

NÁVOD NA PŘÍPRAVU KVASU, VÝTĚŽNOST

Ovoce pro přípravu kvasu musí být dobře vyztřalé až přezřalé, ale zdravé nikoli nahnilé nebo plesnivé, bez příměsí a jiných nečistot (může být červivé).

Nutná úprava před kvašením:

- Švestky – pomačkat
- Hrušky – podrtit
- Jablka – podrtit

Takto upravené ovoce ukládáme do **kvasných nádob** (nejlépe plastové nebo dřevěné, nikdy kovové nebo hliníkové), které předem vymyjeme a zbavíme všech nečistot. Nádoby plníme maximálně do 4/5 objemu, uzavřeme nejlépe hermeticky, nebo s minimálním odvětráváním, abychom zabránili přístupu nežádoucích bakterií. Ideální objem nádob je 50 litrů a více.

Doporučujeme pořídit si na uzavření **kvasnou zátku**, tak abyste nádobu nemuseli předčasně otevírat. Nádoby umístíme do místnosti, ve které je konstantní teplota kolem **15° C**. Kvasem nemícháme a nádobou nehýbeme. Po několika dnech se na povrchu vytvoří tzv. **deka**, kterou nikterak nenarušujeme a neodstraňujeme, protože zabraňuje úniku alkoholu a představuje přirozenou ochranu proti infekci.

Ve chvíli, kdy přestane unikat CO₂, je kvašení u konce. Deku se začíná propadat, a je třeba pohlídat, aby se nepropadla do kvasu – před pálením ji opatrně sebereme. Vyztřalý kvas má zdravou vůni, šťáva není sladká.

Kvas je nutné přivést na vypálení ve chvíli, kdy klesne obsah zkvasitelných cukrů v kvasu a přiblíží se nule. Velmi záleží na podmínkách kvašení, cukernatosti kvašeného ovoce a dalších faktorech. Hruškový kvas je nutné vypálit při cukernatosti mezi stupni 1-2.

Orientační údaje délky kvašení a výtěžnost jednotlivých druhů ovoce:

Druh ovoce	Výtěžnost – množství ovoce na1 litr 50 % pálenky)	Délka kvašení
švestky	9 – 12 kg	8 – 12 týdnů
jablka	10 – 13 kg	10 – 16 týdnů
hrušky	13 – 16 kg	6 – 10 týdnů

