Otázka: Nápoje alkoholické

Předmět: Zbožíznalství

Přidal(a): Hany

Pivo

Suroviny:

- **1) Ječmen /ječmenný slad) slad**
  - ječmenné zrno se nejprve máčí a rozložené se nechává klíčit 10 dní, klíčením se rozloží část škrobu, vzniká zkvasitelná maltóza (cukr) – nezkvasitelné dextriny. Přerušení klíčení – přemístění na hvozdy
  - potom se odstraní klíček a zrno se suší
    - sušením 70° = světlé pivo
    - 100° = tmavé pivo (cukr se zkaramelizuje)
  - obilí – k dochucení a stabilizace pěny 75% ječmenného sladu, pšeničné – 50% pšenice
- **2) Voda**
  - pramenitá spodní voda, Plzeň 4 . stupně tvrdosti
- **3) Chmel**
  - základem chmelové šišky, ze kterých se získává chmelový extrakt, dodává pivu hořkou chuť a má konzervační účinky. Lupulin- žlutozelený prášek hlavní část chmele, který ovlivňuje pěnivost, pomáhá čistit pivo
- **4) Pivovarnické kvasinky**
  - ušlechtilá odrůda kvasinek, které způsobují přeměnu maltózy na etanol (líh) a oxid uhličitý

Výroba piva:

- 1) Příprava sladu ve sladovně – vysušení
- 2) Rmutování -Získávání sladiny – slad se šrotuje a zalévá teplou vodou, maltóza se rozpouští ve vodě, zbylý škrob se mění v cukr
- 3) Získání mladiny – do sladiny se přidá chmelový koncentrát a tekutina se přefiltruje – vaří se
- 4) Kvašení – přidávají se pivovarnické kvasinky a nastává kvašení, výsledkem mladé pivo
- 5) Dozrávání piva – probíhá 2 až 4 měsíce v uzavřených nádržích, výsledkem kvasnicové pivo- vytváří se aroma a oxid uhličitý
- 6) Filtrace – pivo se zbaví kvasinek, výsledkem čiré hotové pivo
- 7) Stáčení – plechovek, sklínek, sudů

Druhy piva:

- 1) Podle sladu – ječmenné, pšeničný, kukuřičný
- 2) Podle sušení sladu – tmavé – 100 C, černé, světlé pivo – 70 C
- 3) Podle obsahu extraktu v mladině tyto látky jsou bílkoviny, sladový cukr, vitaminy, stopové prvky, aromatické látky, hořčiny
    - **light piva** (8 % extraktu), max. 2,8 % alkoholu, kyselost pH 4,1-4.8, trvanlivost 60 dnů- velmi vychlazené, velmi světlé.
    - **výčepní piva** 8%,10% – světlé pivo, 3,8% alkoholu, trvanlivost –30 dní, pasterované
    - **ležáky 12% –** březnová piva, až 4,5% alkoholu, trvanlivost 30 dnů
    - speciální min. 13% mladiny až 5% alkoholu (vysoce stupňová piva)
    - **černé pivo –** speciální slady, je možno dobarvovat barvu cukrovým kulérem

- Nealkoholické pivo – zde se nepřidávají pivovarnické kvasinky, max. 0,6% alkoholu, 4,5% extrakt, musí se dobře chladit.

Víno

- suroviny pro výrobu vína je šťáva (mošt), která se získává z bobulí vinné révy
- Vinné bobule obsahují – 15-30% monosacharidů, 0,5-0,8% organických kyselin, dále-

pektiny, bílkoviny, třísloviny, barviva

- **Odrůdy:**
  - *odrůdy bílé* (Burbunské, Muškát..)
  - *odrůdy červené* (Vavřinecké, Frankovka…)
- **Výroba vína:**
  - 1) Bílé víno – z vína odstraníme stopky a střepiny a drtíme – vzniká rmut
    - lisování bobulí, kde výsledkem je hroznový mošt, který obsahuje glukózu a vinné kvasinky
    - bouřlivé kvašení, výsledkem je burčák-napůl zkvašený mošt-vitamin B, nezkvašený cukr, etanol a oxid uhličitý
    - dokvašení a zrání vína – dlouhodobý proces, víno se čistí, získává chuť, barvu, vůni
  - 2) Červené víno – z vína odstraníme stopky a střepiny
    - drcení- rmut – potom se hrozny nechají 3 až 5 dní rozložit i se slupkou, kvašení alkohol uvolňuje barvu
    - lisování
    - bouřlivé kvašení 12 – 14 dní – mladé víno
    - dokvašení v sudech – vytváří Buket
    - vykvašení – různé úpravy
    - filtrace
    - plnění do lahví 2- 3 letá vína
    - skladování teplota 10-15C, jakost trpí kolísáním teploty, převážením, stáčením
  - 3) Růžové víno – vzniká z červených odrůd, které jsou jeden den rmutovány

Druhy vína podle zpracování

1) Přírodní vína

- minimálně 10% alkoholu a nepatrné množství cukru
- Výběrová – komise odborníků- -vynikající jakost.
- Odrůdová – odrůdy:
  - *odrůdy bílé* (Burbunské, Muškát..)
  - *odrůdy červené* (Vavřinecké, Frankovka…)
  - alespoň 75% odrůdy

Typová vína

- Pocházející z oblasti
- Vlastnosti jsou podmíněny odrůdou, polohou, půdou, způsob výroby
- Pálavské, Valtické, Tokajské….

