

PREDGOVOR	5
Sirovine za proizvodnju voćnih rakija	7
Pregled sirovina za proizvodnju voćnih rakija	9
Jezgričavo voće	9
Koštičavo voće	12
Bobičasto voće	15
Rakije od grožđa	15
Samonikle voćne vrste	17
Kemijski sastav voćnih sirovina	20
Ugljikohidrati (šećeri)	20
Kiseline	22
Dušične tvari	23
Fenoli	23
Vitamini	24
Aromatske tvari	24
Minerali	24
Prerada plodova i alkoholna fermentacija	25
Osnovni koraci u preradi plodova za rakiju	25
Pranje i muljanje plodova	26
Punjenje bačava za provođenje alkoholne fermentacije	30
Dokiseljavanje i provjera pH vrijednosti	31
Dodavanje pektolitičkih enzima	35
Dodavanje hraniva za kvasac	36
Alkoholna fermentacija (vrenje) voćnog masulja/mošta	36
Specifičnosti u preradi pojedinih vrsta voća	42
Kruška	42

Dunja	43
Šljive, marelice i breskve	43
Borovica i ostalo bobičasto voće	43
Vinjak, vinovica	44
Komovica	45
Bačve za provođenje alkoholne fermentacije	46
Destilacija	47
Uređaji za destilaciju	47
Jednostavni destilacijski kotao (alambik)	49
Tehnika destilacije na jednostavnom destilacijskom kotlu	52
Prva destilacija ili proizvodnja sirovog destilata	54
Osnovni cilj prve destilacije je odvojiti hlapljive od nehlapljivih tvari.	54
Druga destilacija	55
Složeni kotao za destilaciju sa kolonom i deflegmatorom	59
Čišćenje kotlova za destilaciju	63
Pregled osnovnih spojeva arome u rakijama	64
Metanol	64
Viši alkoholi	65
Aldehidi	65
Esteri	66
Dozrijevanje destilata	66
Važne kemijske reakcije tijekom dozrijevanja	69
Formiranje rakije za piće	70
Hladna stabilizacija	71
Najčešće mane rakija i kako ih izbjeći	73
Miris na plijesan	73
Kisela rakija (octikavost)	74
Miris na patoku (sirova rakija)	75
Konzumacija jakih alkoholnih pića u svijetu i Hrvatskoj	76
Podjela jakih alkoholnih pića	79

Rakije (s nazivom sirovine)	79
Specijalne rakije	80
Likeri	80
Rakija (s navedenim imenom voća ili bobice) dobivena maceracijom i destilacijom	81
Osnovni koraci u proizvodnji likera i travarica	82
Proizvodnja likera	82
Proizvodnja travarica	85
Recepti za izradu nekih likera i travarica	87
Recepti za travarice	102
Recept za izradu domaćeg gina	103
Osnovno o kušanju rakija	106
Kontrola kvalitete sirovine i potrebni izračuni	107
Priprema uzorka	107
Kontrola šećera u voćnom masulju/moštu	108
Formule za izračunavanje šećera i randmana alkohola	110
Provjera pH vrijednosti	111
Određivanje alkoholne jakosti u destilatu/rakiji pomoću alkoholometra	112
SAŽETAK SVIH POSTUPAKA U PROIZVODNJI VOĆNIH RAKIJA	116
Priprema voćnog masulja	116
Priprema kvasca za provođenje alkoholne fermentacije (vrenje)	117
PROVOĐENJE DESTILACIJE NA KLASIČNOM KOTLU (PEČENJE RAKIJE)	118
Prva i druga destilacija:	118
Međunarodno ocjenjivanje rakija i likera	119
O AUTORU	121
LITERATURA	123