

Alkoholmentes italok





Alkoholmentes italt kétféleképp lehet előállítani:

1. Elkészítik a hagyományos erjesztett vagy lepárolt italt, és **utólag kivonják belőle az alkoholt**, amire ismét két alapvető módszert használnak:
 - a) Az ún. „**fordított ozmózist**” – amivel gyakorlatilag „kiszűrik” az alkoholt
 - b) **Speciális lepárlási technikákat (vákumdesztilláció)** – amivel úgymond „kifőzik” az alkoholt
2. A készítési folyamat eleve **mellőzi az alkohol jelenlétét**, ami megint két módon lehetséges:
 - a) **Kivonatolással**, ún. „infusion” vagy „maceration” technikával – amikor „kiáztatják” az ízanyagokat
 - b) **Gőz desztillációval** (alkohol nélküli „lepárlással”) – amikor „kigőzőlik” az ízanyagokat

Mindkét módszernél kihívás az, hogy magának az **alkoholnak az ízét és textúráját**, ami hozzátartozik az alkoholos italok ízharmóniájához, **hogyan lehet pótolni, helyettesíteni**. (az alkohol íze **édeskés** és a benne lévő észterek következtében enyhén gyümölcsös, gabonás – attól függően, hogy mi az alapanyag; textúrája **krémességet** ad az italhoz)



1/a. Fordított ozmózis

- Először is, mi az „**ozmózis**”: egy olyan folyamat, melyben az oldószer két, **féligáteresztő membránnal elválasztott**, különböző koncentrációjú oldat között áramlik. **Az oldószer a hígabb oldatból a töményebb felé vándorol**, vagyis a két oldat koncentrációja kiegyenlítődik.
- A „**fordított ozmózis**” (Reverse Osmosis, RO) nyilván ennek ellentéte: **a természetes ozmózis folyamat megfordítása nyomás hatására**. Gyakorlatilag az alkoholos italt a féligáteresztő membránra nyomják, aminek szűrőrendszere csak az alkoholt és a vizet engedi át, **a nagyobb molekulájú íz- és aromaanyagok visszamaradnak**.
- Majd **a sűrű ízkoncentrátumhoz vizet adnak** (esetenként a saját vizét adják vissza, amit normál lepárlással elválasztanak az alkoholtól), ezzel beállítva **az eredeti italhoz hasonló ízérzetet**. A **0,5%-os maradék alkoholtartalom** általában a „**mentes**” ital határa.
- Tipikusan így készülnek az **alkoholmentes sörök**.
- Az eleve is alacsony (5% körüli) alkoholtartalom miatt **az alkohol-íz és -textúra visszapótlása kisebb jelentőségű**, de azért el kell kerülni, hogy az alkoholmentes verzió „**vízízű**”, illetve „**víz érzetű**” legyen.



1/b. Speciális lepárlási technikák (vákumdesztilláció)

- Ha **sima desztillációval** próbálnák az alkoholos italból az alkoholt kivonni, akkor ténylegesen **forrásba kellene hozni az elegyet, ami az ízeket tönkre tenné.**
- A **vákum** (vagyis csökkentett nyomás) alatti desztilláció viszont lecsökkenti az elegy forráspontját, vagyis **az alkohol alacsonyabb hőfokon (30-40 °C-on) is párologásnak indul.**
- Tipikusan így készülnek az **alkoholmentes borok.**
- Mivel az **eredeti alkoholtartalom magasabb**, a kiesett **alkohol-íz és -textúra visszapótlása komoly** kihívás, amire boroknál **mustot, tannint** és egyéb ízanyagokat használnak.
- Kifejlesztettek **kétlépcsős vákum-desztillációt** is, ahol az **alkoholt és a távozó aromákat külön** lépésben fogják fel, így az **ízanyagok visszaadhatóak** az alkoholmentes változatba.
- A **vákumdesztillációnál nincs szükség víz hozzá-** illetve **visszaadásra**, ami fontos **jogi követelmény** is a **borok esetén**, ezért nem jellemző a fordított ozmózis alkalmazása.

2/a. Kivonatolás / maceráció

- Alkoholos italoknál (gineknél, likőröknél) is gyakran használt eljárás a kivonatolás / **maceráció**, amikor a **fűszernövények, gyümölcsök aromái kiáznak**
- **Ugyanez a módszer** használható alkoholmentes, **vizes közegben** is.
- A fűszernövényeket **apró darabokra vágják/őrlik**, hogy a kivonatolás minél **nagyobb felületen** történjen.
- A vizes oldat lehet **hideg vagy meleg**.
- A kivonatolás **időtartam is fontos**, legyen elegendő, de ne túl hosszú.
- A fenti részletek miatt történhet a **kivonatolás fűszernövényenként külön-külön**



2/b. Gőz desztilláció



- A **desztilláció** alapvetően egy alkoholos folyadék (cefre) összetevőinek **gőzzé, majd egymástól elválasztva, újra folyadékká** alakítása
- Ha **vizes oldatot** forralunk fűszernövényekkel együtt, a **vízgőz az aromaanyagok molekuláit is magával viszi**
- Gyakran **kombinálják** a két módszert: a **macerációt és a gőz desztillációt**
- A desztilláció is történhet **összetevő-típusonként külön-külön**, amikor a folyamat végén „**blend**”-elik, házasítják a készre az italt
- Az ilyen alkoholmentes italok:
 - Teljesen mértékben **0% alkoholfokúak** (nincs alkohol a folyamatban)
 - **0 kalóriatartalmúak** (hacsak nem adnak cukrot hozzá a végén)

