

Ing. Alena Černá: Také u alkoholu musíme vědět, jak s ním zacházet

vydáno 18. září v 08:07

V Česku pokračuje částečná prohibice. Aféra zaměstnává nejen policisty, ale i hygieniky a pracovníky Státní zemědělské a potravinářské inspekce. Na druhé straně už v pěstitelských pálenicích začala sezóna a zkvašené ovoce se v takových zařízeních mění na ovocné destiláty. Provozovatelkou pálenice v Rejšvicích na Mladoboleslavsku je Ing. Alena Černá žijící ve Staré Boleslavi. Původně přitom vystudovala stavební fakultu a poté se věnovala studiu na Ústavu kvasné chemie.



Ing. Alena Černá ve své pálenici. Foto: M. Filip

Proč si myslíte, že ke zmíněným otravám metanolem vůbec došlo?

Je to jistě i odraz ekonomické situace. Samozřejmě, to je v lidech. Chybí práce a finanční prostředky, a tak mnozí sáhnou raději po levnější kořalce. Navíc ještě vše podporuje rostoucí spotřební daň. Hlavním problémem je v tomto případě asi záměna. Lidé si často říkají, že když původně mléčný etanol upraví a naředí, že to nic nemůže způsobit. Bohužel to pak může skončit tragicky. Když někdo navíc používá technický líh, tak musí počítat s tím, že se do něj průmyslově přidává spolu s dalšími látkami například benzín, právě kvůli tomu, aby ho nikdo nekonsumoval.

Jak jste se vůbec dostala ze Staré Boleslavi do Rejšvic k pálení ovocných destilátů?

Tohle je pro mne spíše koníček. Původně to tady měl provozovat strejda a já se chtěla věnovat stavařině. Měla jsem v Rejšvicích babičku a díky ní, jsme tady v pálenici už šestnáctým rokem. Když už to ve finále ne mne spadlo, tak to беру jako relax ve velmi nebezpečném prostředí pro lidi, kteří rády pijí.

Jak vůbec vypadá taková výroba u vás v pálenici?

Máme tady tzv. dvoustupňovou kolonu. Když si k nám tedy přivezete kvas, tak ho dáme do nálevky a surovinového kotle, který má jednu zásadní úlohu, a to oddělit pevnou složku od všech alkoholů. Čehož dosáhneme zahříváním pod kotlem a následným ochlazením. Jsou tady samozřejmě i fyzikální vlastnosti jednotlivých alkoholů, které se následně využívají. V další fázi nejprve uvidíme, jaké jsme získali množství tzv. lurových vod (název na celé spektrum alkoholové skupiny). Poté provádíme v dalším kotli tzv. rektifikaci, kdy se snažíme postupně vyčistit celou alkoholovou skupinu. K tomu samozřejmě potřebujeme technologicky dobře připravený systém, jedině tak je pálení destilátů bezpečné a nemusíte se obávat otravy metylalkoholem.

Co je rozhodující při pálení?

Zásadní je dobře připravený kvas, pak teplota a také koncentrace. Nic v přírodě totiž nechodí skokem, ale kontinuálně. Když vám na začátku výroby teče metanol a postupně přechází na etanol, molekuly jsou v určité chvíli provázané. Nemáte tedy kontrolu, pokud nemáte koncentraci, která vám určí, kdy už končí a následně začíná další složka alkoholu.

Jak je to s chutěmi a vůní? Kdy se do pálenky dostávají?

Na začátku máme velkou koncentraci ovocného destilátu, kde se do molekulárních prostor dostane málo aromatických řetězců. Když potom koncentrace klesá, například na 50 %, tak jak nám vytéká z kolony, máme molekulární rozestupy mnohem větší a do tohoto prostoru se dostanou aromatické řetězce, tedy estery způsobující vůni a chuť.

Naši dědečkové a babičky přitom užívali každé ráno panáčka? Myslíte, že to mělo vliv na jejich zdraví?

Také s alkoholem musíme vědět, jak zacházet. Je totiž něco jiného, když se člověk zboří každý den velkou dávkou alkoholu, nebo když si dá panáčka pro zdraví. Ale nejde o žádný zázrak. V tomto případě se využíval tzv. čistící efekt, který má alkohol, když má koncentraci vyšší než 50 %. Když si totiž dáte ráno panáčka, tak on má snahu vytáhnout vám ze sliznic vodu, tím ale dojde i k vyčištění od nejrůznějších toxických látek, které můžeme mít v ústech díky působení mikroorganismů, které kolem nás jsou. Když si pak panáčka koncentrované kořalky dali, vyčistili si sliznici, navodili si tam potřebnou rovnováhu a tím nedovolili, aby se jim intoxikoval organismus. Dnes už je ale situace jiná, když půjdete do obchodu a koupíte si tam například RUM, tak už nemá kvůli nízké koncentraci a rozředění čistící efekt.

Jak je státem ošetřeno pálení destilátů?

Podle zákona o lihu si v tzv. pálenici můžete nechat jako pěstitel nějakého ovoce vypálit 60 litrů padesátiprocentního ovocného destilátu. V případě, že byste překročil tento limit, pak přecházíte do jiného režimu lihovarů, kde je vyšší spotřební daň a celní úřad se už postará, abyste ji doplatil. Součástí vyúčtování spotřební daně je také seznam palírníků, který úřadům předkládáme. Databáze je přitom tak dokonalá, že když si necháte vypálit jinde další množství, tak si to celní úřad spojí.

Na závěr ještě otázka na tělo. Vy sama pijete?

Ne... (velký smích). Konzumuji kvalitní alkohol, pálíme na 52 %, jedno procento odvětrá, takže 51 % to je ideální koncentrace na to, abyste měli skvělou formu, jako například já ... (smích).

MILAN FILIP

