## 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>