

ACTIVIDAD INTEGRADORA UNIDAD-DOS

**BEBIDAS FERMENTADAS ALCOHOLICAS
NORMA CONSTANZA RENDON LASSO**

BEBIDAS Y ALIMENTOS FERMENTADOS TRADICIONALES

VINO



CERVEZA



GUARAPO



PAN



YOGUR



QUESO



BEBIDAS Y ALIMENTOS FERMENTADOS TRADICIONALES

CHICHA



KUMIS



MASATO



EL PULQUE



LA SIDRA Y EL PERRY



BEBIDAS Y ALIMENTOS FERMENTADOS TRADICIONALES

HIDROMIEL



EL KÉFIR



LA CHUCRUT



KOMBUCHA



EL VINAGRE



PRODUCTOS OBTENIDOS A PARTIR DE LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS



VINOS

Bebida natural obtenida por fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca o del mosto de uva. Existen una gran tipología de vinos provenientes de diferentes regiones del planeta, sumado a esto la gran cantidad de cepas entre blancas, tintas y rosadas

VINOSTINTOS

- Elaborados mayoritariamente a partir de uvas tintas, como el color está en el hollejo, normalmente la fermentación se debe realizar con el mosto y el hollejo, y sólo una vez terminada la fermentación (unos 20 días) se procede al descube o sangrado.
- El vino tinto se puede envejecer, y en función del tiempo que pase en tonel, barrica y botella.



VINOS

VINO BLANCO

- Se pueden elaborar con uvas blancas o tintas, en este segundo caso separando el mosto del hollejo inmediatamente, para que no le de color. En general la fermentación se realiza con mosto, separado de hollejos, pepitas, raspones, etcétera, y aunque no es frecuente añejarlo, existen vinos blancos con crianza

VINO ROSADO

Son vinos elaborados con uvas tintas en los que se permite una cierta maceración de la uva antes del prensado del mosto, de esta forma el mosto toma algo de color. Luego se fermenta el mosto filtrado.

CERVEZA

Bebida resultante de fermentar, mediante levadura seleccionada, el mosto procedente de la malta de cebada, sólo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, sometido previamente a un proceso de cocción y aromatizado con flores de lúpulo, sus extractos y/o sus concentrados. Salvo en la cerveza sin alcohol, su graduación alcohólica no será inferior al 3% en masa y el extracto seco primitivo (ESP) no será inferior al 11% en masa.



CERVEZA

Cervezas Rubias especiales: muestran un grado superior de 5.5° y son más ricas e intensas, tienen diferentes variedades de lúpulo.



Cervezas ámbar o cobrizo: están hechas de maltas tostadas, desarrollan aromas más intensos a frutas secas o incluso tabaco.



Cervezas blancas: están hechas de maltas de cebada pero también de trigo



GUARAPO



Bebida fermentada o sin fermentar preparada a partir de la miel de caña o de panela. Esta se puede preparar disolviendo la miel o panela en agua y fermentándola usando un tipo de levadura que se conoce bajo el nombre de «cunchos», «zupias» o «madres».

GUARAPO

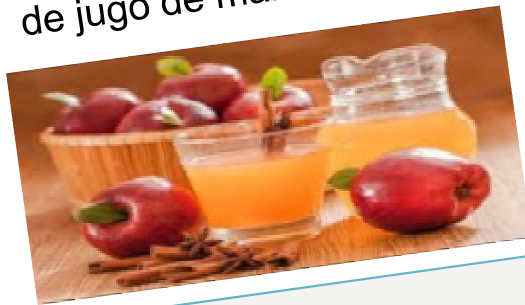
- **Guarapo De Maíz:** Se toma el Maíz se muele y luego se pone a cocinar, cuando ya está blando se deja enfriar y se lleva a una olla de barro o un timbo de plástico, se agrega el agua y la miel o la panela según el gusto, luego se tapa muy bien y se deja fermentar de dos a tres horas.



- **Guarapo De Piña.** Lavar la piña con agua caliente, corta la corteza y déjale algo de pulpa. Luego en un envase de vidrio, de cerámica o tina de barro coloca las conchas de piña junto con el agua y la panela. Cúbrelo con un trapo o tapa. Dejar a temperatura ambiente (o sea fuera de la nevera) por lo menos unos 2 días hasta que fermente un poco



LA SIDRA: bebida proveniente de la fermentación del mosto de manzana frescos o una mezcla de jugo de manzana



EL PERRY: bebida proveniente de la fermentación de mostos de pera



EL PULQUE

Del agave se obtiene el aguamiel, que al fermentarse da origen al pulque, con características nutricionales y medicinales y empleado en ceremonias tradicionales



QUESO

es un alimento sólido elaborado a partir de la leche cuajada de vaca, cabra, oveja, búfala, camella u otros mamíferos rumiantes. La leche es inducida a cuajarse usando una combinación de cuajo (o algún sustituto) y acidificación. Las bacterias beneficiosas se encargan de acidificar la leche, y tienen también un papel importante en la definición de la textura y el sabor de la mayoría de los quesos. Algunos también contienen mohos, tanto en la superficie exterior como en el interior



YOGUR: es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, con bacterias de ácido láctico.



LA CHICHA: Se obtiene de la harina de maíz y agua, se forma una pasta y se deja secar al sol, luego se deja en recipientes de barro selladas por dos semanas

EL MASATO: se obtiene de la harina de arroz, plátano o yuca, se agrega azúcar, agua, clavos de olor y canela, procedimiento el agua fría se le adiciona a la harina de arroz y se somete al calentamiento para la gelatinización de los gránulos de almidón y se agita por un tiempo de 10 a 15 minutos y se adiciona azúcar al gusto. Y se deja enfriar dentro de 3 o 4 días para su fermentación



Hidromiel: es una bebida fermentada hecha de agua y miel.



El Kéfir: es una bebida obtenida de la fermentación de los granos de kéfir en la leche o el jugo de frutas



Es un champiñón se deja macerar en una mezcla de té verde o negro más azúcar durante 8 a 10 días, se obtiene un jugo fermentado ligeramente espumoso y alcohólico



Es causada por diversas bacterias naturales en las hojas de repollo, se puede conservar entre uno y dos años.

Kumis: es una bebida ligeramente gaseosa acidulada obtenida por la fermentación del suero, kumis es una leche fermentada de yegua, burra o vaca



| PAIS | FERMENTADO |
|---------------------------------|------------------|
| GRECIA | Sidra y el perry |
| ASIA CENTRAL | kumis |
| CÁUCASO | kéfir |
| CHINA | chucrut |
| MONGOLIA | kombucha |
| MESOPOTAMIA Y EGIPTO | vinagre |
| BULGARIA | yogurt |
| PUEBLOS INDÍGENAS AMERICANOS | La chicha |
| COLOMBIA | El masato |
| COLOMBIA | El guarapo |
| MÉXICO | Pulque |
| CAUCASO EN ARMENIA | Vino |
| IRÁN - MESOPOTAMIA | cerveza |

NO ALCOHOLICAS

FERMENTACIÓN

ALCOHOLICAS

