

PĚSTITELSKÉ PÁLENÍ

Pěstitelské pálení je služba, kterou poskytujeme s dlouholetou tradicí všem sadařům a zahrádkářům. Při tomto procesu přeměníme ovoce na ovocný destilát.

Destilát vyrobený touto cestou je státem zvýhodněný, tzn., že je na něj uvalena pouze poloviční spotřební daň než na ostatní druhy alkoholu. Množství pálenky, které si může pěstitel nechat vypálit v pěstitelské palírně je omezeno na **60 litrů 50% pálenky na domácnost**.

Dvě varianty výroby pálenky:

- a) **z dodaného dokonale zralého, čerstvého, čistého a zdravého ovoce** (bez hniloby a plísně, bez cizích příměsí) – jednoduchý způsob, jak získat kvalitní pálenku: jednodruhové ovoce se přijímá do „společného“ zásobníku. Pro nás pak nastává řada procedur – drcení, zkvašení, destilace kvasu, naředění koncentrovaného ovocného destilátu, uskladnění, stáčení při předávání destilátu...
- b) **ze správně založeného kvasu** – složitější způsob, vyžaduje znalosti, jak založit kvas: pěstitel si přiveze v objednaném termínu vlastní kvas v kvasných sudech. Pálení trvá až několik hodin, podle množství páleného kvasu, destilát si pěstitel po skončení procesu ihned odveze.

Druhy zpracovávaného ovoce:

- hrušky
- švestky, ryngle, mirabelky
- jablka

Nezpracováváme třešně ani hodně raná jablka (tzv. žňovky) a druhy ovoce zde neuvedené.

Termín příjmu ovoce:

Sezonu zahajujeme každoročně v polovině měsíce srpna – termín upřesňujeme a aktualizujeme podle vývoje počasí.

Dodávané množství:

Dodané ovoce - minimální množství dodaného jednodruhového ovoce **od 10 kg**. Lze dodávat postupně po celou dobu dozrávání ovoce, až do zaplnění kapacity.

Kvas – velký kotel **900 litrů**
malý kotel **400 litrů**

Po dohodě lze vypálit i menší množství kvasu. Objednávky na pálení kvasu bereme průběžně po celou sezonu – do zaplnění kapacity.

