

ENFÜZYON YÖNTEMİ

-
- Bazı aromatik maddeler, damıtma yolu ile tam olarak elde olunamadığından bu durumda enfüzyon yöntemine başvurulur.
 - Aromatik maddeler alkol ve şeker çözeltilerine katılır.
 - Çözelti renklendirilir ve katı maddeleri ayırmak için süzülür.

-
- Şu halde enfüzyon aroma maddelerinin buldukları doğal hammaddelerden ekstraksiyonla alınması ve istenilen alkol su karışımına getirilmesi yöntemidir.
 - Yöntemin uygulanış şekli büyük ölçüde kullanılan hammaddeye bağlıdır.

Meyve enfüzyonuna örnekler ;

- Ayva Enfüzyonu ;
- Rendelenen ayvalar preslenerek, yüzde yirmi otuz oranında şıra elde edilir.
- Kalan posa üzerine 100 kg rendelenmiş ayva için 20litre %96.6lık alkol ve 10 litre su koyulur.
- İlk alınan şırayla karıştırılır ve 3 ay süreyle maserasyon uygulanır preslenir ve damacanalarda saklanır.

-
- Kiraz Enfüzyonu: Kirazların sapları ayıklanır ve değirmenlerde çekirdekleri ile birlikte parçalanır.
 - 100kg kiraz için 60 litre %96.6'lık alkol kullanılarak ve arada karıştırılarak, 3 ay süre ile maserasyona bırakılır.
 - Alkollü çözelti alınır, kalan küspe preste sıkılır ve ikinci kezde edilen çözelti önceki ile karıştırılarak saklanır.

○ Ceviz Enfüzyonu;

○ Yeşil cevizden yapılır.

○ Cevizler değirmenlerde parçalandıktan sonra temiz çuvallar üzerine serilerek, güneş almayan bir yerde iki gün süreyle arada bir alt üst edilerek bırakılır.

-
- Sürenin sonunda 100kg ceviz 35-40kg gelir. Meşe fıçılarda 100litre %96.6'lık alkolde 6 ay maserasyona bırakılır.
 - Torba filtrelerden süzülür. Kalan posa preslendikten sonra ilk alınan kısma katılır. Enfüzyon meşe fıçılarda saklanır.

-
- Vanilya Enfüzyonu: Vanilya Madagaskar, Komorolar, Reunion, Meksika, Uganda ve Fransız Polinezya'sında yetişen bir bitkinin meyvesidir.
 - Meyveler 9 ayda olgunlaşır. Fakat vanilya eldesi için olgunlaşmadan henüz yeşilken toplanır. Yeni toplandığında belirgin aroması olmadığı halde, özel koku, işlenip kurutmadan sonra ortaya çıkar.

▪

-
- Uzun süre saklanması zor olduğundan satın alınır alınmaz işlenmelidir.
 - Vanilyalar ya öğütülür ya da bıçakla ince doğranır. Uygun bir kap içinde 10kg için 100litre %85'lik alkol katılarak, 30 gün maserasyona bırakılır.
 - Bu sürenin sonunda %70-75 alkollü 90-95 litre enfüzyon elde edilir ve damacanalarda saklanır

-
- Kırmızı meyvelerin enfüzyonu dışında enfüzyon yöntemi ile yapılan likörler damıtma yöntemi ile yapılanlarda ki gibi ince bukeye sahip değildir.
 - Kırmızı meyvelerle uygun yöntemlerle likör yapıldığında kaliteleri çok üstün olur.