

# Sortiment a předkvašování ovoce

Žitenická palírna (IČO 69295603), tel. 777 229 956 (příjem ovoce) a tel. 739 662 692 (výdej lihu)

**Příjem letního ovoce červenec - září** podle rozpisu vyvěšeném na palírně nebo [www.zipa.cz](http://www.zipa.cz).

**Příjem podzimního ovoce říjen - listopad** podle rozpisu vyvěšeného na palírně nebo [www.zipa.cz](http://www.zipa.cz).

Ovoce musí být **přezrálé** (velmi sladké), **zdravé** (bez hniloby, plísně a zapaření) a **čisté** (bez hlíny, trávy, listů, stopek, třapin a větviček).

Ovoce může mít pecky (viz. Jednotlivé druhy ovoce), jablka a hrušky mohou mít stopky. Ovoce **neoplachujte** a **druhově nemíchejte**.

**Nevozte na palírnu kyselé ovoce, destilát lze vyrobit jen z cukru přivezeném ve Vašem ovoci.** Odborně **předkvašujte** Vaše ovoce!!!

Na **přepravu ovoce na palírnu** jsou nevhodnější různé přepravy a plastové nádoby (kýble, konve a soudky se širokým hrdlem), do kterých dáte max. **20 kg ovoce** - berte na zřetel, že **ovoce dáváte na palírnu sami na váhu** nebo **do přepravek**.

**Ovocný destilát se konzumuje** při teplotě cca **20 °C**, kdy nejlépe vynikne jeho vůně a chuť. Zachlazením destilátu dojde k jeho zakalení.

Druh ovoce	Požadavky palírny na kvalitu ovoce
<b>Třešně</b>	S peckami, bez stopek a listů. Červivost, okus hmyzem a ptáky nevádí - jde o známku palírenské zralosti. Pozor na zapaření při skladování v uzavřených nádobách. Při množství do 360kg jsou zpracovány spolu s višněmi. Třešně <b>lze předkvašovat</b> a zpracovat jako <b>IZO</b> .
<b>Višně</b>	S peckami, bez stopek a listů. Červivost, okus hmyzem a ptáky nevádí - jde o známku palírenské zralosti. Pozor na zapaření při skladování v uzavřených nádobách. Višně <b>lze předkvašovat</b> a zpracovat jako <b>IZO</b> .
<b>Meruňky</b>	S peckami, bez stopek a listů. Červivost, okus hmyzem a ptáky a rozpadavost plodů (rozbředlost) nevádí - jde o známku palírenské zralosti. Pozor na zapaření při skladování v uzavřených nádobách. Meruňky <b>lze předkvašovat</b> a zpracovat jako <b>IZO</b> .
<b>Broskve</b>	S peckami, bez stopek a listů. Červivost, okus hmyzem a ptáky a rozpadavost plodů (rozbředlost) nevádí. Pozor na zapaření při skladování v uzavřených nádobách. Jsou zpracovány spolu s meruňkami. Broskve <b>lze předkvašovat</b> a zpracovat jako <b>IZO</b> .
<b>Slivoně</b>	Mezi slivoně patří: mirabelka-špendlík, pološvestka, slíva, ryngle-bluma, myrobalán a švestka pravá. S peckami, bez stopek a listů. Červivost, okus hmyzem a ptáky, rozpadavost (rozbředlost) či vysušenost plodů nevádí - jde o známku palírenské zralosti. Šárka u sladkých plodů nevádí. Pozor na zapaření při skladování v uzavřených nádobách, pytlích a taškách. Slivoně <b>lze předkvašovat</b> (předkvašené musí být <u>rozpadlé</u> ) a zpracovat jako <b>IZO</b> .
<b>Hrozny</b>	Bez třapin a listů. Jsou zpracovány spolu s jablky. Kyselé hrozny "bago" a vylisované hrozny „druhák“ přebíráme jako kvas MIX. Jako hrozny zpracujeme i různé druhy domácích ovocných vín vč. vína hroznového a vinného kalu. Hrozny <b>lze předkvašovat</b> a zpracovat jako <b>IZO</b> .
<b>Jablka</b>	Se stopkami, bez listů a větviček. Červivost, okus hmyzem, ptáky a hlodavci nevádí - jde o známku palírenské zralosti. Nevozte na palírnu kyselé, na stromě nedozrálá či moučnatá jablka. Strupovitost, zakrslost a čerstvé otluky nevádí. Zdravé výkroje přivezte odděleně. Sebrané ovoce nenechávejte dlouho v pytlích či taškách, rychle se kazí a hrozí jeho zapaření. Jablka <b>lze předkvašovat pouze pokud jsou předem pomletá</b> a předkvašené musí být <u>zcela rozpadlé</u> . Jablka <b>nelze</b> zpracovat jako <b>IZO</b> .
<b>Hrušky</b>	Se stopkami, bez listů a větviček. Červivost, okus hmyzem a ptáky nevádí - jde o známku palírenské zralosti. Strupovitost, zakrslost a čerstvé otluky nevádí. Výkroje přivezte odděleně. Sebrané ovoce nenechávejte dlouho v pytlích či taškách, rychle se kazí a hrozí jeho zapaření. Hrušky <b>lze předkvašovat pouze pokud jsou měkké nebo pomleté</b> a předkvašené musí být <u>zcela rozpadlé</u> . Hrušky <b>nelze</b> zpracovat jako <b>IZO</b> .
<b>Kvas MIX</b>	Nestandardní ovoce. Palírensky nezralé, nečisté, nezdravé, neodborně rozkvašené, vodnaté a moučnaté ovoce. Řadíme sem i tzv. „bago“ a „druhák“ (viz. hrozny). Kvas MIX je přijat, zpracován a vypálen odděleně od ostatních druhů ovoce. U <b>lihu</b> vyrobeného z kvasu MIX <b>nelze</b> zaručit jeho <b>kvalitu</b> (vůně, chuť a čírost).

