



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



Střední škola obchodu,
služeb a podnikání
a Vyšší odborná škola

Kněžskodvorská 33/A, 370 04 České Budějovice

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jméno autora: Ing. Jana Lipánová
Datum vytvoření: 13.11.2012
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_04_S3

Ročník: III.
Suroviny

**Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání, Technická a technologická
příprava**

Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny

Tematický okruh: Nápoje

Téma: Destiláty

Metodický list/anotace:

**Prezentace je určena pro učební obor cukrář a slouží k výkladu učiva
na téma destiláty a jejich výroba**

DESTILÁTY

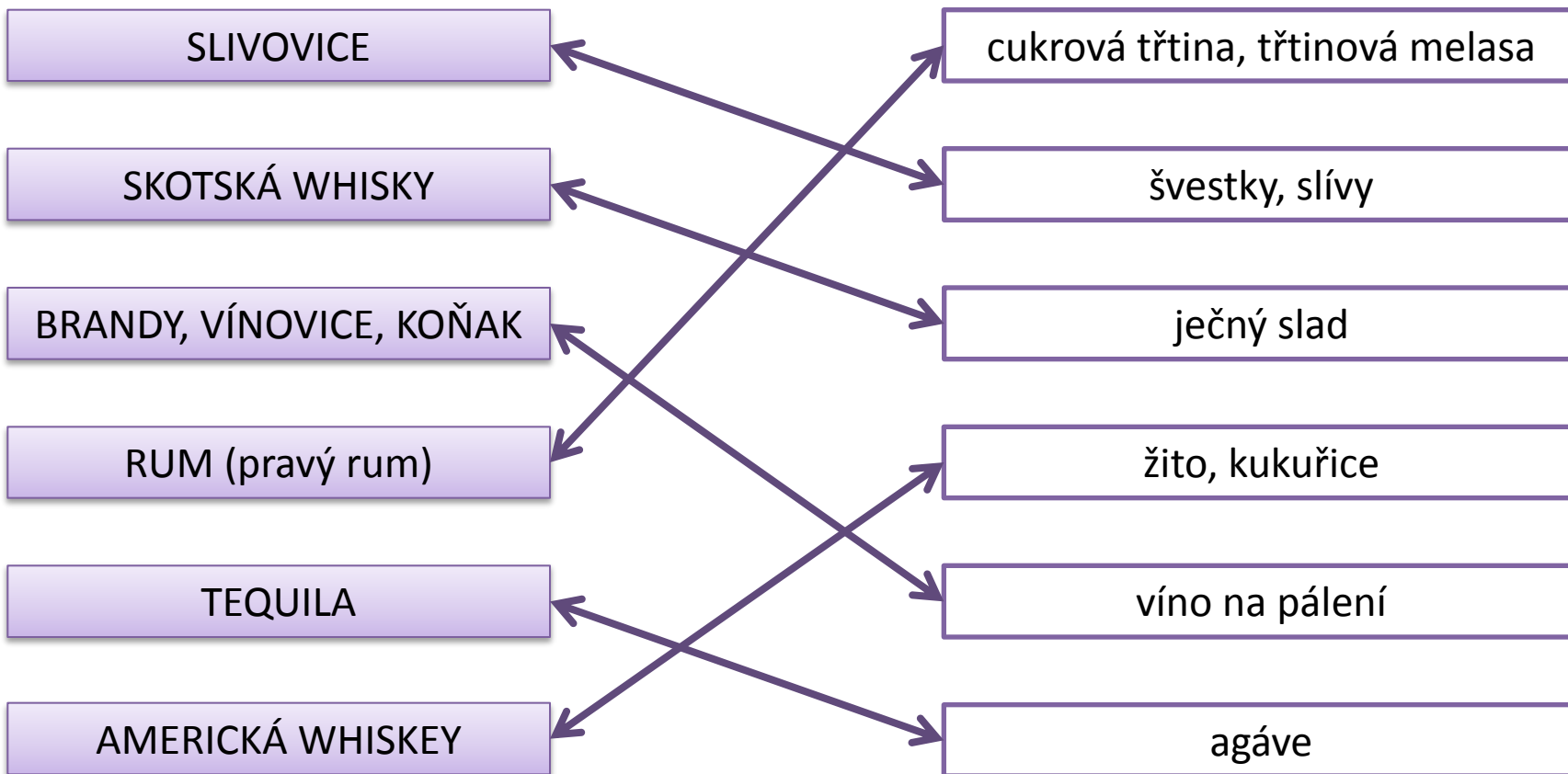
lihoviny vyráběné kvasným procesem



Obr. 1

DESTILÁT - SUROVINA

ÚKOL: Přiřadte k jednotlivým destilátům suroviny, ze kterých se vyrábí.



