odšťavňovač (dobrý na brambory, mrkev nebo tvrdé hlízy v menším množství)
- Velká vana a „gumáky“ (doporučená úprava peckovitého ovoce - tato metoda nepoškodí jádra plodů)

Kvasná nádoba

Pro kvas doporučujeme použít nádobu z potravinářského plastu nebo dřevěné sudy. Před založením kvasu je důležité [kvasnou nádobu](#) důkladně vyčistit určenými [dezinfekčními prostředky](#) a následně řádně a opakovaně vymýt čistou vodou. Sudy se mohou čistit i vysířením sirným knotem.

Kvasné nádoby musí mít dobře uzavíratelné víko, jinak může kvas začít octovatět a ztrácí na kvalitě. Velmi dobré je mít také kvasnou zátku, která umožňuje únik kvasných plynů (zejména CO₂) z kvasné nádoby, ale neumožňuje přístup vzduchu dovnitř (kvůli možné kontaminaci bakteriemi).

Zakvašování a kvašení

Kvas do kvasné nádoby naléváme do cca 4/5 obsahu nádoby, aby se zabránilo ztráty kvasu, který by při kvasném procesu mohl přetéct. Voda se přidává jen do kvasu z hroznů a jiného bobulovitého ovoce, které se zakládá i s větvičkami. Nádobu po správném naplnění uzavřeme. V kvasné nádobě se v průběhu kvašení tvoří kysličník uhličitý, který se hromadí nad kvasem a zabraňuje přístupu vzduchu ke kvasu. Kysličník uhličitý však musíme nechat unikat, a proto je nejlepší použít [kvasnou zátku](#), která umožňuje únik plynů z nádoby a zároveň zabraňuje přístupu vzduchu dovnitř.

Ukončení kvasného procesu poznáme tak, že kvasná zátka přestane bublat. To znamená, že kvasnice "požraly" veškerý cukr a následně umírají. Kvas by měl být uložen v pokojové teplotě. Teplota by neměla klesnout pod 20 °C. Při menší teplotě je kvasný proces pomalejší.

Bez použití kvasnic jde při kvašení ovocného rmutu o kvašení samovolné, způsobené kvasinkami, jenž byly na ovoci. Vada tohoto kvašení je, že nastupuje obvykle dost pozdě a v kvasu se tak v mezechase mohou rozmnožit různé bakterie, které mohou zahájit nevídanou činnost. Doporučuje se proto nástup kvašení podpořit přídatkem kvasnic nebo turbo kvasnic, které obsahují pouze čisté kultury kvasinek.

Důležitá je také správná aplikace kvasnic (a pokud to kvasnice vyžadují, tak i správné dávkování cukru) a dodržování správné teploty, aby se kvasnice mohly dobře rozvíjet, a aby kvašení začalo co nejdříve.

Kvašení dělíme na tři stádia. V prvním stádiu se kysličník uhličitý tvoří pomalu a dochází k rozmnožování kvasnic. Druhé stádium nazýváme "hlavním kvašením", kdy kvasnice produkují silnou kvasící činnost a vytváří se velké množství kysličníku uhličitého - tedy i stoupá teplota kvasu. Třetí stádium je tzv. "dokvašování", které se projevuje ustáváním bouřlivého kvašení. Tvorba kysličník uhličitý v tomto stádiu ustává a kvasnice přetvářejí poslední cukr v alkohol. Pomocí našich turbo kvasnic můžete dosáhnout rychlého a kvalitního kvašení s vysokým obsahem alkoholu a se skvělou vůní výsledného rmutu.

Uskladnění kvasu

Jakmile skončí kvasný proces, kvas je připraven k destilaci. Pokud jej nemůžete destilovat hned, je důležité kvas uskladnit ve zcela naplněné kvasné nádobě, která musí být neprodyšně uzavřená tak, aby se žádný vzduch nedostal ke kvasu. Takto zabezpečen se musí skladovat v chladu (mráz kvas nepoškodí). Kvas se doporučuje tímto způsobem skladovat maximálně 14 dní - delší doba skladování by mohla kvas poškodit.

Plody vhodné pro destilaci

Nejčastěji se dělá kvas z ovoce, které obsahuje velké množství přírodního cukru.

Nejoblíbenější jsou peckovité plody: švestky, třešně, višně, blumy, karlátky, mirabelky, ryngle, broskve a meruňky

Ovoce jádrové: jablka, hrušky

Bobulovité ovoce: hroznové víno, jeřabiny, oškeruše, maliny, ostružiny, rybíz, angrešt a borůvky

Dále můžeme kvasit: jalovec, bezinky, šípky, sušené ovoce (které má velké množství cukru), obilniny, kukuřici, brambory

Exotické suroviny: datle, fíky, svatojánský chléb, citrony, pomeranče, granátové jablka, melouny, banány, datle atd.

