



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

Greške u proizvodnji voćnih rakija

Pri proizvodnji rakija, aparat za destilaciju tzv. kazan treba da je zadovoljavajućeg kvaliteta.

On se uglavnom izrađuje od elektrolitičkog bakra. Debljina dna treba da je 6-8 mm-ukoliko je dno tanje može doći do progorevanja i dobijanja tzv „dimljive rakije“.

Ono o čemu treba poveliti računa, a što u praksi uglavnom i nije tako, jeste da **dužina parovodne cijevi bude min 3m, i da cijev bude diskretno nagnuta ka kazanu a ne ka hladioniku-tabarci!!!**

Aparat za destilaciju treba uvijek održavati čistim što je jedan od preduslova za dobijanje kvalitetne rakije. Kazan se može prati 5% rastvorom sode, a sa spoljašnje strane 10% rastvorom limunske kiseline. Nakon pranja treba ga dezinfikovati vodenom parom.



Kada treba otpočeti destilaciju tj. koliko dugo se čuva prevreli kljuk ?

Prevrelu kominu ne treba dugo čuvati - najduže 2-3 nedjelje!

Dužim čuvanjem komine dolazio do gubitka arome – dobija se manje kvalitetna rakija, povećava se gubitak alkohola, stvaraju se neprijatni mirisi od raspadnutih kvasaca, veća opasnost od kontaminacije komine nepoželjnim bakterijama..

Prilikom destilacije (pečenja) kazan se puni 65-70% svoje zapremine kako ne bi doslo do kipljenja kljuka.

Kljuk se može razblažiti sa 10-20% vode. Ukoliko se kljuk na površini uplesnivio, osušio, mora se odbaciti dio kape (klobuka).

Ako se vrši jednokratna destilacija, što je uglavnom slučaj kod naših proizvođača, moraju se izdvajati 3 frakcije (dijela): prvijenac(prva rakija koja potekne) , srednja frakcija (dio za degustaciju) i patoka(rakija koja posljednja izlazi).

Prvijenac se izdvaja u količini od 0.5-2 l na 100 l kljuka-naši proizvođači uglavnom manje izdvajaju, što je greška. U prvijencu se nalaze mnoga nepoželjna jedinjenja koja kvare kvalitet rakije (miris prvijenca na „oho“ ljepilo, acetone...) i on se sakuplja u zaseban sud i zajedno sa patokom ponovo destiliše pri čemu se dobija rakija nešto slabijeg kvaliteta. Pri destilaciji prvijenca i patoke takođe se moraju izdvajati 3 frakcije.



Kad se prvijenac izdvoji, pristupa se sakupljanju srednje frakcije tj. rakije koju pijemo i koja je najboljih osobina. Na kraju se sakuplja patoka. **Vrlo je važno odrediti moment kad se prestaje sa izdvajanjem srednje frakcije i kad se počinje sakupljati patoka !!!**

Kad se pojavi mutna rakija, koja je na ukusa bljutava, gorke-kisjelkasta, znak je da je krenula patoka!

Pogrešno je sakupljati srednju frakciju dok se ne dobije rakija jačine oko 50 vol%, jer rakije dobijene na ovaj način sadrže u sebi veliki dio patoke.

Barem 2 mjeseca je potrebno da se rakija harmonizuje, pa tek onda je poželjno da se degustira. Ukoliko se rakija duže čuva ,ne treba joj jačinu snižavati odmah, već kasnije tokom čuvanja. Snižavanje jačine rakije vrši se destilovanom vodom.

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije
Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji