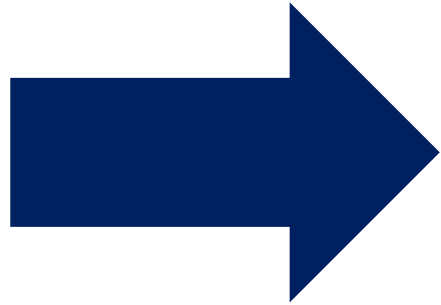


# Elaboración de GIN (Clase 2)



Lic. Sebastián Oddone  
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

**Una vez fermentado...**



**DESTILAR**

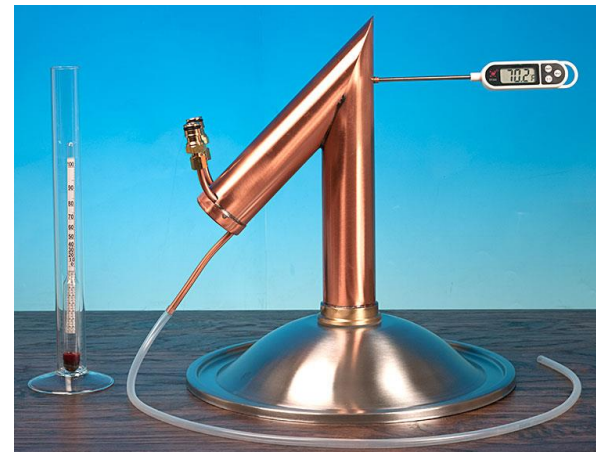
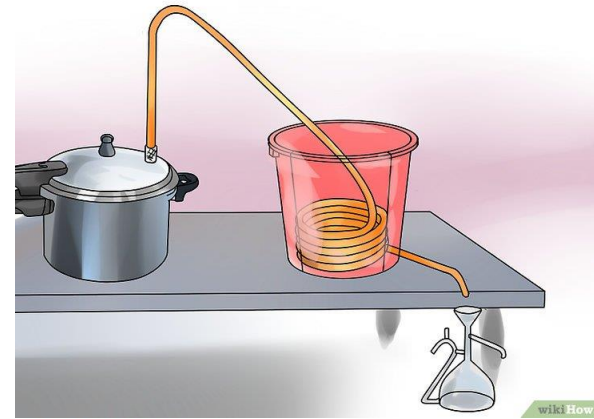
**Hoy vamos a hablar de la  
“preparación del alcohol  
base”**

# En relación al alcohol de partida

**Alternativa simple y directa para GIN:** destilar con botánicos a partir de alcohol de cereal diluido con agua destilada.

**Alternativa recomendada para personalizar aún más el producto final:** partir de un alcohol base obtenido de un mosto proveniente de fermentación microbiana.

# Métodos de destilación (Destilación simple)

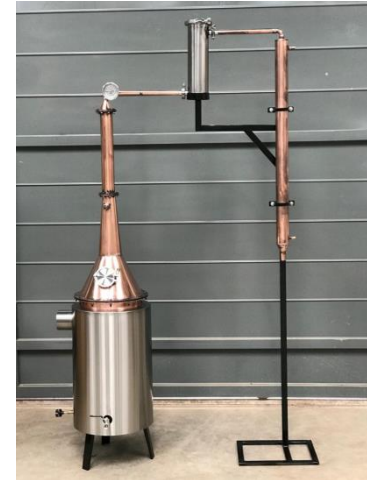


# Métodos de destilación

## (Destilación fraccionada o rectificación en columna)

**Se obtiene un alcohol de mayor pureza.**

**Especialmente recomendado para GIN y Vodka**



# Destilación simple

**Normalmente se hacen dos destilaciones:**

- ✓ **En la 1era destilación se busca recuperar la mayor cantidad de alcohol posible en el menor volumen de destilado que se pueda.**
- ✓ **En la 2da destilación el objetivo es purificar el destilado, dejando atrás los denominados congéneres.**