Pozn. Jablka či hrušky v nerozpadlém stavu ve směsi s ovocem rozkvašeným či pomletým se musí před příjmem oddělit. Oddělení až na palírnu se provádí mimo příjmovou rampu, za cenu ztráty pořadí příjmu ovoce. Oddělení provede zákazník pomůckami zapůjčenými palírnou. Čištění ovoce od stopek, třapin, listů, hlíny apod. až na palírnu se provádí mimo příjmovou rampu a za cenu ztráty pořadí příjmu ovoce. **Palírna si vymínjuje odmítnout nezralé, nečisté či nezdravé ovoce, které by mělo nežádoucí vliv na kvalitu destilátu.**

**Individuální zpracování ovoce (IZO)** - možnost IZO uvedena u jednotlivých druhů ovoce

Budete-li mít **330kg** jednoho druhu ovoce bez pecek (360 kg s peckami), zpracujeme Vaše ovoce odděleně - dohodněte se s námi na místě.

**Individuální příjem ovoce (IPO)** - bez omezení druhu ovoce

Budete-li mít najednou **330kg** ovoce bez pecek (360 kg s peckami) a **více**, přijmeme Vám Vaše ovoce i mimo rozpis příjmu - dohodněte se s námi předem.

## Předkvašování ovoce

Předkvašování ovoce je **možnost sběru Vašeho ovoce pro palírnu**, při kterém **postupně sbíráte** a **odborně ošetřujete** jeden druh ovoce tak, jak dozrává na stromech. **Přezrálé** (velmi sladké), **zdravé** (nehnilé, neplesnivé, nezapařené) a **čisté** (bez stopek, třapin, listů, větviček, trávy a hlíny) **ovoce**, spadlé na zem, setřesené či utržené ze stromu, **postupně sbírejte (1 – 6 týdnů)** do vhodné nepropustné plastové nádoby s víkem (barel, soudek, kýbl), rukou **řádně promačkejte** „na kaši“ (ovoce se musí zcela dostat do „vlastní šťávy“, nesmíte však rozmačkat pecky) a 1 – 2 x během týdne **důkladně promíchejte**. Řádným rozmačkáním a následným pravidelným promícháváním zabráníte přístupu vzduchu k ovoci a tím i hnilobě, plísní a zapaření ovoce. Ovoce Vám začne samovolně kvasit, zvětší se jeho objem (ovoce „kyne“), uvolňuje se oxid uhličitý (ovoce „probublává“) a ovoce se postupně zcela rozpadá. Právě **zcela rozpadlé** a ještě **kvasící ovoce** je na palírně jedním z důležitých **měřitek správného předkvašení**. Nádobu uložte do stínu, přikryjte netěsně víkem či igelitem a nepřepěňujte (zpočátku pouze do ½ - hrozí přetečení obsahu při bouřlivém kvašení). Nepřidávejte kvasinky, vodu ani jiné druhy ovoce. Červivost, okus hmyzem, ptáky a hlodavci, barevné změny na slupce, strupovitost či otluky ovoce při předkvašování nevádí. Šárka u sladkých plodů nevádí. Předkvašenou surovinu přivezte spolu s **poslední sklizní čerstvě načesaného druhu ovoce** na palírnu v době příjmu ovoce. Správně předkvašené ovoce Vám bude přijato jako **č e r s t v é ovoce** a zpracováno spolu s ostatním ovocem na palírně.