DESTILADOS TRADICIONALES, EL WHISKY Y LA GINEBRA

UNIDAD TRES: ACTIVIDAD DOS

NORMA CONSTANZA RENDON LASSO

TRABAJO PRESENTADO AL PROFESOR FREDDY MAURICIO LEÓN WAGNER

FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO

BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS

MEDELLIN JULIO 2018

Luego de revisar el contexto y los recursos sugeridos, participe en el presente foro de discusión por lo menos en dos oportunidades.

**Aporte Uno:**

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

**Aporte Dos**

* Revise los aportes realizados por sus compañeros y complemente uno de ellos.

Depende del método de destilación entre menos agua mayor será la concentración del alcohol, para ellos debe utilizar el método de COFFEY STILL que es la destilación por columnas de rectificación, es un proceso complejo que necesita de personal especializado, en este proceso se obtiene alcoholes de hasta 96%, un producto incoloro.

Otros factores que influyen en la calidad son:

* CALIDAD DEL MOSTO: ya que esta determinado por la calidad de los elementos que la componen, la materia prima juega un papel importante en la calidad del producto.
* AGUA: debe ser inocuo, libre de contaminantes, una buena calidad de agua dará una buena calidad del fermento.
* NUTRIENTES: Un mosto rico en aromas y propiedades gustativas evolucionara en un fermento amplio en nariz y gusto.
* AZUCARES: los disacáridos, la glucosa, la maltosa y la fructosa son los mejores azucares para la transformación en etanol.
* LEVADURAS: es uno de los elementos mas importantes, necesitamos saber cuál es la temporada de fermentación, cual es el ph adecuado para el mosto, en qué momento se detiene la fermentación.
* CLASIFICACION Y ESTABILIZACION DEL PRODUCTO: es una característica altamente importante ya que un producto que no sea estable, puede continuar con su transformación, puede estallar la botella o el contenedor, incrementa su nivel de alcohol y para ello es importante eliminar los residuos de levadura que puedan quedar viva.

justificar el precio elevado: obtener un destilado de alta calidad requiere de personal especializado para realizar el proceso, y materiales de alta calidad que realcen el sabor, el aroma y que asegure un buen destilado, esto ocasiona que los costos aumenten al obtener un producto premium.