

Gyakorlati tapasztalatok a szeszesitalipari készítmények desztillációs vizsgálatánál

GARAMI GYŐZŐ

Budapest Főváros Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézete, Budapest

Az MNOSZ 9589 sz. szabvány a szeszesitalipari készítmények leparlásánál a következő módszert írja elő :

250 ml szeszesített mérőlombikkal 500 ml-es forraló lombikba mérünk. A mérőlombikot pálinkánál kb. 50 ml, likőrnél 100 ml desztillált vízzel három részletben a forraló lombikba öblítjük, az esetleg jelenlevő illósavak megkötése céljából kevés szilárd fenolftalein hozzáadása után nátronlúgoldattal közömbösítjük, illetve gyengén meglúgosítjuk. A forraló lombikot cseppfogóval ellátott körtefűtéttel és legalább 250 mm hosszú, lehetőleg sűrű menetű spirálhűtővel látjuk el. A mérőlombikba, amellyel a bemérést végeztük — mint sedőbe — kb. 240 ml-t *veszteségmentesen* lepárolunk, majd az ital eredeti hőmérsékletén desztillált vízzel jelig töltjük fel. Az alkoholtartalmat fajsúlyméréssel határozzuk meg.

A fenti eljárással kapcsolatban a következőket jegyezzük meg :

1. Megállapításaink szerint nagy alkoholtartalmú italok vizsgálatánál a desztillációnál kismérvű alkoholveszteség állhat elő, s így az eredeti alkoholtartalomnál kisebb értékeket nyerünk. A Fővárosi Vegyészeti és Élelmiszervizsgáló Intézetben kialakult évtizedes gyakorlat alapján célszerűnek találtuk a 40 tf. %-nál nagyobb alkoholtartalmú italok desztillált vízzel 1 : 1 arányban történő hígítását, s az így nyert oldat desztillációját.

Csökkenti az alkoholveszteség veszélyét az is, ha a sedőlombikba néhány ml desztillált vizet teszünk, s ezzel a hűtőből kicsépegő, kezdetben nagyobb alkoholkoncentrációjú párlatot felhígítjuk ; különösen pedig ha a hűtőcsövet oly kihúzott, elkeskenyedő résszel látjuk el, mely ezen folyadékba nyúlik.

2. A fenti szabványos módszer szerinti vizsgálat egyes speciális esetekben kivihetetlen, mert némelyik különleges likőr (Aranykörte, Cacao chuva, Mokka, Vanília) a desztillációnál karamellizálódik.

A karamellizálódást az alábbiak szerint kiküszöbölhetjük, ha a desztilláló lombikban levő likórhöz mintegy 10 ml hidegen telített kalciumklorid oldatot adunk; ekkor a víztartalom a kalciumklorid kristályvize kivételével könnyen lepárolható a karamellizálódás veszélye nélkül.

3. Az emulziós likőrök (Csokoládé flip, Tojás likőr) desztillációjánál erős habzás következik be. A habzást kevés cersav hozzáadásával csökkenthetjük ugyan, mégis a legnagyobb elővigyázat mellett is a hab felfut a hűtőbe, sőt ezen át a párlatba is kerül. Ezen likőrféleségeket tehát — tapasztalataink szerint mintegy háromszorosára kell hígítani.

4. A desztilláló lombikban visszamaradó anyagtól meghatározhatjuk a likőr szárazanyagtartalmát refraktometrikus úton. Ekkor a következőképpen járunk el:

A lombik tartalmát több részletben desztillált vízzel a kiindulási térfogatra (pl. 250 ml) töltjük fel. Majd a hőmérséklet figyelembevételével néhány cseppet a refraktométer prizmájára teszünk és a skálán a szárazanyagtartalom értéket leolvassuk. Az így nyert érték súlyszázalékot fejez ki, melyet a Plato, vagy egyéb táblázatból vegyszázalékra (g/liter) számítunk át. A nyert eredmények főként tájékoztató, gyors vizsgálatoknál kielégítő értékeket adnak(1).

5. Emulziós likőrök szárazanyagtartalmának meghatározására ezen módszer, illetve a fajsúlytartalom alapján történő meghatározás (2) nem alkalmas. Előnyösen használhatók azonban ezen vizsgálatoknál az infravörös sugarak (3).

IRODALOM

(1) Kottász, J.: Szeszipar III. 11, 9, 1955.

(2) MNOSZ 9589.

(3) Kottász, J.: Élelmiszervizsgálati Közlemények, II. 92, 1956 és Z. U. L. 101, 386, 1956.