# La primera destilación (los pasos)

## OBJETIVO ENTRE 20 Y 30% DE ALCOHOL

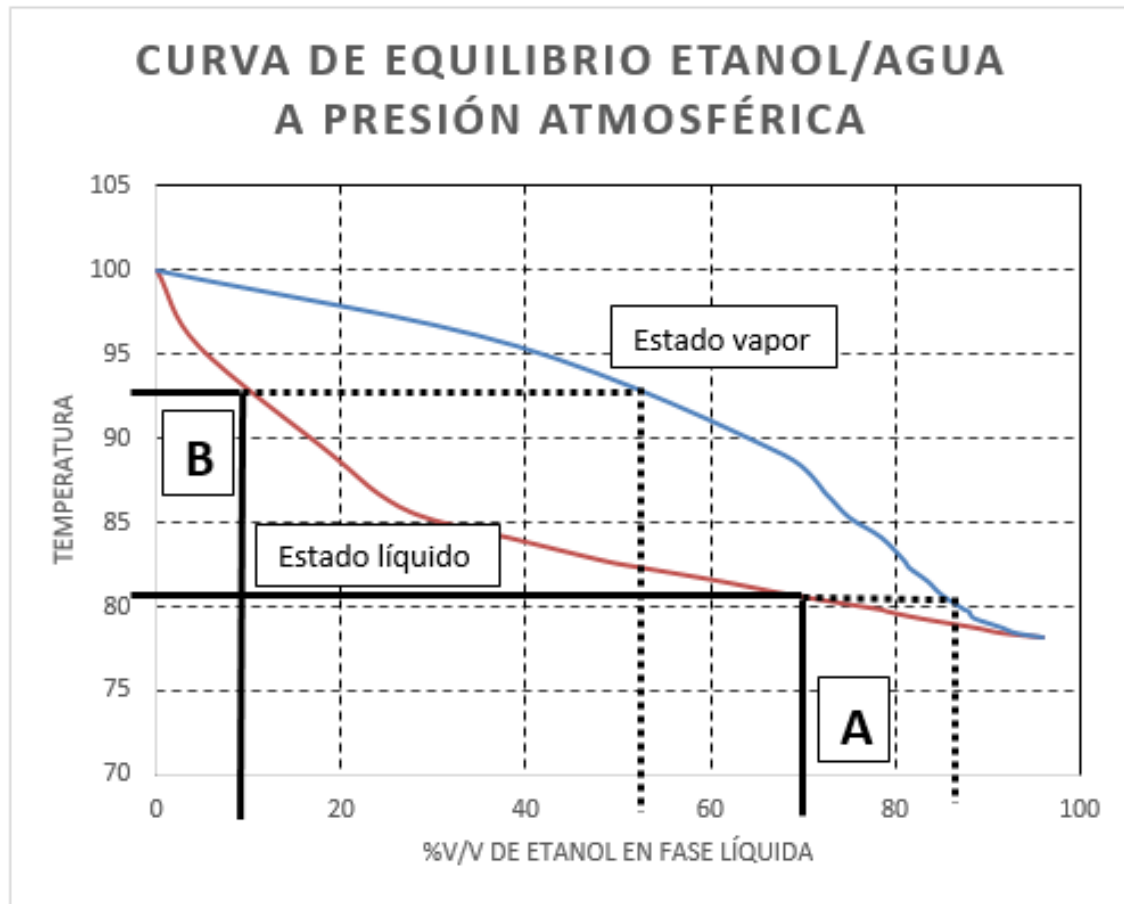


- 1) Llenar el balón de mosto fermentado (máx. 70%)
- 2) Comenzar a circular agua fría por el serpentín
- 3) Iniciar el calentamiento
- 4) Eliminar los primeros 100 a 150ml de destilado (para 20 litros de mosto). Ésta fracción contiene metanol, acetona y otros compuestos de bajo peso molecular apróx . HASTA 78°C
- 5) Colectar las siguientes fracciones hasta obtener aproximadamente un 40% del volumen destilado. La temperatura irá aumentando gradualmente (ver curvas de equilibrio).
- 6) Una vez finalizada la primera destilación, apagar la calefacción, pero no cerrar el flujo de agua fría por un tiempo.

