Wpisany przez Krzysztof Gawroński
wtorek, 18 sierpnia 2009 12:31

Chcąc uzyskać smaczne wina/miody owocowe powinniśmy przestrzegać kilku podstawowych zasad postępowania z owocami.

Używajmy owoców najwyższej jakości.

Powinniśmy używać owoców w pełni dojrzałych, „pachnących słońcem”. Bezwzględnie odrzucamy owoce niedojrzałe, przejrzałe oraz chore. Pozyskując sok z dobrej jakości owoców możemy w procesie wytwarzania miodu czy wina utrwalić i przetworzyć ich najcenniejsze cechy. Nawet najbardziej pracochłonne zabiegi nie dadzą dobrych rezultatów gdy do wyrobu wina czy miodu użyjemy owoców marnej jakości.

Szybkość przerobu.

Z chwilą zerwania owocu z krzaka czy drzewa przerywany wszystkie procesy i rozpoczyna się rozkład oznaczający zmniejszenie wartości zebranych owoców. Enzymy rozkładające, zawarte w owocach, uaktywniają się i rozkładają w pierwszej kolejności, najbardziej wartościowe substancje: witaminy i substancje zapachowe. Wszechobecne na owocach mikroorganizmy rozpoczynają fermentację i tworzenie pleśni. Wrażliwe owoce już w dzień po zbiorze tracą na wartości (czarne jagody, maliny, truskawki). Trzeba jak najprędzej przystąpić do pozyskiwania soku. i rozpoczęcia kontrolowanej fermentacji wina czy miodu (drożdże szlachetne).

Wyjątkiem od tej zasady są owoce ziarnkowe (jabłka gruszki) gdzie po zebraniu następuje dalszy proces dojrzewania.

Utlenianie

Tlen jest głównym składnikiem niszczącym witaminy i inne cenne składniki owoców. Jest to utlenianie sterowane enzymatycznie. Oznacza to ze przenoszenie tlenu sterowane jest przez enzymy zawarte w owocach. Kiedy skórka owocu jest uszkodzona tlen rozpoczyna swoje niszczycielskie działanie. W jasnych sokach widoczne jest brązowienie soku (np. sok jabłkowy).ale w ciemnych sokach utlenianie przebiega z podobną intensywnością, pomimo że nie ma tak spektakularnych oznak. Utlenianie powoduje zmianę aromatu i utratę witaminy C.

Soki do picia na świeżo powinno się wyciskać bezpośrednio przed spożyciem.

Przy pozyskiwaniu soków na wina i miody warto zastosować pirosiarczyn potasowy który jest skutecznym przeciwutleniaczem. W zbyt dużych dawkach jest on szkodliwy dla zdrowia i dlatego stosujemy go w ściśle określonych ilościach. Pomimo ze siarkowanie soków wzbudza wśród wielu winiarzy kontrowersje (i postrzegane jest jako niepotrzebny zabieg wprowadzający środki konserwujące) to zalecane dawki są praktycznie bardzo małe i nie wpływają na smak wytwarzanego wina/miodu. Podczas fermentacji w miazdze, siarkowanie nastawu pozwala prowadzić fermentację na drożdżach czystej kultury i zapobiega rozwojowi grzybów pleśniowych powodujących pogorszenie smaku i zapachu. Zabieg siarkowania pozwala uzyskać wino czy miód owocowy o czystszych szlachetniejszych tonach niż bez zastosowania siarkowania.

Warto sobie uświadomić że alkohol jest znacznie silniejszym środkiem konserwującym niż sole kwasu siarkawego, w większych dawkach jest znacznie bardziej szkodliwy niż SO2 a mimo to nie obawiamy się jego obecności w winie czy miodzie. To samo można powiedzieć o chlorku sodu czyli popularnej soli kuchennej. Sól kuchenna jest środkiem konserwującym, spożywana w nadmiarze jest bardzo szkodliwa a jednak pomimo tych cech nie obawiamy się jej użycia.

Kontakt soku z metalami

Niemal wszystkie metale są szkodliwe dla soków owocowych. Wyjątek stanowią aluminium, stal nierdzewna, oraz naczynia i przedmioty ocynowane (nie mylić z ocynkowanymi) chromowane i posrebrzane. Ocynowanie powinno być wykonane z cyny bezołowiowej i nie może być uszkodzone. Należy zwrócić uwage na mieszadła mocowane w wiertarkach i stosowane do rozdrabniania owoców, które mogą byc wykonane z nieodpowiednich metali.

Żelazne części młynków i pras powinny być pokryte odpowiednią farbą ochronną.

Kontakt soków i owoców z aluminium bądź cyną powinien być krótkotrwały, zwłaszcza przy sokach bardzo kwaśnych.

Czystość i higiena

Czystość jest naczelną zasadą i podstawowym sukcesem przy produkcji wina i miodów. Nie chodzi tutaj tylko o to by stosowane naczynia, urządzenia i narzędzia były utrzymane w czystości. Bardzo ważna jest czystość mikrobiologiczna którą trudno stwierdzić gołym okiem. Chodzi o jak największe ograniczenie szkodliwych mikroorganizmów które mogą przedostać się do naszych nastawów, stosowanie zabiegów pozwalających na odpowiednio wczesne zabijanie szkodliwych mikroorganizmów lub uniemożliwienie ich namnażaniu.

Wysoka temperatura

Jednym z zabiegów pozwalającym ograniczyć ilość szkodliwych mikroorganizmów jest zastosowanie podwyższonej temperatury. Musi być wykonane jednak ostrożnie aby nie pozbawić soków cennych składników. Zbyt wysoka temperatura lub zbyt długi czas ogrzewania zwiększa straty witamin i substancji zapachowych i może spowodować zmianę koloru.

Zastosowanie sokownika do otrzymywania soku z pewnych owoców (klasycznym przykładem są jagody czarnego bzu, czarna porzeczka czy wiśnie) pozwala nie tylko uzyskać smaczny sok ale jednocześnie pozbawić go większości szkodliwych mikroorganizmów.. Podczas parowania owoców w sokowniku dzięki szybkiemu osiągnięciu wrzenia wody i minimalnemu kontaktowi owoców z tlenem atmosferycznym (wypartym przez parę wodną) straty substancji zapachowych i witamin są stosunkowo niewielkie.