VÝROBA DESTILÁTŮ

Technologická operace		Účel
1.	Příprava rmutů (kvasů)	<ul style="list-style-type: none">rozmačkání ovoce, popř. odstranění pecek, lisovánípři zpracování škrobnatých surovin převedení škrobu na zkvasitelné cukry
2.	Kvašení	<ul style="list-style-type: none">dochází k přeměně zkvasitelných cukrů na ethanol a oxid uhličitý (lihové kvašení)využívá se přirozená mikroflóra přítomná na surovině (ovoci) nebo čistá kultura kvasinek
3.	Destilace a rektifikace	<ul style="list-style-type: none">oddělení ethanolu a dalších sensoricky významných látek z kvasuzkoncentrování ethanolu a získání destilátu požadovaných sensorických vlastnostízbytek kvasu po vydestilování ethanolu se nazývá výpalky
4.	Zrání destilátu	<ul style="list-style-type: none">surový destilát zraje ve vhodných nádobách (dubové soudky)změny probíhající při zrání mají pozitivní vliv na chuť a aroma destilátu i na jeho trvanlivost

Vytvořte schéma výroby ovocného destilátu

Následující technologické operace, suroviny, meziprodukty a produkty seřadte do správného časového sledu.

Ovocný destilát

Výpalky

Surový destilát

Ovoce

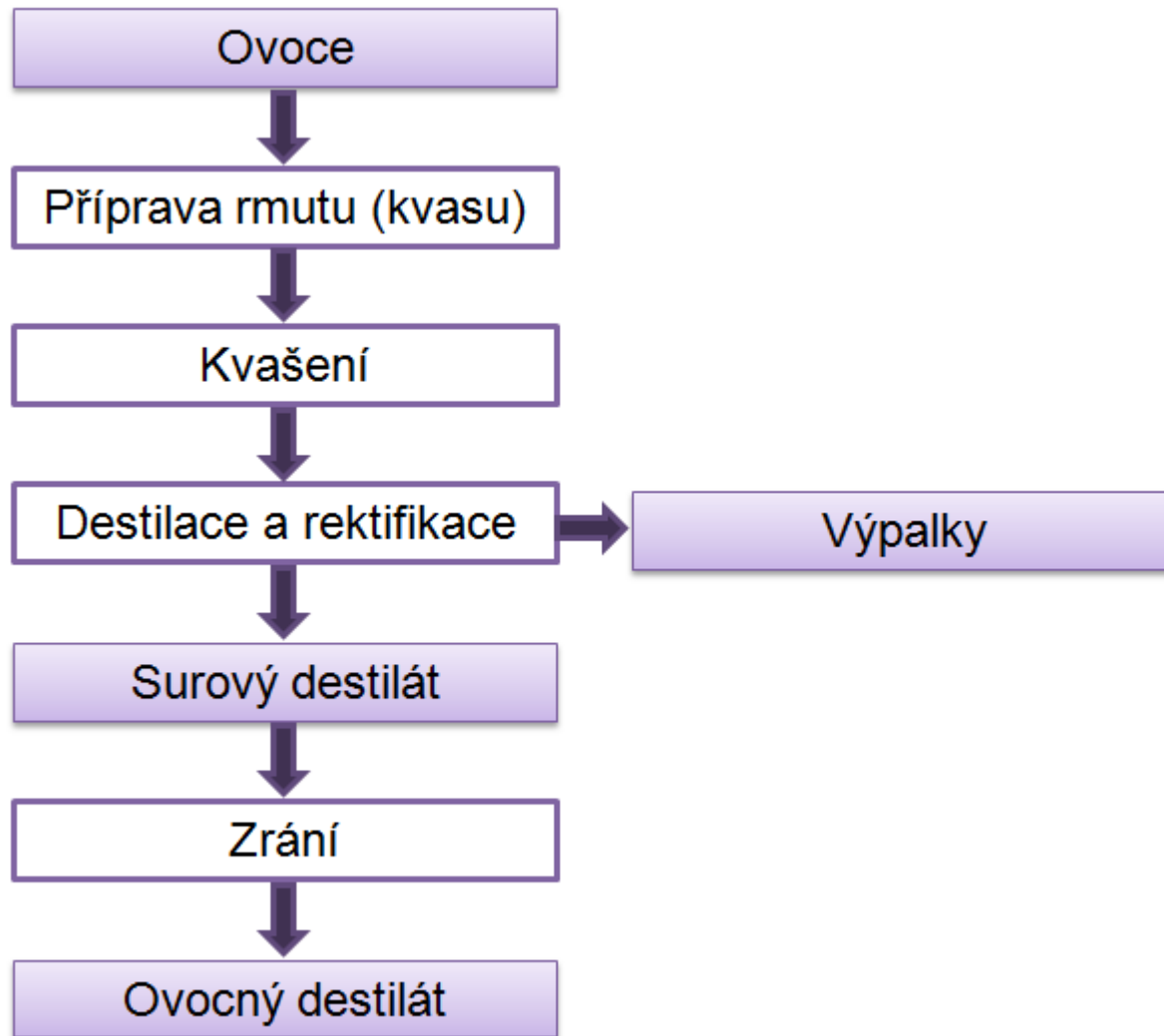
Destilace a rektifikace

Zrání

Kvašení

Příprava rmutu (kvasu)

Schéma výroby ovocného destilátu



Obr. 2

Použité zdroje, citace a odkazy

KADLEC, Pavel a kol. *Technologie potravin II*. Praha: VŠCHT Praha, 2008, ISBN 978-80-7080-510-7.

Obr. 1, 2 Foto autor