Navodilo za pripravo žganja iz hrušk viljamovk

PRIPRAVA DROZGE:	Dobro zrelo in čisto sadje zdrozgamo. Drozgi takoj znižamo pH vrednost na 3,0. V ta namen uporabimo **SIHA Kombinirano kislino** v odmerku 100-200 g/hl drozge. Kislino dodajamo postopoma in v vmesnem času pH večkrat merimo s testnimi lističi.
OBDELAVA DROZGE:	Po vsakokratnem dodajanju kislin drozgo premešamo, počakamo cca. 15 min in pomerimo pH. Postopek ponavljamo do zahtevane vrednosti. Takojšnje zakisanje je izjemnega pomena za preprečevanje neželenih spontanih bioloških procesov v drozgi! Ko smo dosegli konstantno kislost dodamo drozgi pektolitični encimski pripravek **SIHAZYM Supra Mash** v odmerku 3-5 g/hl drozge. Z njegovo uporabo dosežemo popolnejši razklop drozge in s tem večjo pretočnost ob istočasnem sproščanju aromatskih snovi. Encim predvsem prispeva tudi k boljšemu izkoristku drozge.
VRENJE:	Dodamo kvasovke **SIHA Destarome** ali **SIHA Aktiv 6** v odmerku 20-25 g/hl drozge. Odmerek je odvisen od temperature, zato pri nižjih (10-15 °C) uporabimo višji odmerek. Kvasni nastavek naredimo s pomočjo **SIHA Speedferm,** 30 g/hl drozge. Z dodajanjem hrane za kvasovke zagotavljamo nemoteno namnožitev kvasovk in zanesljiv potek fermentacije. Uporabimo **SIHA Vrelna sol plus** v odmerku 50 g/hl ali **SIHA Proferm H+2** v odmerku 40 g/hl drozge. Priporočena temperatura vrenja za viljamovko je 12-18 °C. **SIHA Destarome** ali **SIHA Aktiv 6** poseduje tudi vpliv na ß-glukozidazo, zato uporaba specialnih encimov za poviševanje aromatič0nosti običajno ni potrebna. Probleme s penjenjem v času vrenja preprečimo z dodatkom **SIHA Antipenilec SE**, v odmerku 2-4 ml/hl. Sredstvo dodamo po potrebi v času vrenja.
FILTRACIJA:	Po skladiščenju pri temperaturi okoli 2-4 °C filtriramo z globinskimi slojnicami, ki vplivajo na izboljšanje arome. Izbiramo med različnimi ločljivostmi, npr. **BECOPAD 270, BECOPAD 350** ali **EUROPOR K7, EUROPOR K10, EUROPOR K12.**

METROB d.o.o., Začret 20a, 3202 Ljubečna, T.: 03 7806 330, F.: 03 7806 341, M.: 041 541 539, E: info@metrob.si, www.metrob.si