**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**UNIDAD 2**

**ACTIVIDAD 2**

**FERMENTACIÓN**

**MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS FERMENTADOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PRODUCTO** | **MATERIA PRIMA** | **PROCESOS FERMENTATIVOS** | **CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS** |
| Cerveza, Licores, Bebidas destiladas, Pan y Salsas | Malta de Cebada, Cereales, Arroz, Maíz, Trigo, jugo de la vid, Caña de azúcar y Melaza, jugos de frutas, remolacha, suero de leche y soya. | Alcohólica o etanólica | **Cerveza:**  La malta: confiere a la cerveza su aroma y gusto dulce si la malta no está muy tostada. Si se somete a un proceso de tostado intenso el aroma que aporta es más amargo pudiendo llegar a sabor a carbón. Los matices de sabor intermedio desde menos a más tostado varían desde caramelo a nuez.  • El lúpulo: aporta amargor y aromas florales a la cerveza.  • Las levaduras altas: dan lugar a aromas frutales (piña, pera, manzana…) y también le aportan una cierta frescura a la cerveza.  • Las levaduras bajas: aportan aromas herbáceos a la cerveza.  **Pan:** Color: oscuro e intenso.  Color de la miga: Blanco grisaseo; Estructura granulosa, suave, crudeza de la miga, crudeza de la miga.  **SALSA SOYA:** Sabor : Salado, agrio, con regusto agradable.  Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado  Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles . |
| Yogurt, queso, mantequilla, kumis y encurtidos. | Leche, suero de leche, vegetales y sacarosa. | Láctica  Homofermentativa | **Yogurt:**  Superficie:suave como porcelana, sin separación del suero.  Color**:** Natural de la leche  Apariencia: Fresca.  Olor**:** Leche asificada  Sabor: De ligero a medianamente ácido.  Consistencia: Casi cortable, ligeramente aflanado.  **Queso:** Color blanco, brillante, Textura blanda,y sabor láctico suave.  **Encurtidos:** El olor y textura y olor depende de la materia prima utilizada.  **Kumis:** Producto ligeramente ácido, con PH de 4,4 – 4,5, con textura media y olor característico.  **Mantequilla:**  Color hueso- marfil.  Aspecto al corte: Ligeramente granuuloso.  Olor: A nata debidaente madurada.  Sabor: Salado intenso. |
| Vinos blancos, rojos y Cidra | Ácido Málico | Malolàctico | **Vino Blanco:**  Color: Amarillo pajizo o amarillo dorado  Olor: Principalmente frutal  Sabor: Seco fresco, ligeramente untuoso y un ligero gusto amargo.  **Vino Rojo:**  Color: Rojo violáceas a cereza.  Aroma: Frutales, madera y frutos secos  Sabor: Támicos, cálidos y persistentes.  **SIDRA:** Esta bebida fermentada alcanza entre 6° y 7° de alcohol, puede ser dulce o seca y también se puede encontrar gasificada. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Cacao | Semillas de caco | Anaeròbica  Alcohòlica | Color: Marrón o café  Sabor: Amargo. |