**Bebidas destiladas y fermentadas**

**Unidad 3 Actividad 2**

**Félix Alberto Pulecio**

**Estudiante**

**Freddy Mauricio León**

**Docente**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

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

Para obtener destilados de alta calidad es fundamental contar con una buena materia prima, en este caso estaríamos hablando de cereales con los cuales se realizan los procesos de fermentación para su posterior destilación, se deben de seleccionar los mejores granos, influye mucho el tipo de tierras donde se cultivan, de allí que se da a conocer la procedencia de la bebida destilada y cuáles son sus características especiales.

En los procesos de destilación también se debe de tener en cuenta el tipo de alambique que se utiliza para la destilación, algunos países han diseñado alambiques especiales para optimizar la calidad de la bebida final.

Para justificar el precio de las bebidas se tienen en cuenta varios factores

* El tipo de cereal
* La calidad del fermento
* La calidad del agua
* El tipo de alambique
* El tipo de barril
* El tiempo de añejamiento