

ALKOHOLNE PIJAČE

Med alkoholne pijače prištevamo vina, piva in žgane pijače. Vina se fermentirajo iz sadežev ali jagod (največkrat grozdja), iz različnih rastlin oz. njihovih sokov, iz medu in celo mleka. Piva se fermentirajo iz žitaric (zatem ko se škrob pretvori v sladkor). Žgane pijače se destilirajo iz vin in piv.

Sestava in pridobivanje:

Alkohol v teh pijačah je etilni alkohol ali etanol ($\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$). Poleg etanola so v alkoholnih pijačah tudi drugi alkoholi kot npr. amil-, butil-, propil- in metilni alkohol, kisline, aldehidi, estri, ketoni, fenoli in tanini; poleg organskih so prisotne tudi mnoge anorganske snovi, vključno z vitamini in minerali. Nekatere izmed teh snovi izvirajo iz rastline, iz katere se izdeluje pijača, druge pa nastanejo v postopku fermentacije in jih lahko odstranimo s prečiščevanjem ali pa se dodajo v postopku staranja (hrastovi sodi).

Kombinacije teh snovi se spreminjajo od pijače do pijače (33mg/l - vodka, 500mg/l - viski, ipd.) in vplivajo na okus, aromo in barvo pijač. Nekatere imajo hranljive ali zdravilne učinke.

Vendar je glavna sestavina, ki karakterizira alkoholne pijače, etilni alkohol. Odstotek alkohola v pivih se razteza od 2%, v nekaterih blagih skandinavskih vrstah, do 8% v močnejših. V naravnih vinih od 8 do 14%, vermutih in aperitivnih vinih 18% in v desertnih, sladkih vinih od 20 do 21%.

Ker se s postopkom fermentacije doseže najvišja koncentracija alkohola 14%, se v pijače z višjim odstotkom alkohola le-ta dodaja umetno. Žgane pijače (vodka, gin, viski, rum, brandi in liker) navadno vsebujejo od 40 do 50% alkohola.

PROIZVODNJA VINA:

Proizvodnja vina se začne s trgatvijo grozdja. Obrano grozdje prepeljejo v vinske kleti, kjer ga najprej zmeljejo v gosto maso. Pri tem odteka del mošta, ki ga imenujemo samotok. Drozgo nato stikajo v stiskalnicah, da ločijo sok od trdnih delov grozdja. Mošt, ki na ta način odteka, imenujemo prešnik, ostanke pa tropine.

Alkoholno vrenje mošta poteka spočetka zelo živahno in traja približno 1-3 tedne. V začetku je vrenje burno. čim bolj pa se manjša količina sladkorja, tem slabotnejše postaja vrenje. Tiho vrenje lahko traja do pomladi. Po končanem vrenju se vino čisti. Na dno soda se sesedejo odmrle glive kvasovke, delci grozdja, beljakovine, razne nečistoče in vinski kamen.

Vino pretočimo v druge sode in že ga lahko uporabljamo kot mlado vino. To mlado vino pa še ni kemično stabilno. Ni še popolnoma čisto in na zraku rado postane motno, ima okus po prostih organskih kislinah, je rezno zaradi velikih količin ogljikovega dioksida in še nima sortnih značilnosti. Vino mora določeno dobo odležati v hrastovih sodih, da se v njem izvršijo fizikalni, biokemijski in kemijski procesi in se na ta način vino kemično ustali, tj. stabilizira. Vino postane bolj pitno in harmonično, kvalitetna vina dobijo svojo cenjeno cvetico in prijeten okus.

Poleg naravnega vina poznamo še:

- Posebna ali specialna vina, ki jih dobimo s posebnim tehnološkim postopkom iz grozdja, kot so desertna vina ali pa s posebno obdelavo že zrelih naravnih vin, kot so likerska vina,
- Aromatizirana vina, ki vsebujejo arome raznih zelišč in dodani sladkor in vinski destilat,
- Peneča se vina, ki se penijo zaradi večjih količin ogljikovega dioksida.

PROIZVODNJA PIVA:

Pivo je priljubljena, osvežujoča, lahka alkoholna pijača, a ne le zaradi prijetnega okusa in ker osvežuje, temveč tudi zaradi visoke hranilne fiziološke vrednosti. Zato pivu po svetu pogosto rečejo tudi "tekoči kruh".

Proizvodnja piva

Prvovrstno kakovost piva dosežejo le z uporabo najboljših surovin, ki jih lahko ponudi narava. Tehnološki postopek proizvodnje piva obsega naslednje osnovne faze : Varjenje, Alkoholno vrenje, Zorenje, Filtriranje in Polnjenje.

Surovine

Za proizvodnjo piva so potrebne štiri osnovne surovine : slad, hmelj, voda in pivski kvas.

Alkoholno vrenje in zorenje piva

Ohlajena pivina se prečrpa v vrelne kadi, kjer se ji doda pivski kvas. Po dvanajstih do dvajsetih urah na površju pivine nastane nizka bela pena, kar pomeni, da se je alkoholno vrenje začelo. Med alkoholnim vrenjem se sladkor v pivini pretvori v alkohol, ogljikov dioksid in aromatske snovi.

Vrenje traja 8 do 12 dni, odvisno od pretvorbe sladkorja oziroma temperature. Pri alkoholnem vrenju pivine se sprošča precej toplote. Da se ohrani primeren temperaturni režim, potreben za vrenje, se v ustreznem trenutku začne z hlajenjem.

Preden se vrenje konča, se količina kvasa poveča dva do trikrat in se usede na dno. Tako se dobi mlado pivo, ki pa seveda še nima polnega vonja in okusa zrelega piva. Zato ga je treba pustiti zoreti.

Dozorevanje poteka v zaprtih tankih s prostornino tudi do 100hl in pri temperaturi 0 do 2 stopinji Celzija. Med zorenjem prevre še preostali izvleček, sprošča pa se ogljikov dvokis, ki ustvarja v tanku nadtlak, ta pa povzroča naravno karbonizacijo piva.

Proces zorenja traja 4 do 6 tednov, odvisno od vsebine osnovnega izvlečka v pivu. Med zorenjem se pivo, ko se kvas useda na dno, zbistri, obenem pa se obogati z ogljikovim dvokisom in drugimi sestavinami, ki mu dajo dokončen okus. Tako je pivo nared za filtriranje in polnjenje v steklenice, sode ali pločevinke.