



## Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički fakultet - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica

Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712

E-mail: [extension-pg@t-com.me](mailto:extension-pg@t-com.me)

### Kako proizvesti lozovaču vrhunskog kvaliteta?



Do kraja II svetskog rata lozovača se uglavnom proizvodila samo u Crnoj Gori, pa se može slobodno reći da je Crna Gora kolijevka lozovače.

**Lozovača** je rakija od grožđa koja se dobija fermentacijom i destilacijom **necijeđenog kljuka** grožđa tj. nema odvajanja vina već se čitav fermentisan kljuk prebacna na destilaciju. Da bi imali rakiju vrhunskog kvaliteta najprije je potrebno da imamo dobru sirovinu tj. grožđe. **Grožđe** treba da je **dobrog zdravstvenog stanja**, da nije plesnivo, i sa zadovoljavajućim sadržajem šećera i kisjelina. Grožđe se bere u tehnološkoj zrelosti kada je odnos šećera i kisjelina optimalan za dobijanje kvalitetnog proizvoda.

Često pitanje je kada treba otpočeti sa destilacijom tj. koliko dug treba čuvati prevreli kljuk?

Pogrešno je kljuk dugo čuvati - **najkasnije za 2 nedjelje** treba **destilisati kljuk** tj. početi sa „pečenjem“ jer u protivnom može doći do kvarenja kljuka naročito ako se neadekvatno čuva. Ukoliko ne postoji mogućnost da se u ovom periodu krene sa destilacijom (pečenjem) kljuk se štiti od kvarenja posipanjem natrijum-benzoatom i čuvanjem na nižim temperaturama.

Ako se na kljuku primjete znaci kvarenja, ako je plesniv, suv po površini, prije nego što se stavi u kazan taj površinski dio treba odbaciti i ne stavljati na destilaciju!!!

Jedan od preduslova za dobijanje rakije vrhunskog kvaliteta je i **dobra higijena i održavanje aparata za destilaciju**.



Ono u čemu griješe naši proizvođači kada je u pitanju aparat za destilaciju je nagib parovodne cijevi i njena dužina - **parovodna cijev** treba da je diskretno **nagnuta ka kazanu** a ne ka tabarci (0,3-1%), i njena **dužina** treba da je **min 3m!**

Kada se otpočne sa destilacijom kljuka, preporuka je da se najprije dobije meka rakija, a zatim da se ona ponovo destiliše i dobije **prepečenica lozovača**, koja je mnogo kvalitetnija nego rakija koja se dobija jednostrukom destilacijom.

Najprije se kazan puni prevrelim kljukom do 70% svoje zapremine kako tokom destilacije ne bi došlo do kipljenja komine, kljuka. Prije sipanja u kazan kljuk se dobro izmiješa.

Može se kljuku dodati 10-20% vode.

U početku vatra treba da je nešto jača, a 5-10 min prije nego što proključa sadržaj, vatru treba smanjiti.

**Destilacija** treba da se odvija lagano i da traje **3 -3,5h.**

Hlađenje tj. protok vode u hladioniku treba da je takav da je tabarka u gornjoj trećini topla, u sredini jedva mlaka a u donjem dijelu hladna.

Najprije dobijamo meku rakiju jačine oko 25-30 vol %, i pri ovoj prvoj destilaciji ne izdvajamo prvijenac i patoku.

Zatim aparat za destilaciju punimo mekom rakijom, i vršimo destilaciju, dobijajući lozovaču prepečenicu!

Cilj ove druge destilacije je da se povisi sadržaj alkohola u budućoj rakiji i da se izvrši prečišćavanje od nepoželjnih komponenata kao i koncentrisanje aromatičnih materija.

Ovo prečišćavanje vršimo **izdvajanjem 3 frakcije**, 3 dijela: prvijenca (prva rakija koja izlazi, srednje frakcije i patoke (krajnje rakije).

Prvijenac se sastoji od velike količine lako isparljivih sastojaka koji negativno utiču na aromu pića (etil-acetat, acet aldehid).

Srednja frakcija tj. srce se koristi za piće, dok je patoka mutna, sadrži znatno manje alkohola nego srednja frakcija, ponekad je i plavičaste boje.

Vrlo je važno znati koju količinu prvijenca je potrebno izdvojiti tj. kada treba krenuti sa sakupljanjem srednje frakcije!

Ukoliko su se proizvođači pridržavali svega ovog naprijed navedenog dovoljno je odvojiti 0,5l prvijenca na 100l meke rakije koja se destiliše. Ukoliko ima propusta (kljuk lošijeg kvaliteta) potrebno je odvojiti veću količinu prvijenca - i do 2,5%!

Takođe, važno je tokom ove druge destilacije odrediti i pravi momenat kada treba prekinuti sa sakupljanjem srednje frakcije i preći na sakupljanje patoke-najbolje degustaciono odrediti!

Što se tiče same **jačine lozovače**, ne bi trebalo da je jača od **47-48 vol%!**

Najbolje je rakiju snižavati neposredno pred degustaciju tj. nakon odležavanja. Ukoliko se rakija čuva duže godina treba je postepeno snižavati svake godine.

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije