UNIDAD 3 – ACTIVIDAD 2

MOMENTO COLABORATIVO

DESTILADOS TRADICIONALES, EL WHISKY Y LA GINEBRA

DEBRAY ENRIQUE PEREZ SUAREZ

COMO SE OBTIENEN DESTILADOS DE ALTA CALIDAD?

Producir un destilado de alta calidad es, sin duda, verdadera artesanía. La elección de las materias primas adecuadas es la clave, ya que su calidad determina en gran medida la calidad del producto final. Los productores de licores siempre deben utilizar materias primas sanas y tecnológicamente maduras. La producción de diversos tipos de bebidas alcohólicas de alta graduación requiere un enfoque individual. Gracias al uso de las tecnologías modernas, las ideas propias y el uso de preparados adecuados se puede crear un producto único que conservará todos los beneficios de las frutas y otras materias primas procesadas.

Cuando se habla de destilados en general, siempre se trata de una bebida alcohólica de alta graduación obtenida por la destilación de diversas materias primas que contienen azúcar. En el caso de destilados de frutas, la materia prima es, lógicamente, fruta. Muy a menudo se utilizan ciruelas, manzanas, peras, albaricoques o cerezas. Los aguardientes de frutas son, por tanto, bebidas alcohólicas nobles de alta graduación producidas por la destilación de frutas, o más exactamente, la pulpa de la fruta. Los clasificamos como destilados de frutas, que se pueden subclasificar teniendo en cuenta el método de elaboración. En el primer caso, se trata de un clásico destilado de frutas producido con el método descrito anteriormente, es decir, a partir de la pulpa de la fruta y su fermentación, seguido de su destilación. Sin embargo, existen también destilados obtenidos por maceración de frutos enteros sin fermentar, también conocidos como «geist», que se elaboran tan sólo de algunas frutas. Muy a menudo se trata de bayas, que generalmente tienen un bajo rendimiento de alcohol, o no son del todo adecuadas para la producción del destilado con el método clásico debido al posible deterioro del buqué resultante.

Recepción de la fruta

Durante la recepción es necesario asegurarse de que la fruta no esté podrida, mohosa o microbiológicamente contaminada de otra manera.

Almacenamiento

La fruta debe ser procesada lo antes posible. En caso de que no sea posible procesar la fruta inmediatamente, y si lo permite su tipo, la fruta se puede almacenar durante un corto periodo de tiempo. Durante el almacenamiento hay que proporcionar una buena ventilación para evitar que la fruta se deteriore.

Llenado del espacio de fermentación

Antes de llenar el recipiente de fermentación hay que limpiarlo y desinfectarlo perfectamente. El espacio de fermentación debe llenarse hasta los 4/5 de su capacidad. Para la fermentación se utilizan recipientes abiertos o cerrados.

Fermentación

La fruta suele tener en su superficie la cantidad necesaria de levadura. Para acelerar el comienzo de la fermentación y lograr una fermentación saludable es aconsejable utilizar cultivos puros de levadura. El cultivo puro se prepara con antelación; para el comienzo de la fermentación se usa entre un 2-5% de cultivo puro. Durante unas 24 horas aparecerán los primeros signos de fermentación y después de 5-6 días comenzará la fermentación principal. El tiempo de fermentación varía y depende de la temperatura del fermento y de la acidez, del contenido de azúcar y del tipo de la fruta. Manteniendo el fermento frío se obtienen aguardientes de alta calidad, ligeramente aromáticos, de fino sabor, pero el período de fermentación se extiende a 2-3 meses. La fermentación finaliza cuando el dióxido de carbono deja de escapar de la cuba de fermentación. Después de la fermentación, el fermento ha de destilarse oportunamente para evitar la pérdida de alcohol y prevenir una fermentación avinagrada. Hay que proceder a la destilación antes de que se hunda el manto superficial del fermento.

Destilación

El fermento se destila primero en la caldera de materias primas, que está equipada de un agitador, un colector de vapores y un deflegmador. La caldera de materias primas se calienta directamente con fuego o vapor. Se admite pasar el fermento parcialmente por un pasapuré. La caldera de materias primas (de destilación) se llena hasta aproximadamente los 2/3 o los 5/4 de su capacidad, se cierra el agujero de llenado y se calienta fuertemente para que el contenido de la caldera entre en ebullición lo antes posible. Dependiendo de la naturaleza del fermento se destila hasta que el alcoholímetro en el tubo de ensayo muestre un 2-3% de alcohol.

Rectificación

El alcohol crudo se bombea a la caldera de rectificación, que no tiene un dispositivo agitador y está provisto de un deflegmador. Durante la rectificación el destilado es dividido en 3 fracciones: cabeza, cuerpo y cola. Al obtener las fracciones individuales es necesario controlar la calidad del destilado mediante degustación, para que la primera y la última fracción estén separadas del cuerpo. Una cabeza no suficientemente separada (aldehídos) causa un olor picante y deteriora el sabor del destilado. Un sabor agrio y un olor desagradable del aguardiente ocurre, a su vez, cuando la cola no se ha separado lo suficientemente (alcoholes superiores, ésteres = aceite de fusel). El alcohol rectificado pasa por un medidor de alcohol. La cabeza y la cola se recogen en un tanque colector y se vuelven a rectificar. La cabeza y la cola después de la segunda rectificación se entregan a las refinerías de alcohol o se drenan en depósitos colectores seguros para ser liquidados.

Almacenamiento del producto

Los destilados rectificados se almacenan en una sala seca, limpia y fresca, a ser posible con una temperatura estable. Los almacenes deben estar debidamente ventilados y deben cumplir con las normas de seguridad. La temperatura de almacenamiento no debe exceder 18 °C y la humedad relativa no debe ser superior al 70 %.

Dilución del destilado

El destilado de la rectificación aún no es adecuado para el consumo. Tiene un buqué y sabor no armonizados. El destilado sólo se armoniza con un almacenamiento prolongado. Para obtener alcohol de grado bebible el destilado se diluye con agua blanda. Lo mejor es realizar la dilución con agua destilada. Al diluir el destilado con agua no destilada, el destilado se enturbia, o bien inmediatamente o bien al transcurrir varios días.

Cantidad aproximada de destilado que se puede obtener de un ciclo de destilación

|  |  |
| --- | --- |
| **Materias primas** | **Contenido de azúcar** |
| Manzanas | 8 - 10 % |
| Peras | 7 - 9 % |
| Cerezas | 8 - 12 % |
| Ciruelas | 9 - 12 % |

Destilerías de calefacción directa

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Caldera de destilación** | **Caldera de rectificación** | **Alcohol crudo** | **Alcohol después de la rectificación** |
| 1200 l | 600 l | 50 l | 45 l |
| 600 l | 300 l | 28 l | 24 l |
| 300 l | 150 l | 14 l | 12 l |

Destilerías con calefacción a vapor

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Caldera de destilación** | **Caldera de rectificación** | **Alcohol crudo** | **Alcohol después de la rectificación** |
| 1200 l | 500 l | 50 l | 40 l |
| 480 l | 220 l | 23 l | 19 l |

La anterior cantidad de destilado depende de la calidad de la materia prima, la calidad de la fermentación y el arte del maestro destilador. La cantidad de destilado depende de la concentración obtenida. Dependiendo del tipo de fermento, el tiempo de destilación con una caldera llena es de 2-3 horas. La concentración del destilado alcanzada es del 50-75%.