

Perique tryckmogningsmetod för piptobak

Vad är Perique?

Perique-tobak, som är mycket mörkbrun när den är färdig, har på olika sätt beskrivits som den "luktar som gödsel" till att lukta "som katrinplommon" eller som vin framställt av druvor som påverkas av botrytis (som krymper och koncentrerar druvan). Perique-tobak har ett högt (alkaliskt) pH. Även om dess nikotinnivå kanske inte är högre än annan tobak, ökar det höga pH dramatiskt nikotinabsorptionen genom slemhinnorna i munnen. Att röka ren Perique är inte att rekommendera.

Hur används Perique?

Den är utmärkt i blandningar av olika tobakssorter för att neutralisera pH i surare tobak, såsom rökhärdad tobak (metoden snarare än klassen). Blandning av røktorkad tobak med Perique (i ett förhållande som sträcker sig från 2 delar rökhärdad till 1 del Perique, upp till 1: 1) kan helt eliminera bittet, samtidigt som nikotinhalten ökar. Det vill säga, när Perique läggs till en typisk engelsk blandning lägger den till "jämnhet".

Perique används ibland inom kommersiella cigarettblandningar och användes tidigare som en mindre mixer i vissa amerikanska cigarrer.

Hur tillverkas Perique?

Efter att ha läst vad som finns i den historiska litteraturen (och sett de olika Perique-videoerna) stod det klart att Perique-processen börjar med färdighärdade blad (med mittnerven borttagen). Bladen kan vridas, men det är inte nödvändigt. Bladen placeras sedan under tillräckligt tryck för att trycka ut vätskan inifrån bladet. Bladet lämnas för att fermenteras under press i cirka 3 månader.

Den gamla litteraturen säger att de hoppresade bladen släpptes kort från tryck var 24: e timme under de första tio dagarna, för att tillåta att saften återabsorberas av bladet, varefter trycket åter applicerades. Detta intervall ökades därefter till en eller två gånger i veckan. Varannan vecka avlägsnades bladen, separerades och fick torka, bara för att återgå till tryckprocessen.

Den vanligaste tryckbehandlingstiden är 3 till 6 månader. I St. James Parish, Louisiana, där Perique har sitt ursprung i närheten till Mississippifloden är det ungefär 15-27°C året runt.

Den enda verkliga ledtråden till hur mycket tryck som används är från den historiska beskrivningen av måtten på den "låda" som används, längden på pressarmens arm och den absoluta vikten som hängs på pressarmen. Den ger ett troligt tryck på 2-4 Kg/cm² (20-40 Ton/m²).

Troligen är det viktiga att applicera tillräckligt tryck för att störa cellerna i bladen och trycka ut saften. Extrema temperaturer bör undvikas eller minimeras.

Ref:

<https://fairtradetobacco.com/threads/really-easy-perique-press.2873/>