**Bebidas destiladas y fermentadas**

**Unidad 3 Actividad 2**

**Momento Colaborativo**

**Destilados tradicionales, el whisky y la ginebra**

**Angela María Parada Pinilla**

**Estudiante gastronomía virtual**

**Docente**

**Freddy Mauricio León**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROGRAMA DE GASTRONOMIA VIRTUAL**

**Aporte Uno:**

**De respuesta al siguiente interrogante: ¿Cómo se obtienen destilados de alta calidad y como se justifica un precio más elevado?**

En el caso los destilados, hay que tomar en cuenta que se necesita tener como base un fermentado para después poder obtener por medio de la destilación un producto con una cantidad de alcohol más elevada, la destilación consiste en calentar el fermentado para separar los diferentes compuestos líquidos (en este caso alcohol de agua y otros compuestos) por medio de variación de temperaturas de ebullición.

El alambique es el aparato con el que se lleva a cabo la destilación; consta de un recipiente que alberga el fermentado y que se coloca en el fuego con la intención de que se evaporen las sustancias más volátiles y pasen por un condensador para regresar al estado líquido y sean reservadas en otro recipiente de forma concentrada y separada. Hay que tomar en cuenta que cuantas más veces pase el líquido por destilación se obtendrá un alcohol más puro, pero perderá características organolépticas importantes.

Cabe mencionar que en todos los destilados se pueden encontrar diferentes calidades o cualidades, ya que existen los que están diseñados para ser disfrutados solos y los que se encuentran en el mercado con el fin de ser mezclados en coctelería, y dependerá de la ocasión el tipo de destilado a elegir.

**Factores de calidad**

CALIDAD DEL MOSTO

está determinada por la calidad de los elementos que lo componen, así como de su tratamiento y evolución durante el proceso fermentativo.

NUTRIENTES

La levadura se alimenta de aminoácidos principalmente, estos deben estar en niveles adecuados para su desarrollo óptimo.

AGUA

Una regla de oro es que una buena calidad de agua desembocará en una buena calidad de fermentado.

AZÚCARES

Los disacáridos son los mejores azúcares para la transformación en etanol, así entonces son la glucosa, la maltosa y la fructosa los preferidos para este proceso.

LEVADURAS

Las cepas de la levadura son las determinantes en todo esto. No podemos concebir un mosto sin agua, sin azúcares o sin nutrientes, pero si existe algún elemento determinante son las levaduras, los otros elementos giran en torno a ellas, pues estos elementos brindan el medio adecuado para el desarrollo de levaduras.

CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN DEL PRODUCTO

La estabilidad del producto es una característica muy importante, actualmente es un proceso un poco más tecnológico, en primera medida se baja la temperatura de la bebida y luego se deja decantar, por acción de la gravedad buena parte de las partículas caen y el líquido comienza a recuperar cristalinidad.

CORTE DE CABEZA Y COLA

El corte de cabeza y cola es la metodología por medio de la cual se descartan la cabeza (alcoholes livianos) y la cola (alcoholes pesados) para dejar solo el corazón del destilado, es importante tener en cuenta que al realizar un proceso de destilación no se utiliza todo el líquido que de este sale, el líquido de los primeros minutos (cabeza) como el de la última porción (cola) se desechan.

* Los factores que influyen a la hora de fijar un precio son: elaboración con altos parámetros de calidad, el embace donde va a ser vertida la bebida, capacidad de producción y el control de costos, denominación de origen, es decir, las regiones donde se desarrollan estas marcas de calidad también influyen en el precio, la imagen de marca, la promoción y la publicidad. El precio de una botella de destilados también está determinado por el lugar donde la adquirimos, en tiendas especializadas o delicatessen, el precio aumenta con respecto a supermercados y grandes superficies, y si hablamos de hostelería es habitual que el precio sea más alto. Estos son estos unos de los factores que influyen en el elevado costo de estos licores.