

Kirkasteet

Viinin, siiderin, oluen ja muiden juomien valmistuksessa tulee usein eteen tilanne, jossa juomaa tarvitsee kirkastaa. Juoman kirkastamiseen on tarjolla monia eri tapoja ja vaihtoehtoja. Alla on hieman esitelty mihin saostuminen ja kirkastaminen perustuu sekä muutama vaihtoehto kirkastamisen toteuttamiseen.

Juoman kirkastaminen perustuu lisättävän aineen kykyyn saostaa ja sitoa itseensä yhdisteitä, jotka saostavat juomaa. Kirkastusaineet sisältävät yleisesti suuria molekyylejä, jotka ovat positiivisesti tai negatiivisesti varautuneita. Nämä varautuneet molekyylit kiinnittyvät vastakkaisen varauksen omaaviin epäpuhtauksiin ja saostavat ne nopeasti käymisastian pohjalle. Sameutta aiheuttavat epäpuhtaudet ovat yleensä käymätöntä hiivaa, proteiineja, polyfenoleja tai mikrobiologisia infektioita eli bakteereita. Kirkastusaineet toimivat hyvin muihin paitsi bakteereihin, joten puhtaus ja hygienia ovat erityisen tärkeitä valmistuksen eri vaiheissa.

Isinglass

Isinglass eli kalaliima on kalojen uimarakosta valmistettu luonnollinen kirkastusaine. Isinglass tehoaa hyvin kolmeen suurimpaan sameuden aiheuttajaan eli käymättömään hiivaan, proteiineihin ja polyfenoleihin. Puhdas isinglass tulisi sekoittaa orgaanisen hapon kanssa ennen käyttöä. Käytännössä kaikki kotikäyttöön myytävät isinglass kirkastusnesteet ovat kuitenkin valmiita sekoituksia. Isinglass sopii viinin, siiderin, mehun ja oluen kirkastamiseen. Sitä tulisi säilyttää ja käyttää viileissä olosuhteissa. Annostus on 2-5 ml / 10l juomaa, 4-5 päivää ennen pullotusta.

Irish Moss

Irish Moss on kuivatusta ja hienonnetusta merilevästä valmistettua kirkastusainetta. Se sitoo itseensä proteiinia ja muita sameutta aiheuttavia aineita upoten lopulta pohjaan. Irish Moss sopii oluelle ja sen annostus on 5g / 25l vierrettä. Irish Moss lisätään normaalisti 10-15 minuuttia ennen keiton loppua, parhaan tuloksen saat kuitenkin kokeilemalla mikä on itsellesi toimivin aika.

Premium Beverages

Lappo.fi

Klarvit / muut pikakirkasteet

Klarvit ja muut pikakirkasteet ovat yleiskirkastusaineita, jotka sopivat erityisesti viineille, siidereille ja mehuille sekä jotkin myös oluille. Pikakirkasteet ovat nopein tapa kirkastaa juoma. Paketeissa on normaalisti kahta eri ainetta, jotka sekoitetaan juomaan. Nämä aineet ovat normaalisti pihappoa, gelatiinia tai kitosaania sekä näiden eilaisia yhdistelmiä. Aineista riippuen annostus määrät ja käyttötavat voivat vaihdella, joten tarkista nämä valitsemasi aineen ohjeesta.

Bentoniitti

Bentoniitti eli viinisavi on savea, joka koostuu kiisuyhdisteistä. Juomien kirkastuksessa yleisimmin käytetyt bentoniittilaadut ovat natrium- ja kalsiumbentoniitti. Erona näiden laatuojen välillä on pohjasakan poistamisen jälkeen jäljelle jäävä aine. Natriumbentoniitista jäljelle jää natriumia (suolaa) ja kalsiumbentoniitista kalsiumia. Näistä huomattavasti parempi vaihtoehto juomien valmistuksessa on kalsium. Bentoniitti on hyvin imukykyistä ja se imeekin itseensä paljon saostumista aiheuttavia aineita vajoten lopulta pohjaan.

Bentoniitti on valmisteltava ennen käyttöä, suoraan lisättyä se ei vaikuta juurikaan juoman kirkkauteen. Annostus bentoniitissa on 1-2g / litra. Laita tarvitsemasi määrä bentoniittia 10x oman tilavuutensa vertaiseen vesimäärään ja anna turvota 6-12 tuntia. Tämän jälkeen kaada ylimääräinen neste pois ja lisää bentoniitti kirkastettavaan juomaan.

Pektolaasi

Pektolaasi ei ole varsinainen kirkaste vaan entsyymi. Hedelmät ja marjat sisältävät pektiiniä, joka aiheuttaa hyytymistä. Pektolaasi on entsyymi, joka hajottaa pektiiniä ja tätä kautta ehkäisee juoman saostumista.

Pektolaasi sopii viineille, mehuille ja siidereille. Sitä käytetään 4-8 ml / 10 l juomaa. Vaikutusaikaa pektolaasi vaatii 12 tuntia 20°C asteessa, jokainen 7°C asteen pudotus lämpötilassa voidaan kompensoida tuplaamalla annostus. Vaikutusaika voidaan myös puolittaa tuplaamalla annostus. Entyymeitä käytettäessä lisäysjärjestys on erityisen tärkeä sillä entsyymit voivat vaikuttaa toisiinsa paljonkin.

Premium Beverages

Lappo.fi