BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS

UNIDAD 3

ACTIVIDAD 2 “MOMENTO COLABORATIVO”

**URIEL ANDRES TINOCO ACERO**

CC 1´077.967.179 DE VILLETA

Alumno

**FREDDY MAURICIO LEON**

TUTOR

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

PROFESIONAL EN GASTRONOMIA

2018

¿cómo se obtienen destilados de alta calidad y como se justifica un precio tan elevado?

* Los métodos de destilación cumplen una función muy importante en la calidad de bebidas alcohólicas tales como:

Pot still: invento árabe inicialmente se utilizo para la extracción de aceites esenciales de frutas y especias, para la elaboración de fragancias, este alambique fue conocido en Europa y fue utilizado para la destilación de bebidas fermentadas, muy rusticas.

Destilación Descontinua: consiste en pasar una sola vez el fermentado por el alambique, como el pisco en Perú gracias a su fermentación de alta graduación, 50 volúmenes, entre 25 a 35 volúmenes normalmente con este método se obtiene.

Destilación continua: es el proceso de utilizar o usar el alambique varias veces en el mismo producto con el fin de lograr mayor concentración de alcohol 70 volúmenes un buen ejemplo es el vodka.

Coffey Still: la destilación por columnas de rectificación es inventada por Aenes coofy un irlandés que busco la forma de concentrar mayor pureza en el alcohol, sus predecesores Sir Anthony perrior y Robert stein hicieron las primeras prácticas de este método, pero gracias a Coffey tenemos la rectificación aquí hoy en día ya que su proceso es complejo y necesita personal especializado. Este método alcanza 95 por ciento o 93 volúmenes sin ninguna presencia de aromas o sabores, se utiliza en industrialmente.

También interfieren en la calidad de la bebida alcohólica el mosto (es la materia prima, como en todos los procesos la materia prima juega un papel fundamental para determina la calidad del producto final); El Agua también juega un papel predominante en la elaboración del producto( es el elemento que más presencia volumétrica tiene en el mosto, de elaboración de bebidas, debe ser prehervida, filtrada para reducir su dureza, esto garantiza el buen desempeño de la levadura una calidad buena en el agua determina una calidad buena en el fermentado); los nutrientes para alimentar a la levaduras( aminoácidos, algunos nutrientes aportan propiedades organolépticas, ya que un mosto rico en aromas y propiedades gustativa evolucionara en el fermentado amplio en nariz y gusto); los azucares también ( los disacáridos producen mas etanol, la glucosa, la maltosa y la fructuosa los preferidos para este proceso); las levaduras finalmente son las encargadas de la fermentación(las sepas de la levaduras son las determinantes para todo este proceso, con el tipo especifico de levadura para cada producto).

La estabilización del producto (es altamente valorado ya que un fermentado que no sea estable puede seguir en el tiempo, para ello en su transformación se eliminan residuos de levaduras); la clarificación puede agregarle valor y mejorar el producto (antiguamente se utilizaba albumina de huevo, ahora se deja decantar después o luego de bajar la temperatura, o cargas de opuestas con coloides que se adhieren a él).

El corte de cabeza y cola es la metodología por la cual se descartan la cabeza( alcoholes livianos), y la cola (alcoholes pesados), Para dejar solo el corazón o etanol; por ello la destilación de alta calidad conlleva una mezcla exacta de todos los anteriores procesos o trazabilidad, con los métodos específicos para cada tipo de producto, con el control y esmero de muchísimos trabajadores uy trabajadoras, con mano calificada o experta de científicos, químicos, enólogos, el destilador maestro etc.. y excelentes materias primas.

El precio más elevado en el producto se determina, lo determinara el tipo de producto que se utilice al elaborar el producto si es comercial o excelso , o si utilizan algún método especifico o especial destilación o si es el mosto de algún tipo de material especial-único-reservado también el tiempo que se tiene que guardar o almacenar, o el elemento donde se conserva para su añejamiento materiales específicos dan un tipo de sabor, aroma, o color, o el tiempo de proceso para realizarlo; si se determina que es un producto de origen, que es de un solo tipo de región o un tipo de material que se da en un clima o características de suelo , o tipo de plantación, o si es elaborado con agua especial del Everest algo así. O en definitiva el sitio de donde provenga o la empresa o tipos de maestros destiladores que lo realicen. Determinara un precio más elevado.