

Inž. Ivo Gjerek,
»Podravka« prehrambena industrija, Koprivnica

VIŠNJA U KONJAKU (vinskom destilatu)

Ovaj proizvod je prvi put kod nas proizveden 1957. godine u tvornici »Podravka« kao narudžba za jednu firmu u Njemačkoj. Od tada se uveo u našu tehnologiju i trgovinu, a služi u konditorskoj industriji (bomboni) za izradu ili ukras artikala.

SIROVINA

Višnja se bezuvjetno bere s peteljkom, zdrava, svježa, bez trulih plodova, bez oštećenja i tamne boje. Najpodesnija je tamna okrugla višnja, poznata kod nas pod nazivom »sjeverna višnja«, koja čini naš konglomerat samoniklih višanja. Za izradu ovog artikla traži se specijalno tzv. »cigančica«, koja ima okrugle plodove na dugoj peteljci. Važna je činjenica, da se sirovina mora nabavljati najdalje 40 kilometara od mjesta prerade i dovoziti u sanducima čija neto težina ne prelazi 10—12 kilograma, jer se u protivnom višnje gnječe i vriju i nisu sposobne za preradu. Višnja se ne smije brati bez peteljke i voziti u buradi.

AMBALAŽA

Nova pulpna burad izrađena od bukovine ili hrastovine, sa šest obruča i ostalim karakteristikama za tu vrstu ambalaže (prema JUS-u). Može se još upotrebiti burad (bačve) od 400 do 500 litara s posebno ugrađenim vratima na dnu bačve. Poželjno je, da i obična pulpna burad na zadnu ima vratašca. Takva se ambalaža obavezno dvostruko parafinira. Veličina buradi je 900 mm dužine, s promjerom na najširem mjestu 700 mm, a na zadnu (čelu) 540 mm. Zapremina takvog pulpnog bureta je 200 do 230 litara vode.

ORGANOLEPTIČKE OSEBINE

Proizvod predstavlja specijalitet, koji je zapravo neka vrsta posebno pripremljenog proizvoda za daljnju preradu u industriji. To je proizvod pikantnog, kiselkastog okusa, alkoholiziran a ponekad i aromatiziran, prema želji pojedinog kupca. Tako neki kupci zahtijevaju, da se u konjak (vinjak) dodaje kora španskog hrasta ili slično. Kao naliv upotrebljava se 50% konjak (neki upotrebljavaju čisti vinski destilat).

NORMATIV ZA 100 KILOGRAMA NETO PROIZVODA

svježa i s peteljkom brana višnja (neočišćena)	105 do 110 kg
konjak (alkohol) 50%	27 kg
bačva pulpna po JUS-u (cijepane dužice)	1 kom

Od 100 kilograma svježe ubrane višnje s peteljkom otpada na:

peteljke	10 kg ili 10% (prosječno)
plod	90 kg ili 90% (nesortirano)
koštice	14,5 kg ili 14,5% (prosječno)

Od dobivenih 90 kilograma višnje bez peteljke dobije se:

višnje do 12 mm ϕ 2 kg ili 2% (za marmeladu)
višnje od 12 do 19 mm ϕ 82 kg ili 82% (za proizvod)
višnje iznad 19 mm ϕ 6 kg ili 6% (kompot-pulpa)

Od dobivenih sortiranih i klasiranih višanja ove srednje frakcije, tj. promjera 12 do 19 mm, imamo svega 82 kilograma (prosječno) ujednačene i kvalitetne višnje s košticom. Od toga otpada na klasu od 12 do 16 mm prosječno 13 kilograma ili 13 posto, a na klasu 16 do 19 mm prosječno 69 kilograma ili 69 posto. Iz navedenih podataka je vidljivo, da višnje ima najviše u klasi između 16 i 19 mm, što u prosjeku iznosi 70 kg, od 100 kilograma ubrane »sjeverne višnje« s peteljkom. To je upravo dosta za izradu prve faze prerade, gdje se za 100 kilograma proizvoda uzima:

I. višnja bez peteljke promjera 16 do 19 mm	73 kilograma
konjak (alkohol-vinjak) 50%	27 kilograma
II. višnja bez koštice 16 do 19 mm	80 kilograma
višnje sok jakosti od 13 do 17% alkohola	20 kilograma

SADRŽAJ BACVE à 200 kg

U prvoj fazi izrade: neto višnje s košticom	146 kilograma
neto konjaka (alk.) 50%	54 kilograma
U drugoj fazi izrade: neto višnje bez koštice	160 kilograma
neto višnja soka 13—17%	40 kilograma

REŽIM STERILIZACIJE

Ovdje je postotak alkohola direktan konzervans a drvena ambalaža ne podnosi toplotnu sterilizaciju.

