## Első dia

Erjedés: Szénhidrát oxigénmentes lebomlása enzim hatására

 Alkoholos (Cukor-> etil-alkohol)

 Tejsavas

 Vajsavas

 Ecetes

Enzim: élesztő

Alapanyag lehet:

 Cukros (gyümölcs, cukornád)

 Cukorrá alakítható keményítőt tart. (Gabona)

Technológia két irányzata:

 Hagyományos, KISÜSTI LEFŐZÉS: magas alkoholtartalom (42-50), hosszú érlelés

Modern, TÁNYÉROS ELVÁLASZTÁS: alacsonyabb alkohol tartalom (38-40) rövid érlelés

Magyar cégek: Bacardi-Martini, Bols Prémium, Diageo

Szabályozások:

Sör

 EU: ­

 Országos: Miből lehet: Maláta (árpa, búza), komló, sörélesztő, víz

Bor

 EU: Mezőgazdasági eredetű alkohol lehet csak, és legalább 15 tf%

Többiről nem volt szó

Továbbá EU szabályok földrajzi megjelölésekre, erjedés időre, palack térfogatra, kb mindenre

Tiltások:

USA szesztilalom: 1920-1933, USA vasárnapi szeszárusítás tilalom: 2007. jan. 1. és

európa szerte mesterséges drágítás

Koktélok:

 Standard (Manhattam, Martini)

 Shut (B52, Kamikaze)

 Long-drink (Gin&Tonic, Long Island Ice Tea, Sex on the beach)

Étkezés

 Előtte apertif :Bor pezsgő, vermut, gyümölcspálinka

 Közben: Bor, sör

 Utána: Gyomorkeserű likőr, brandy

## Második dia

Bor készítés folyamata

 Fehérbor: Bogyózás, zúzás, préselés, erjesztés, érlelés, palackozás

 Rosé: Bogyózás, zúzás, héjon-áztatás, préselés, erjesztés, palackozás

 Siller: Bogyózás, zúzás, héjon-áztatás, préselés, erjesztés, érlelés, palackozás

 „Pirosbor”: Bogyózás, zúzás, héjon-erjesztés, préselés, érlelés, palackozás

 Vörösbor: Bogyózás, zúzás, héjon-erjesztés, préselés, érlelés, palackozás

 Édes bor: Ugyan az mint a Siller csak kései szüretelésű szőlőből

## Harmadik dia

Többszöri lepárlás erősödő alkoholtartalmú szeszt eredményez

## Negyedik dia

Sörkészítés technológiája

Alapanyagok:

Víz

Maláta

Komló

Élesztő

Pótanyagok

Vízminőség

 Tiszta és áttetsző

 Íztelen és szagtalan

 Semleges pH

 Nitrát és nehézfém mentes

 Általában lágyítják (Ioncsere)

Maláta

 Malátázás: enzimek aktiválása csíráztatással (Áztatás, csíráztatás, aszalás)

Árpa

 Azonos méretű és színű szemek

 Penész, rovar és más magtól mentes

 12% alatti nedvesség

 12,5% alatti fehérjetartalom

Komló

 Egész komló: Tradicionális felhasználás, nincsenek segédanyagok

 Komló pellet: A komló virágzatát tisztítják, őrlik és vákuum csomagolják

 Komló extrakt: A keserű anyagokat kioldják

 Előizomerizált termékek: Jobb hasznosulás, erjesztés után is adagolható

Pótanyagok

Szilárd: Keményítőt tartalmaz, melyek a főzőházban bomlanak le elfolyósítással és cefrézéssel (Kukorica, cirok, búza, árpa)

 Folyékony: Erjeszthető cukrok (Kukorica-, rizs szirup, nádcukor, karamell)

Főzés folyamata:

 Őrlés: száraz-, nedves-, kalapácsos őrlő

 Cefrézés: keményítő bomlása cukorrá

 Cefreszűrés: szűrőkád, maghéj szűrőrétegként funkcionál

 Komlóforralás: Enzimek off, stabil lesz, íz beáll

 Hűtés

 Erjesztés: élesztőt adnak hozzá, eszköze nyitott kád vagy zárt tartály SÖRLÉ-> SÖR

 Kondicionálás

 Szűrés: keretes-, gyertyás-, horizontális szűrő

 Fejtés (palackozás)

## Ötödik dia

Sörök fajtája alapanyagok alapján.

Jegyzetelje ki az aki akarja

Élesztő szerint

 Lager: alsó erjesztésű, alacsony hőmérsékleten erjeszt (12 fok), egyszerű íz

 Ale: felső erjesztésű, magas hőmérsékleten erjeszt (20 fok), gyümölcsös íz

Alkoholmentes

 Megszakított erjesztés

 Alkohol utólagos kivonása: Vákuum esztilláció, reverz ozmózis

Sörkóstolás:

 14 osztály

 44 elsődleges ízleíró

 78 másodlagos karakter

## Hatodik dia

Szeszgyártás lépései

 Melasz-finomszesz: hígítás, sterilizés, tápsók, beoltás, erjesztés, desztilláció, finomítás

 Gabona-finomszez: csírátlanítás, folyósítás, cukrosítás, beoltás, erjesztés, deszt, finom.

 Pálinka: Válogatás, zúzás, szártalanítás, mag eltáv., erjesztés, deszt., finom érlelés

 Sör volt már

 Bor volt már

Pezsgő: Borházasítás, cukor+élesztő, palackozás, erjesztés, seprűzés, degorzsálás, likőrözés, érlelés.

Szesz lebontása a májban (ADH)

## Hetedik dia

Zwack Nemes Pálinka

## Nyolcadik dia

Random képek, és Cognac

## Kilencedik és tizedik dia

Desztilláció, párlat

A vodka a legtisztább állapotáig finomított alkohol

 Készülhet keményítőből vagy cukorból

Gin

 Alapanyaga: gabona és semleges alapszesz

 Ízesítők: boróka, koriander, citrusok héja,

 NINCS ÉRLELVE

Tequila

 Alapanyag: Kék agave

 Típusai: Silver, Golden, Reposado, Anejo

Rum

 Alapanyag: Élesztő, cukor, víz

 Erjesztés, lepárlás, érlelés, szűrés, házasítás

Likőrök (Ízesített, édesített, színezett ital)

 Fajtái: gyümölcs, fűszer, kakaó, krém

 Ízvilág kialakítása: Hideg eljárás, desztilláció, macerálás

## Tizeneggyedik dia

Desszertborok

 Magas ár, nagy potenciál

Típusai:

 Avinált borok

 Természetes édesborok

Sherry

 Szárazra erjesztik

 Osztályozzák

 Értékelik

 Típusai

 Fino (világos)

 Amontillado (sötét)

 Manzanilla (nagyon világos)

 Oloroso (sötét, élesztőhártya nélküli)

 Palo Cortado (különlegesség)

Portói

 Hordóban érlelt: Ruby, Tawny

 Palackban érlelt: Vintage port, LBV traditional

Természetes édesborok:

 Jégbor: Töményítés kifagyasztással, szüret 7 fokban (Kanada, Németo.. Magyaro.)

 Szalma-/Mazsolabor: Töményítés elpárologtatással

 Botrytises édesbor: gombabetegség

## Tizenkettedik dia

Törley összefoglalója, nem jegyzetelem külön ki, mert elég rövid így is

Link rá: <http://iris.inc.bme.hu/szesz/torley.pdf>

Tavalyi ZH feladatsor (Szerintem kb ez lesz):

<https://wiki.sch.bme.hu/images/4/45/Szeszkult%C3%BAra_ZH_2013.PDF>