

**MODULO**

**BEBIDAS DESTILADAS Y FERMENTADAS**

**Unidad 3 Actividad 2**

**Momento Colaborativo**

**Destilados tradicionales**

**Diomar Yonedi Quintero Betancur**

**C.C 71226294**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

**Actividad**

Luego de revisar el contexto y los recursos sugeridos, participe en el presente foro de discusión por lo menos en dos oportunidades.

**Aporte Uno:**

De respuesta al siguiente interrogante: **¿Cómo se obtienen destilados de alta calidad y como se justifica un precio más elevado?**

**Aporte Dos:**

Revise los aportes realizados por sus compañeros y complemente uno de ellos.

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

Para tener destilados de alta calidad hay que tener en cuenta que se necesita tener un fermentado, lo cual nos permitirá obtener por medio de la destilación un producto con una cantidad de alcohol más elevada.

La Destilación es el proceso que consiste en calentar un líquido hasta que sus componentes más volátiles pasan a la fase de vapor y, a continuación, enfriar el vapor para recuperar dichos componentes en forma líquida por medio de la condensación, consiste en calentar el fermentado para separar los diferentes compuestos líquidos (en este caso alcohol de agua y otros compuestos) por medio de variación de temperaturas de ebullición.

Este proceso se realiza en el alambique, aparato con el que se lleva a cabo la destilación; consta de un recipiente que alberga el fermentado y que se coloca en el fuego con la intención de que se evaporen las sustancias más volátiles y pasen por un condensador para regresar al estado líquido y sean reservadas en otro recipiente de forma concentrada y separada. Hay que tomar en cuenta que cuantas más veces pase el líquido por destilación se obtendrá un alcohol más puro, pero perderá características organolépticas importantes.

No todos los alcoholes son aptos para el consumo humano, en la fermentación no solo se produce etanol, también se producen metanol, propanol, glicerol y butanol que son tóxicos y su consumo es tan grave que puede causar la muerte, por esto es importante asegurarse de que el producto final no contiene estos alcoholes nocivos y esto se logra mediante el método del corte de cabeza y cola que consiste en descartan la cabeza (alcoholes livianos) y la cola (alcoholes pesados) para dejar solo el corazón del destilado, es decir la parte del líquido resultante que solo es etanol.

Para tener un destilado de alta calidad, también se debe tener en cuenta, la calidad del mosto, los nutrientes, el agua (de buena calidad), azucares, levaduras, la clarificación y estabilización del producto, corte de cabeza y cola (método de descarte de alcoholes livianos en la cabeza y alcoholes pesados en la cola.

A continuación relaciono los factores a tener en cuenta a la hora de fijar un precio:

Elaboración con altos parámetros de calidad

Calidad de los productos con que se realiza la preparación

Mano de obra especializada

La tecnología utilizada para su elaboración

El embace donde va a ser vertida la bebida

Almacenamiento, que permite el olor y sabor del producto

Denominación de origen, es decir, las regiones donde se desarrollan estas marcas de calidad también influyen en el precio

La imagen de marca, la promoción y la publicidad.