

PÁLENICE ZVÁNOVICE INFORMUJE...

Jak jistě víte, ve Zvánovicích byla vybudována nová pěstitelská pálenice. Najdete ji v přístavbě bývalé školy, na adrese Školní 83. Po náročné rekonstrukci prostor a instalaci profesionálního výrobního zařízení proběhl zkušební provoz a výsledky jsou více než uspokojivé. Ovocný destilát z dobře vedených kvasů splňuje nejen přísné oborové normy, ale také očekávání v oblasti sensorických vlastností. Laboratorní výsledky ukázaly, že obsah škodlivých látek jako např. methanol, ethylkarbamát, kyanidové sloučeniny atd. je na minimální úrovni. A to jsou lepší vlastnosti, než mají některé kupované, sériově vyráběné destiláty velkých likérek. Jednoduše řečeno, pálenka z Pálenice Zvánovice je nejen zdraví neškodná, ale hlavně dobrá... :-)

Slavnostní otevření Pálenice Zvánovice proběhne v sobotu 6. července 2013 od 13 hodin.

Všichni obyvatelé Zvánovic a okolí jsou srdečně zváni. Připraveny budou nejen komentované prohlídky, ale také spousta dobrého jídla a pití. Těšíme se na Vaši návštěvu.

Jak založit vlastní kvas

Nejprve pár slov k vhodnému ovoci. "To ovoce už není k jídlu, uděláme z něj pálenku". Tato neuvěřitelná mantra stále ještě koluje mezi lidmi. A přitom je to to nejhorší, co se může stát. Stačí jedno shnilé jablko, jedna "bílá" švestka a stovky litrů kvasu jsou vhodné akorát tak k vylití do žumpy. Absolutním základem tedy je kvalitní ovoce. A to se pozná jednoduše - zkuste ho sníst. Pokud je ve stavu, kdy se jíst nedá, pak se nedá ani pít a nebude z něj dobrá pálenka. Nejčastější druhy ovoce jsou jablka, hrušky, švestky, třešně, višně a meruňky. Méně časté druhy ovoce pak jsou broskve, rybíz, angrešt nebo třeba vinná réva.

Při založení a následném vedení kvasu je potřeba dodržet určité zásady, které zaručí, že kvasný proces proběhne správně a výtěžnost bude odpovídat vynaložené energii.



pálenice **zvánovice**

www.palenicezvanovice.cz

Ideální postup založení kvasu krok za krokem:

- Používáme jen ovoce zdravé, nesmí být nahnilé nebo plesnivé (může být červivé nebo mechanicky poškozené). Musí být vyztřelé či mírně přezřelé, čisté, bez listů, trávy, hlíny a jiných nečistot.
- Ovoce omyjeme, podrtíme nebo pomačkáme, větší peckoviny (švestky, meruňky) vypeckujeme.
- Ovoce ukládáme do kvasných nádob, ideálně plastových či dřevěných. Nádoby plníme pokud možno najednou, maximálně do 4/5 objemu.
- U jablek a hrušek je vhodné následně do drtě přidat cca 20% vlažné vody.
- K naloženému ovoci je zakázáno přidávat cukr nebo jiné cukernaté příměsi (např. med).
- Do směsi je vhodné přidat enzymy a kulturní kvasinky (lze zakoupit v Pálenici Zvánovice).
- Nádobu hermeticky uzavřeme, ve víku uděláme otvor a umístíme kvasnou zátku. Ta brání přístupu vzduchu a množení nechtěných bakterií či plísní.
- Kvas necháme v klidu na krytém místě bez výkyvů teplot (ideálně 15 - 17 °C). Vyšší teploty sice zrychlí kvašení, které ale není příliš kvalitní. Nižší teploty naopak kvašení zpomalují, ale zajistí kvalitnější a hlubší prokvašení. Kvas může dokonce i částečně zmraznout, v tom případě se kvasný proces pouze zastaví a při zvýšení okolní teploty se opět samovolně rozběhne.
- Končící proces kvašení se pozná tak, že kvasnou zátkou přestane unikat oxid uhličitý a vrchní část kvasu (tzv. deka) se začne propadat. To je nejvyšší čas objednat se k vypálení. Také je dobré sledovat cukernatost kvasu, která indikuje ukončení kvašení mnohem přesněji. Pokud si nejste jisti, kontaktujte nás, rádi přijedeme, kvas změříme a doporučíme další postup.

A ještě k časté otázce, kolik ovoce je třeba na litr pálenky? Odpověď není jednoznačná, záleží na mnoha věcech jako je obsah cukru, kvalita založení a vedení kvasu atd. Obecně však platí, že v průměru je třeba kolem 15 kg ovoce na jeden litr 50% pálenky.

