Wpisany przez Marek Nizio
sobota, 22 sierpnia 2009 22:16

W końcu grudnia 2007 roku kupiono 4 pudła po 18,5 kg bananów odmiany Cavendish w atrakcyjnej cenie za całość 30 zł, czyli 41 gr/kg. Gratis otrzymano jeszcze dodatkowo 3 pudła. Owoce były bardzo dojrzałe i miały czarne skórki. Zapach b. mocny, typowo bananowy. Smak charakterystyczny, b. słodki, bez śladu mączystości. Można zatem wnioskować, że cała skrobia w owocach uległa przemianie w cukry.

Banany zostały w całości (skórki zawierają b. cenne substancje aromatyczne) pokrojone w plasterki i zmiksowane mieszadłem do betonu. Matka drożdżowa w ilości ok. 10% nastawu przygotowana została z pasteryzowanej pulpy bananowej i drożdży Fermivin PDM. Do zacieru dodano wodę w ilości ok. 10 % owoców, pektopol, pożywkę w postaci DAP, kwas cytrynowy i cukier w ilości 1 kg/ 10 kg owoców.

Fermentację prowadzono w stosunkowo niskiej temperaturze 16-17 st.C w obawie przed utratą aromatów charakterystycznych dla rodzaju owoców. Destylacja przeprowadzona została cztery tygodnie później przy pomocy aparatury z krótką kolumną i grzaniem pośrednim (płaszcz wodny). Podczas procesu oddzielone zostały przedgony. Odbiór destylatu zakończono przy mocy ok. 55 %, ale w celach doświadczalnych odpęd prowadzono dalej uzyskując pewną ilość produktu II jakości (przeznaczono go do długotrwałego starzenia).

Większa część tak uzyskanego spirytusu bananowego starzona jest w naczyniach szklanych w postaci czystej, do pozostałej zaś dodano wióry dębowe.

c.d.n.