



## 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](mailto:extension-pg@t-com.me)

### Proces dobijanja rakija iz kljuka

Najkasnije u roku od 15 dana nakon završene fermentacije treba pristupiti destilaciji kljuka. Ukoliko se kljuk duže čuva, mora se zaštititi od kvarenja posipanjem Na-benzoatom ili salicilnom kiselinom, čuvanjem na temperaturi 18-20°C.

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



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 progorijevanja i dobijanja tzv „dimljive rakije“.

Aparat za destilaciju treba uvijek održavati čistim što je jedan od preduslova za dobijanje kvalitetne rakije. Kazan se pere rastvorom sode i dezinfikuje vodenom parom koja se propušta kroz sve dijelove kazana. Sa spoljne strane bakarni dijelovi se čiste 10% rastvorom limunske kiseline i ispiraju vodom.

Ono o čemu treba povesti 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!!!



---

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

U početku vatra treba da je jača, a nakon toga vatru treba smanjiti (pred ključanje kljuka).

Ako se vrši jednokratna destilacija, što je uglavnom slučaj kod naših proizvođača lozovače, 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, aceton...) i on se sakuplja u zaseban sud i zajedno sa patokom ponovo destiliše pri čemu se dobija rakija nešto slabijeg kvaliteta.

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 momenat kad se prestaje sa izdvajanjem srednje frakcije i kad se počinje sakupljati patoka!!!**

Kad se pojavi mutna rakija, koja je na ukus 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.

Ukoliko se proizvodi prepečenica, frakcije se izdvajaju tokom druge destilacije.

Tokom sazrijevanja (starenja) rakije, u rakiji se odvijaju procesi oksidacije, esterifikacije i dr. pri čemu u rakiji dolazi do stvaranja jedinjenja koja pozitivno utiču na njenu aromu.

Barem dva 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