Známková

- vyrobeno určitým vinařem – Bzenecká lipka, Ludmila, Grácie

Směsi vín

- Několik odrůd vín stejné jakosti – Moravské bílé

2) Vína přírodní sladká (**výběr z hroznů**)

- Obsah alkoholu 12 –16 % alkoholu a 2,45 % cukru – až po zavadnutí keřů.
- Nesmí se alkoholizovat ani přislazovat nejznámější TOKAJSKÉ – Maďarské – oblast kolem Balatonu (i na Slovensku). Zde nezkvasil všechen cukr.
- K těmto vínům se přidávají zaschlé bobule , které jsou obaleny ušlechtilou plísní – dodává speciální chuť.(1 až 6 putňová vína) 1 putna 15 kg rozinek na sud na 136 l vína.

3) Vína dezertní

- Oobsah alkoholu 15 –22 % alkoholu
- Dezertní vína přislazovaná – bílá, červená, žlutá . Povolené dobarvování.
- Dezertní vína kořeněná – 15 % alkoholu, 5% cukru – přidání koření. Vyrábějí se z moštu s vinným destilátem a cukru a výtažku z koření (hřebíček, skořice pelyněk , fenikl, máta,

zeměžluč, meduňka, majoránka badyan, heřmánek…). Patří zde **Vermuty –** Metropol-ČR Itálie Cinzano, Martini(Bianco, Rosé, Rosso)

- Dezertní likérová – až 22 % alkoholu. Zahuštěný mošt, rozinek, fíků, citrusivé plody s přísadou destilátu – přidáníplísní a kvasinek – Portské, Sherry, Madeira

4) Šumivá vína

- Sekty – vznikají alkoholickým kvašením moštu nebo druhým kvašením vína, při otevření láhve uniká oxid uhličitý.
- Pro šumivá vína se vína mísí **– cuveé** (v ČR –vlašský ryzlink, veltlínské zelené, burgundské bílé), přidá se tiráž – cukr rozpuštěný ve víně , čistá kultura kvasinek – druhé kvašení.

a) Ke druhému kvašení dochází v lahvi – **šampaňská metoda** . Neustálé obracení láhví. Kvasinky se dostanou do hrdla láhve – ponoření do studeného, solného roztoku, kvasinková zátka ztvrdne, tlak poklesne, zátka se odstraní z láhve – na etiketě **víno kvašeno v lahvi. Stupeň sladkosti je dán tzv. dosáží** (staré víno, likér, víno s rozpuštěným cukrem). Láhev se uzavře korkem drátěnou sítkou agrafa.

b) **velkokapacitní metoda** – druhé kvašení probíhá v uzavřených nádrží, po druhém kvašení se přidá dosáž, při –5 C se odstraní zbytek kvasinek a víno se naplní do lahví. Doba skladování 9 měsíců z toho min 2 měsíce v lahvi.

c) Perlivá – přidá se dosáž a CO_2 sycením se zde dostane oxid uhličitý – Nesmí se tato metoda využívat pro výrobu jakostních šumivých vín.

Šumivá vína obsahují asi 16 % alkoholu a dělíme je na demi sec – sladké (polosuché), sec –méně sladké(suché), tres sec – málo sladké, extra dry (zvlášť suché)– nepatrně sladké, brut (drsné) – bez přídavku cukru.

Zvláštní druhy šumivých vín

- **Šampaňské –** jen ze severní Francie – vinařská oblast Champagne (zvláštní půda).
  - Jen ze tří odrůd – Chardonnay, Pinot Noii –červené, Pinot Meunier. Nejméně jeden rok odležet.

5) S přívlastkem

- ledové víno– nechá se přemrznout a pak se lisuje – drahé sladké,
- pozdní sběr,
- výběr z hroznů,
- slámová – březen lisování- velká cukernatost – drahé víno

6) Ovocná vína – vznikají lisováním ovocné šťávy přidávají se vinné kvasinky.(Jablkové, Třešňové, Višňové, Šípkové, Trnkové, Rybízové.

Lihoviny

Pitný líh

- získává ze surovin, které obsahují zkvasitelný cukr – obilí, brambory, melasa
- pitný líh se z takto zkvašených surovin získá oddělováním nebo-li destilací, která probíhá ve dvou stupních:
    - 1) Oddělí se voda od ethanolu + jsou zde vyšší alkoholy
    - 2) Oddělí se čistý ethanol, výsledkem je čistý líh

Lihoviny dělíme:

- Destiláty – pravé (koňak, whisky, brendy, vodka)
- Řezané likéry – (značkové, konzumní)

Pravé destiláty:

- vznikají destilací ze základní suroviny

- z vína = vínovice – pravý koňak, Brendy
- z obilí
    - whisky (ječmen), burbon (kukuřice), vodka (směs obilí), arak (rýžový destilát)
- ovoce
    - slivovice (švestky), meruňkovice, hruškovice, broskvovice
    - rum – cukrová třtina
    - tekila – agave (kaktus)

Řezané destiláty:

- jedná se o míchané nápoje, část pravého destilátu s pitným lihem

Likéry

- **Značkové**
    - prodávají se pod obchodním označením, základem je pitný líh, do kterého se přidávají výluhy z bylin, koření. (Becherovka, Fernet, Vaječný Koňak)
    - Macerát – výluh je získaný za zvýšené teploty
    - Digerát – výluh je získaný za studena
- **Konzumní**
    - základem je pitný líh a tresť, které dodávají chuť a vůni (Tuzemský rum, meruňkovice, slivovice a borovička