

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO

**PRESENTADO A:
FREDY MAURICIO LEON**

**PRESENTADO POR:
LINAMARÍA BARRERA**

**BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS
ACTIVIDAD 2, UNIDAD 3
BOGOTÁ, 2 DE JULIO DE 2018**

¿Cómo se obtienen destilados de alta calidad y como se justifica un precio más elevado?

Son muchos los factores que afectan la producción de bebidas destiladas y la calidad que estas adquieren en el momento de producción. A continuación les presento una lista de los factores que influyen para obtener un producto final de calidad:

- El agua: esta representa el mayor volumen de materia prima necesaria para la elaboración de destilados, se debe garantizar su inocuidad, para esto se debe hervir con el fin de matar microorganismos y pasar por un filtrado que elimine todos los agentes físicos que puedan afectar su cristalinidad
- El mosto (materia prima): este juega un papel sumamente importante, pues si usamos materiales que no cumplen con las características necesarias para la elaboración de los diferentes tipos de bebidas destiladas, los estándares de producción del producto final no serán los esperados, ya que sus características determinan las condiciones de los procesos fermentativos.

Para el caso de las levaduras se debe tener en cuenta la tempura de crecimiento, el ph y el tiempo de fermentación, ya que no todas se desarrollan de igual manera y esto determina en gran medida la calidad del mosto.

En el caso de la cebada aquellas que tiene un alto contenido proteico no son buena fuente de producción de alcohol, por lo tanto se deben buscar cepas con un alto contenido de almidón que propicie la producción de alcohol en el momento de producción.

- Los Azúcares: estos son muy importantes pues son los que fomentan la transformación a etanol, los principalmente usados son los disacáridos como la glucosa, la maltosa y la fructosa, aunque el uso de azúcares añadidos de mesa está permitido baja considerablemente la calidad del producto final.
- Estabilización del producto: es de vital importancia pues esto evita que los azúcares continúen el proceso de fermentación una vez obtenidos los resultados deseados. Existen varias formas de hacer esto pero aquella que contribuye a aumentar la calidad del producto es, controlando las condiciones del mosto para garantizar que no contiene más azúcares de los deseados y adicionar porciones mínimas y controladas de azufre.
- La clarificación: se deben eliminar las partículas que quedan suspendidas en la bebida, actualmente este proceso se hace al bajar la temperatura durante el proceso de elaboración, permitiendo de esta manera que por gravedad las partículas bajen y se de un proceso de decantamiento.
- Corte de cabeza y cola: este proceso consiste en descartar la cabeza (alcoholes livianos) y la cola (alcoholes pesados) lo que permite dejar el corazón del destilado puro es decir el etanol. Haciendo uso de herramientas como alcoholímetros y decímetros que garantizan el correcto desecho de estas dos partes.

Teniendo en cuenta estos factores los cuales determinan la calidad del producto, veamos que factores externos a la producción afectan el precio que el licor tendrá para la venta al público:

- Si este es un producto con sello de denominación de origen.
- Los costos de publicidad y marketing.
- El tipo de botella en el que esté envasado (materiales y diseños).

- El lugar de venta, es decir si el producto se ofrece solo en almacenes exclusivos esto afecta su precio final.
- Los gastos de administración de la empresa y el margen de rentabilidad establecido por la gerencia de cada marca.