



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički fakultet - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica

Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712

E-mail: extension-pg@t-com.me

Proizvodnja rakije lozovače vrhunskog kvaliteta



Lozovača je rakija od grožđa koja se dobija fermentacijom i destilacijom **necijeđenog** kljuka grožđa.

Naši proizvođači uglavnom proizvode **komovicu** - destilišu prevrelu kominu nakon cijedenja vina.

Nešto između prave lozovače i komovice je rakija lozovača koja se dobija destilacijom delimično ocijeđenog kljuka - kad se vino ocijedi slobodnim padom.



Tehnologija proizvodnje lozovače obuhvata:

1. berbu grožđa
2. muljanje grožđa
3. vrenje (fermentaciju kljuka)
4. destilaciju prevrelog kljuka
5. odležavanje i formiranje lozovače

Nakon berbe, grožđe se odmah izmulja. Smatra se da je lozovača kvalitetnija ukoliko se odstrane peteljke.

Kljuk ide u sudove za vrenje, u kojima treba da je oko 20% otpražnjelog prostora, kako ne bi došlo do kipljenja uslijed izdizanja klobuka koji se formira.

Dužina trajanja vrenja zavisi od temperature i sadržaja šećera u grožđu. Obično traje od 4-10 dana. Najdalje 15 dana nakon završenog vrenja, kljuk treba destilisati.

Ukoliko kljuk ne destilišemo odmah, treba ga čuvati na niskim T i konzervisati natrijum-benzatom ili salicilnom kisjelinom.

Aparat za destilaciju (kazan)

Performanse:

- materijal: elektrolitički bakar (99,9%)
- dijelovi: telo, poklopac (kupola), kalpak, parovodna cev, hladnjak (kiler, kondenzator)
- debljina dna: 6 - 8mm
- debljina bočnih zidova tijela, kupole i kalpaka: 1,0 - 3,0 mm
- zapremina: 100 - 400 l
- dužina parovodne cijevi: min 3m !!!
- položaj parovodne cijevi: diskretno nagnuta ka kazanu (0,3-1%)!!!



- zapremina hladnjaka: kazan:hadnjak = 1:4 (tip spiralni ili spiralno-cijevasti)
- oprema kazana: ručna ili elektromotorna mešalica, Cu rešetka

Prilikom destilacije radi dobijanja sirove meke rakije kazan se puni do 65-70 % od njegove zapremine, kako ne bi došlo do previranja kada sirovina počne da ključa.

Prije destilacije treba odbaciti dio kape(klobuka) ukoliko se sasušio, ukisjelo ili uplijesnivio!

U početku destilacije vatra treba da je nešto jača, a 5-10 min. prije nego što proključa sirovina treba vatru smanjiti da ne bi došlo do kipljenja.

Destilacija treba da se odvija lagano, i da traje 2-3 h. Hlađenje tj. protok vode u hladioniku treba da je takav da je tabarka u gornjoj trećini topla, u sredini jedva mlaka a u donjem dijelu hladna.

Proizvodnja meke rakije

Ukoliko želimo proizvodnju meke rakije za piće ,moramo odmah pri destilaciji kljuka izdvajati frakcije:prvijenac,srednju frakciju i patoku.

Prvijenac izdvajamo u količini 0,5-2 l na svakih 100 l kljuka.

Srednja frakcija se skuplja kao meka rakija-ona se skuplja sve dok jačina destilata na izlazu iz hladionika ne padne na 10 vol%.Ovakva meka rakija sadrži 24-30 vol% alkohola.

Zatim se hvata patoka –dok sadržaj alkohola na izlazu iz tabarke ne padne na 2-3 vol%.

Prva destilacija traje oko 3h.

Dobijanje prepečenice

Aparat za destilaciju dobro operemo i napunimo sirovom mekom rakijom do 70%.



Cilj ove druge destilacije je da se povisi sadržaj alkohola u budućoj rakiji i da se izvrši prečišćavanje meke rakije od nepoželjnih komponenata, kao i koncentracija aromatičnih materija.

Dobijeni destilat se dijeli u 3 frakcije: prvijenac, srednja frakcija i patoka.

Koliko prvijenca treba izdvojiti?

Ukoliko se radilo po uputstvu ranije opisanom, dovoljno je 0,5 l od 100 l meke rakije. Međutim, ukoliko se pridržavamo pravila da se na 100 l sirove meke rakije odvaja 1-1,5 l prvijenca nikada nećemo pogriješiti!

Ukoliko je kljuk bio inficiran treba odvojiti i do 2 l prvijenca!

Druga destilacija traje i do 3,5 h!

Kada treba početi sa izdvajanjem patoke?

Važno je degustacijom odrediti ovaj momenat-kada destilat počinje da ima patočni ton, da ne posjeduju aromu tipičnu za tu voćnu vrstu, treba prestati sa izdvajanjem srednje frakcije.

Rakija se čuva na $t = 15-20^{\circ}\text{C}$, i relativnoj vlažnosti od 75%.

Minimum vremena potrebnog za odležavanje je 8 nedjelja.

Danijela Zuber,

dipl.ing. prehrambene tehnologije