**DESTILADOS TRADICIONALES EL WHISKY Y LA GINEBRA**

**UNIDAD 3**

**ACTIVIDAD2**

**VIVIANA HIGUERA B.**

**¿ Como se obtienen destilados de alta calidad y como se justifica un precio mas elevado?**

Lo mas importante para obtener destilados de alta calidad es la materia prima:

**El Mosto :** La calidad de este se determina por la calidad de los elementos que lo componen, también de su tratamiento y evolución durante el proceso fermentativo. Comienza su transformación en el mo0mento que tiene sus cuatro elementos reunidos.

**Agua:** Es el elemento que mas presencia tiene en el mosto de elaboración de bebidas, debe ser inocuo, se debe hervir antes para eliminar todos los microorganismos que puedan llegar a alterar la fermentación. Debe ser filtrada para eliminar posibles bacterias contaminantes. El agua debe tener una excelente calidad que pueda garantizar un excelente resultado de fermentación.

**Los nutrientes:** Deben estar en niveles adecuados para un desarrollo óptimo, la mayoría de materias primas de origen agrícola cuenta con excelentes características.

**Azúcares:** Los disacáridos son los mejores azucares para transformación en etanol. Los preferidos para este tipo de proceso son: la glucosa, la maltosa y la fructosa.

**Levaduras:** Las cepas de la levadura son determinantes en este proceso, no podría ser un mosto sin levadura.

Factores de calidad específicos:

* ¿Cual es la temperatura de fermentación? La que las levaduras de cada especie necesiten para vivir.
* ¿Cual es el ph adecuado para el mosto? El que esa cepa especifica de levadura soporte
* ¿Cual es el tipo de fermentación? El que determine la población de levaduras en función de la transformación de azucares.
* ¿ En que momento se detiene naturalmente la fermentación ? En el caso que la levadura se quede sin azucares o en el caso que la levadura muera por concentración alcohólica superior a 14,5%.

Por estas razonas la levadura es un factor determinante.

Son varias las características que justifican un precio mas elevado ya vimos que la materia prima es muy importante como también la clarificación y estabilidad del producto.

**La estabilidad del producto:** es una característica altamente valorada, para garantizar esta estabilidad la mejor estrategia es eliminar residuos de levadura que pueda quedar viva.

**La clarificación:** El proceso es bajar la temperatura de la bebida, luego se deja decantar, por acción de la gravedad, buena parte de las partículas caen y el liquido comienza a recuperar cristalinidad. Para complementar existen coloides con carga electrónica opuesta a la de los sedimentos y como polos opuestos sme atraen, al utilizar esto las partículas restantes quedan adheridas al coloide y son retiradas.

También un factor importante para justificar su alto costo es el transporte que en un principio **las barricas de roble se utilizaban para trasportar los destilados** en sus largos viajes por mar, pero pronto se descubrió que la interacción de la madera con el espirituoso mejoraba su sabor, redondeaba sus ardientes notas e incrementaba sus aromas. Las **trasformaciones que ocurren en la barrica** son conocidas: remueven componentes indeseados del alcohol recién destilado por evaporación, y la capa interior de la barrica carbonizada realiza una función natural de filtración.