

A pálinkakészítés technológiája II.

Pálinkamester képzés
(2018/2019 II. félév)

Vizsgakérdések

1. Ismertesse az alkoholos termékek lepárlásának elméletét, célját és a mellékalkotórészek elválasztására vonatkozó ismereteket.
2. Milyen lepárló berendezéseket alkalmazhatunk a gyümölcs- és egyéb cefrék lepárlása során, jellemezze működésüket. Lefőzendő alapanyag tekintetében milyen technológiát, illetve módszert javasolna a pálinka/párlat elkészítéséhez.
3. Ismertesse a hagyományos, kétszeri lepárlási technológiát, alkalmazott berendezés egyes elemeit, s azok technológiai szerepét.
4. Ismertesse az egyszeri lepárlási technológiát, alkalmazott berendezés egyes elemeit, s azok technológiai szerepét.
5. A lepárlási folyamat ismertetésében emelje ki a különbségeket a kétszeres és erősítőfeltételes lepárlás között. Ismertesse a lepárlás során milyen paramétereken lehet változtatni, ezek milyen változást okoznak a végtermék esetében.
6. Ismertesse a lepárlás során mely főbb vegyületek kondenzálódnak, ezek a lepárlás melyik fázisában jelennek meg. Jellemezze a párlatfrakciók minőségi eltéréseit.
7. Milyen szerkezeti elemek teszik lehetővé az egyszeri lepárlási technológia kivitelezhetőségét (rektifikálás elvének megvalósítását)? Mutassa be ezen szerkezeti egységeket!
8. Ismertesse a párlatok pihentetésével, tárolásával és hidegkezelésével kapcsolatos tudnivalókat.
9. Brandy szesz ital (cognac, armagnac) jellemzése, lepárlási technológiájuk bemutatása.
10. Mit értünk a párlatok pihentetésén és érlelésén? Jellemezze a fahordók anyagának különbségeit! Ismertesse a párolgás sebességét befolyásoló tényezőket.
11. Mutassa be a dinamikus és a statikus érleléstechnológiát, emelje ki a különbségeket.
12. Milyen folyamatok mennek végbe a párlatok fahordós érlelésében? Ismertesse az érlelés mechanizmusát (extrakció, evaporáció, kémiai és enzimes folyamatok)!
13. Sorolja fel a fa fő alkotórészeit (vegyületeit), amelyeknek jelentős szerepük van a fahordós érlelésben. Mutassa be jelentőségüket és a hatásukat az ital beltartalmi tulajdonságaira.
14. Mit nevezhetünk likőrnek az Élelmiszerkönyv alapján? Milyen főbb likőrtípusokat különböztetünk meg? Mivel jellemezhetjük az egyes likőrfajtákat (cukor-/alkoholtartalom, felhasznált anyagok tekintetében)?
15. Mi a likőripari drog fogalma, hogyan csoportosíthatjuk? Milyen kivonatolási módokat alkalmazhatunk a gyógynövény drogok kinyerésénél – melyek a főbb különbségek az egyes technológiák között?
16. Milyen ízesítő anyagokat használ fel a likőripar? Milyen színező anyagokat használ fel a likőripar?
17. Milyen műveleti lépésekből áll a normál (növényi) likőrgyártás? Mi az alapelve a technológiának?
18. Mi az emulziós likőrök gyártásának elve, lényege? Sorolja fel a gyártástechnológia részeit.
19. Sorolja fel a legjellemzőbb párlathibákat. Ezek közül három esetben ismertesse részletesen eredetét, előfordulását és esetleges kezelési módját.