Jaké jsou další možnosti?

Nebojte se to zkusit. Není na tom nic složitějšího a výsledek stojí za to. Navíc, pokud se vám nechce zakládat doma kvas nebo na to nemáte vhodné podmínky, můžete zvolit druhou variantu - dovezte ovoce k nám a my se o vše postaráme za vás. V případě zájmu pak můžete být přítomni nejen založení kvasu, ale také samotné destilaci.

Zkusit to můžete dokonce i v případě, že ovoce nemáte tolik, abyste splnili minimální objem pro individuální pálení (200 kg). Můžete využít tzv. "sdružený kvas." Jednoduše se připojíte k dalším zákazníkům, kteří jsou na tom podobně a ovoce necháme kvasit ve společné nádobě. Po vypálení je destilát rozdělen poměrově mezi všechny účastníky. V tomto případě je minimální množství 50 kg ovoce.



Kolik to stojí?

V jednoduchosti je krása. Myslíme si, že ceník má být přehledný, pochopitelný a logický - jediné tak je férový. Máme tři úrovně služeb, tedy pouze tři ceny.

Mám vlastní kvas

Toto pásmo je určeno hlavně pro zkušené výrobce vlastní pálenky. Předpoklad je, že si doma založíte vlastní kvas (alespoň 150 litrů), celou dobu ho vedete a k nám ho v pravý okamžik přivezete vypálit.

Cena: 159,- Kč za 1 litr 50% pálenky

Sdružený kvas

Pokud nemáte mnoho ovoce a přesto to chcete zkusit, jednoduše přivezete ovoce k nám (minimálně 50 kg), my s ním provedeme standardní proceduru a přidáme ho do většího - sdruženého kvasu.

Cena: 169,- Kč za 1 litr 50% pálenky

Chci individuální kvas

Toto pásmo využijete v případě, že máte dostatek ovoce (ideálně alespoň 200 kg) a chcete vyrobit pálenku pouze z vlastního ovoce. Přitom ale nechcete doma zakládat a vést vlastní kvas. V tom případě ovoce dovezete k nám, my s ním provedeme standardní proceduru a založíme vám samostatnou kvasnou nádobu. Vás potom pozveme k vypálení.

Cena: 179,- Kč za 1 litr 50% pálenky

Ceny v uvedeném pásmu jsou vždy konečné, včetně všech našich služeb, daně z lihu, daně z přidané hodnoty atd. Navíc každé pásmo vždy obsahuje všechny položky, které jsou u jiných pálenic většinou zpoplatněny, jako např. zapůjčení kvasné nádoby, mytí a drcení ovoce, přidání enzymů a kvasinek, vedení kvasu, kvalitní voda na ředění, poradenství při založení a vedení kvasu u vás doma atd...

Co je dobré vědět...

Oblast pěstelského pálení je specifickou potravinářskou výrobou. Protože při ní vzniká daňově velmi zatížený etanol, je celý proces přísně kontrolován ze strany celních a finančních úřadů a navíc je svázán množstvím zákonů a nařízení. Obecně platí, že pěstelská pálenice smí zpracovávat pouze ovoce, které pěstitel vypěstoval na vlastních nebo pronajatých pozemcích. Není povoleno zpracovávat ovoce nakoupené, darované nebo sesbírané u silnice.

Stručné shrnutí základních faktů:

- Snížená sazba spotřební daně pro pěstelské pálení je 143 Kč za 1 litr 100% etanolu.
- Sníženou sazbu spotřební daně je oprávněn využít pouze pěstitel, který splní pravidla: je fyzickou osobou starší 18 let, je vlastníkem či nájemcem pozemku na kterém ovoce vypěstoval nebo ovoce získal jako naturální plnění od zaměstnavatele.
- Maximální množství, které si může pěstitel v jedné sezóně (od 1.7. do 30.6. běžného roku) nechat vyrobit, je stanoveno na 30 litrů 100% etanolu. Přitom toto množství se vztahuje na celou domácnost pěstitele (tedy součet pro všechny osoby žijící ve společné domácnosti).
- Takto získaný ovocný destilát je určen pouze pro osobní spotřebu pěstitele a je zakázáno jej prodávat či směňovat. Je však možno jej darovat.



Kontakty

Pálenice Zvánovice
Školní 83, 251 65 Zvánovice
Tel.: 608 22 11 77
E-mail: info@palenicezvanovice.cz
Web: www.palenicezvanovice.cz

***Těšíme se na Vaši návštěvu!
Petr a Soňa Jindrovi***