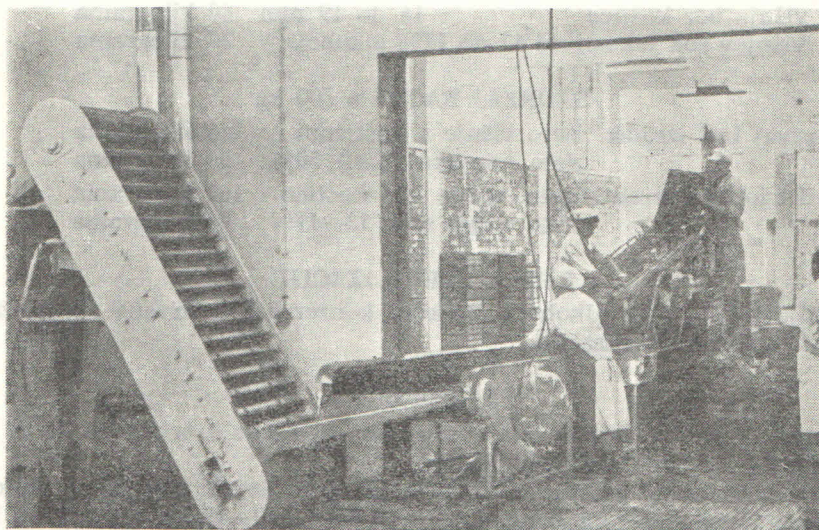
TEHNOLOGIJA

Potrebno je odmah istaći, da se ova prerada odvija u dvije faze, pa će tako biti i opisani tokovi rada i tehnologije.

Prva faza izrade počinje od svježih plodova. Svježe ubranom višnjom s peteljkom pune se drveni sanduci, ali ne više od 10—12 kg neto ploda, kako kod prevoza ne bi došlo do gnječenja. Nikako se ne smije raditi s višnjom, koja je brana bez peteljke, a ako se ipak prevozi u bačvama i dugo stoji, najviše jedan dan poslije branja i dopremanja u tvornicu, takva se ne smije prerađivati. Višnja s peteljkom, zdrava, svježa, bez trulih plodova, bez oštećenja, tvrda, crne i crvenkaste boje, odmah se kod istovara još u sanducima sortira po boji. Crna na jednu a crvenkasta na drugu stranu. Eventualno ona ispucana ili upaljena odmah se odvaja za konzerviranje sa SO₂. Tako sortirana višnja — grubo sortirana po sanducima — ide na strojeve za kidanje peteljki i pranje. Nakon kidanja peteljki i pranja višnja se stavlja na strojeve za kalibriranje. Kalibrirana višnja sipa se u pripremljene, čiste i dvostruko parafinirane bačve, na čije se dno, dok su još prazne, ulije jedna polovica konjaka (alkohola). Na njega se sipa višnja sve dok se bačva napuni. Zatim se zatvori dno, položi i na čep ulije ostatak konjaka (alkohola). Ukoliko su to bačve sa dnom na poklopcu, onda se prije zatvaranja naliže druga polovica konjaka ili alkohola. Zatim se bačve obavezno povaljuju i valjaju bar 15 metara. Svrha toga valjanja je da se višnja dobro izmiješa s konjakom ili s alko-

holom. Valjati je potrebno svaki dan, dok laboratorij ne utvrdi da se postotak alkohola u tekućem dijelu (soku) ne smanji na 13 do 17%. Time je završena prva faza izrade.

Druga faza izrade počinje otprilike 20 do 30 dana nakon što je višnja uložena u konjak (alkohol). Uzimaju se bačve, iz kojih se iscijedi sav sok, a višnja se stavlja na strojeve za izbijanje koštica. Posebno je potrebno paziti da strojevi ne drobe koštice. Kupci toleriraju maksimum 5 komada koštica (cijelih) u plodu na 1000 komada, dok u pravilu ne bi smjela biti ni jedna. Međutim, manje je zlo ako se nađe cijela koštica nego zdrobljena. Zdrobljena koštica može oštetiti zube i usnu šupljinu kod jela. Iskoštičena višnja ponovo se vraća u bačve, zalije se sokom i lageruje. Kod izrade druge faze ostane izvjesna količina alkoholiziranog višnjevog soka iz kojega se uz dodatak miridija može raditi višnjevo vino.



Slika 1.

Uredaji u tvornici »PODRAVKA« za otkidanje peteljki višnje i traka za prebiranje u radu

SKLADIŠTENJE

Poslije prve i druge faze potrebno je ovakve bačve uskladištavati u zatvorene prostorije. Najpraktičnije je položiti ih i u zasebne redove, poredati jednu na drugu, tako da svaki čas možemo doći do svake bačve, radi kontrole, jer se često događa da višnje propuštaju konjak ili sok, pa tako mogu nastati veliki gubici. U praksi je lakše raditi s bačvama od 200 kg nego od 500 kg, radi manipulacije. Svi kupci ne rade obje faze kod nas, jer nam nedostaju dobri strojevi za iskoštičavanje, pa se često puta ograniče samo na prvu fazu proizvodnje. Optimalna je temperatura skladištenja 5 od 18°C. Rok trajanja je obično godinu dana, ali se može garantirati i dvije godine.