**Bebidas destiladas y fermentadas. Unidad 3 Actividad 2**

Freddy Mauricio León

Docente

Diana María Salas Burgos

Estudiante

Julio 2018

Nariño-Pupiales

**Fundación Universitaria San Mateo**

Gastronomía Virtual

**Bebidas destiladas y fermentadas. Unidad 3 Actividad 2**

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

La clave principal de un excelente destilado es su materia prima, pues de calidad de ella depende la gran mayoría el producto final, a continuación vamos a ver paso a paso cuales con las características que deben estar presentes en el proceso de los destilados:

1. Recepción: Es preciso verificar las características físicas y microbiológicas de la materia prima, que llegue en condiciones óptimas de transporte como lo es capacidad en cada canastilla, limpieza del vehículo, temperatura. Luego de recibirla y darle el visto bueno es recomendable que la fruta se procese lo antes posible para evitar que se deteriore.

El Mosto: Juega un papel importante en la calidad final del producto, es por ello que sus elementos deben tener ciertas características para poder denominarlo Mosto de calidad:

* Agua: Tiene un mayor porcentaje en el mosto, éste debe ser inocuo, para ello debe realizarse procesos de filtración para las posibles partículas presentes y llevar a ebullición para microorganismos ajenos que puedan jugar en contra de la fermentación.
* Levaduras: Elemento determinante en la calidad y características del mosto, además, con él se determina el tiempo, pH, azúcar y demás.
* Nutrientes: Deben estar en condiciones óptimas para su utilización, recordemos que un mosto rico en aromas y propiedades gustativas llega a ser un fermentado amplio en nariz y gusto.
* Azúcares: Los disacáridos como la glucosa, maltosa o fructosa son apropiados para la transformación del etanol. En algunos procesos se utiliza azúcar de mesa, a esto se le llama Chaptalización, pero no es aconsejable pues disminuye la calidad del producto.

1. Almacenamiento: Se puede almacenar la fruta pero es aconsejable que sea por un corto periodo, lo importante es poder brindarle buena ventilación.
2. Fermentación: La fruta por lo natural posee en su superficie levadura, pero para acelerar este proceso se recomienda utilizar levadura de cultivos puros de buena calidad. Dejando el fermento frío de 2 a 3 meses se obtienen aguardientes de alta calidad, ligeramente aromáticos y de fino sabor. Es importante tener en cuenta el tiempo de fermentación del mosto de acuerdo al tipo de fruta, azúcar, temperatura, pues inmediatamente termine, debe ser llevado a destilar para evitar la pérdida de alcohol y evitar una fermentación avinagrada.
3. Destilación: El mosto debe tener las condiciones necesarias (pH, ºBrix, entre otros) para poder obtener un destilado bien conformado y así mismo un rendimiento positivo. Es importante tener un alambique con las características necesarias para realizar la destilación.

* Estabilización: La estabilidad de un producto es una de las características más valoradas, la mejor estrategia es eliminar los residuos de levadura viva.
* Clarificación: Un factor a mejorar y valor agregado del producto es que el producto esté clarificado, es decir, que las partículas en suspensión que quedan en el producto sean retiradas.

1. Corte de Cabeza y cola: En el proceso de fermentación, además de etanol, se produce metanol, propanol, glicerol y butanol, los cuales son tóxicos. El corte de cabeza y cola se refiere al descarte de alcoholes livianos y pesados que están presentes en el destilado de acuerdo a la temperatura de ebullición, lo que se envasa es el corazón del destilado.

|  |  |
| --- | --- |
| Puntos de ebullición de los alcoholes contenidos en fermentación. | |
| Etanol | 78,3º C |
| Butanol | 117,8º C |
| Glicerol | 290º C |
| Propanol | 97,3º C |
| Metanol | 64,8º C |

Adicional a esto, la implementación de las normas exigidas por el ministerio como el decreto 1686 del 2012: “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano.” Le aseguran al consumidor que hay calidad tanto en el producto destilado y todo su proceso así como en el establecimiento donde fue fabricado.

El valor del licor se justifica de acuerdo a los ingredientes de calidad del mismo, mano de obra, duración del proceso, presentación.

**Recursos Bibliográficos**

* Recuperado de: <http://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/investigacion/evega/control_calidade.pdf>
* Decreto, Recuperado de: <http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&id=73759&name=R.T.DecretoMinsalud1686-2012_BebidasAlcoholicas.pdf&prefijo=file>
* Destilados y sus procesos, Recuperado de: <https://www.aprendeyavanza2.com.co/Gastronomia/Recursos/BebIdas%20fermentas%20y%20destiladas%202/unidad_3/UV_GR_PAF_%20BEBFD%20_U02_1809_V01/UV_GR_PAF_%20BEBFD%20_U02_1809_V01.pdf>