

BGy01 - Végezze el adott bor fejtését félig zárt módon ! (összefoglaló: Fejtőgép kezelése, tömlők kiválasztása)

Mielőtt a fejtéshez hozzáfognánk, készítsük elő a szükséges felszerelést: kannákat, töltikét (léhót) stb. Azt a hordót, amelyikbe fejteni fogunk, vizsgáljuk meg, tiszta-e, majd kénezzük be a kénezésnél leírtak figyelembevételével.

A fejtéskor a hordót csapra ütjük, és a kifolyó bort borszivattyúval vagy kannával egy másik hordóba fejtjük át. Az ajtó nélküli vagy kisebb hordókat még jobb fejtő gumicsővel fejteni. A bor fejtéséhez fakannát, sajtárt és réz-vagy műanyag, esetleg zománcozott vedret, a hordóba öntéshez pedig töltikét (léhót) vagy tölcsért használhatunk. Ha a hordóból már nem folyik több bor a csapon keresztül kisebb hordó esetén -, óvatosan megemeljük a hátsó végét addig, amíg tiszta bor jön. Ajtós hordóból, de nagyobb, ajtó nélküli hordóból is a fortélylopóval vesszük ki a csaplyuknívó alatti tiszta bort.

Ha gumicsővel fejtünk, mérjük meg az akonanyílás és a csaplyuk közötti távolságot, majd a gumicsövet annak megfelelő mélységig eresszük a hordóba. Azután megszívjuk a gumicsövet és a kifolyó bort figyelve - fokozatosan lejjebb, lejjebb eresztjük egészen addig, amíg zavaros bor jelentkezik. Ekkor megállunk, s a csövet 1-2 mm-rel visszahúzzuk. Így a seprőről teljesen le tudjuk fejteni a tiszta bort.

A második és a további fejtéseknél célszerű a gumicső végére rézdróttal egy kis rézrudacsát erősíteni. A rézrudacsát aszerint húzzuk ki a gumicső vége alá, hogy mennyi üledékre számíthatunk. 200-300 l-es hordónál rendszerint elegendő 1-3 cm. Az így felszerelt gumicsövet óvatosan addig engedjük a hordóba, amíg a rézrudacska a hordó fenekét nem éri. Mivel így csak a rézrudacska merül a seprőbe, a seprő feletti tiszta bort a gumicső teljesen le tudja szívni. (A leeresztést előbb üres hordónál gyakoroljuk be.)

Gumicsővel való fejtéskor nagyon vigyázzunk arra, hogy ne szakítsuk meg a fejtést, mert ha a csőben levő bor visszafolyik a hordóba, felkavarja a seprőt is.

Amikor a színbor kifolyt a hordóból, a seprőt kiöntjük, és a hordót előbb aljborral, majd tiszta vízzel kimossuk. Az aljbort a seprőhöz tesszük, s a vizet kiöntjük.

Az első fejtés után a szép tiszta bor is zavarossá vagy homályossá válhat. Ez néhány hét alatt letisztul, hacsak nem indul utóerjedésnek. Ha két-három hét múlva sem kezd tisztulni - noha fejtéskor a bor állapotának megfelelően kéneztük és a bor nincs utóerjedésben -, akkor valami baja van, amit, ha nem tudunk megállapítani, legjobb szakértőhöz fordulni tanácsért.

A seprő felhasználása

Hosszabb állás után a seprő leülepszik, és tetejéről leszívható a tiszta bor. A seprő értékes anyag, ezért gyűjtsük össze hordóba, és hektoliterenként 20-25 g feloldott borként adjunk hozzá. A visszamaradt sűrű seprőt pálinkafőzésre használhatjuk vagy kis zsákokba, az úgynevezett seprőzsákokba öntjük. A seprőzsákokat azután sajtóba rakjuk, ahol a lé egy része saját nyomásától kiszivárog, majd óvatosan - lassan emelve a nyomást - kiszajtoljuk.

Kevesebb seprő esetén a zsákokat előbb egy-két napig felakasztva csurgatjuk, majd lefolyónyílással ellátott edénybe téve súlyt helyezünk rá, és két-három napig így nyomatjuk. A sűrű seprőből sajtolással még 50-60% bort nyerhetünk. A sajtolásból visszamaradó seprőtészta is értékes nyersanyag, borkősavat állítanak elő belőle.