

# **Pálinkamester szakmérnök és szaktanácsadó szakirányú továbbképzési szak**

## **A pálinkakészítés technológiája ismeretkör**

2022-2023. tanév

1. Mi a pálinka definíciója, milyen típusai vannak? Az eredetvédelem feltételei, és ezek milyen előnyökkel járnak?
2. Melyek a gyümölcs alapanyaggal szembeni elvárások a pálinka készítésénél? Ismertesse a cefrőzés lépéseit és az irányított erjesztés feltételeit!
3. A szőlő, mint alapanyag sajátosságai, milyen szőlő alapú párlatok vannak, s ezek milyen jellegben térnek el egymástól?
4. A gyümölcsök összetétele, feltárásuk fontossága, a pektinbontás folyamatának ismertetése.
5. A gyümölcs cefrőzésének jellemzése, a felhasznált adalékanyagok hatásának leírása.
6. Az irányított erjesztés technológiai feltételei. A fájlesztőkkel szembeni elvárások, kiválasztásának szempontjai.
7. Az anaerob fermentáció biokémiai alapjai, az erjedési folyamat szakaszai, valamint az erjedés melléktermékei, és ezek minőséget befolyásoló hatásai.
8. A kiejedt gyümölcscefrék összetételének jellemzése, a cefre tárolás hatása a cefre, majd a párlat minőségre.
9. Ismertesse az alkoholos termékek lepárlásának elméletét és a lepárlás berendezéseinek elemeit, s azok szerepét a finomításban és a frakciók elválasztásában!
10. Kétszeri és egyszeri gyümölcscefre lepárlás elmélete, a lepárló berendezések részei és működésük ismertetése.
11. A pálinkák/gyümölcspárlatok aroma összetétele, aromák eredete és csoportosítása.
12. Ágyas pálinka készítése, a gyümölcsök aszalási módjai.
13. Szeszes italok érlelése –pihentetés és fahordós érlelés esetén.
14. A fahordó anyagának szerepe a párlatok érlelése során különböző faanyagok és párlatok esetén. A fahordós érlelést befolyásoló környezeti körülmények, és a hatásukra, a párlatokban bekövetkező beltartalmi változások elemzése.
15. Milyen likőrtípusokat ismer és melyek a likőrök legfontosabb alapanyagai?
16. Ismertesse a likőrgyártási technológiákat a különböző likőrök esetén!
17. A párlatok, pálinkák érzékszervi bírálatának szempontjai, bírálati rendszerek összehasonlítása.
18. Pálinkák, párlatok, érlelt párlatok és likőrök minősítési rendszere.
19. Ismertesse a párlathibákat, azok eredetét, okait. Milyen javítási lehetőségek vannak a hibák esetén?