# La primera destilación (recuperación de etanol)

	90% Recup alcohol		95% Recup alcohol		99% Recup alcohol	
%v/v	%V en des	%v/v en dest	%V en des	%v/v en dest	%V en des	%v/v en dest
<b>6</b>	<b>24%</b>	<b>23%</b>	<b>30%</b>	<b>19%</b>	<b>40%</b>	<b>15%</b>
<b>8</b>	<b>26%</b>	<b>29%</b>	<b>31%</b>	<b>25%</b>	<b>41%</b>	<b>19%</b>
<b>10</b>	<b>27%</b>	<b>35,50%</b>	<b>32,50%</b>	<b>30%</b>	<b>43%</b>	<b>23,90%</b>
<b>12</b>	<b>28%</b>	<b>40%</b>	<b>34%</b>	<b>35%</b>	<b>44%</b>	<b>28%</b>
<b>14</b>	<b>30%</b>	<b>45%</b>	<b>35%</b>	<b>40%</b>	<b>46%</b>	<b>31%</b>
<b>16</b>	<b>31%</b>	<b>49%</b>	<b>36%</b>	<b>44%</b>	<b>47%</b>	<b>36%</b>

# La curva de equilibrio (en términos de %v/v)



# La segunda destilación (los pasos)

## OBJETIVO ENTRE 60 Y 70% DE ALCOHOL EN LA FRACCIÓN CORAZÓN

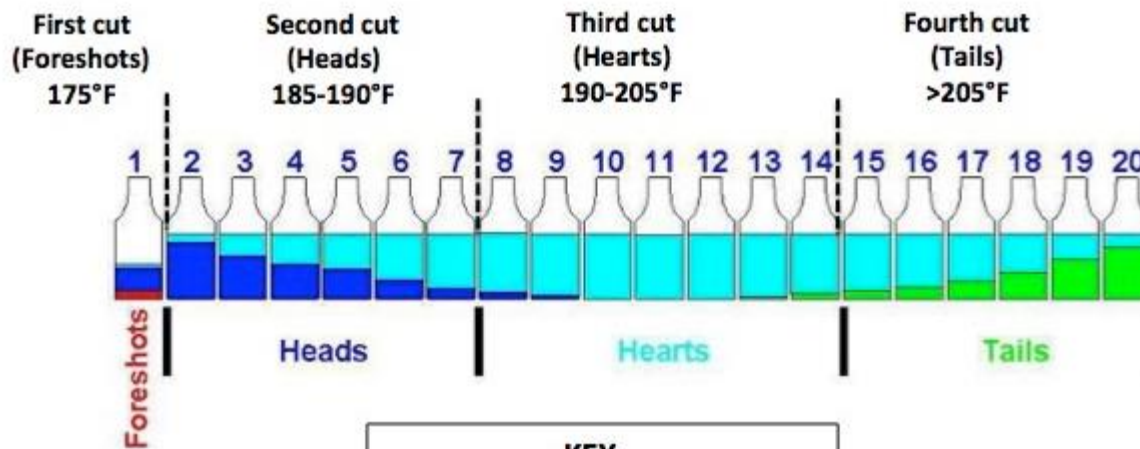


- 1) Llenar el balón con el destilado obtenido en la primera destilación
- 2) Comenzar a circular agua fría por el serpentín
- 3) Iniciar el calentamiento
- 4) Eliminar los primeros ml de destilado hasta que la temperatura alcance aprox. los 78°C
- 5) Colectar las siguientes fracciones, la temperatura irá aumentando. Siempre ir cambiando de recipiente. Para 10 litros originales de mosto aprox. la cabeza son 100ml. Luego vamos a obtener los cortes de fracción corazón (la temperatura no debe superar los 94,5°C), y de fracción cola.
- 6) Apagar la calefacción, pero no cerrar el flujo de agua fría por un tiempo.
- 7) Ajustar grado de alcohol con alcoholímetro.

# La segunda destilación (los cortes)

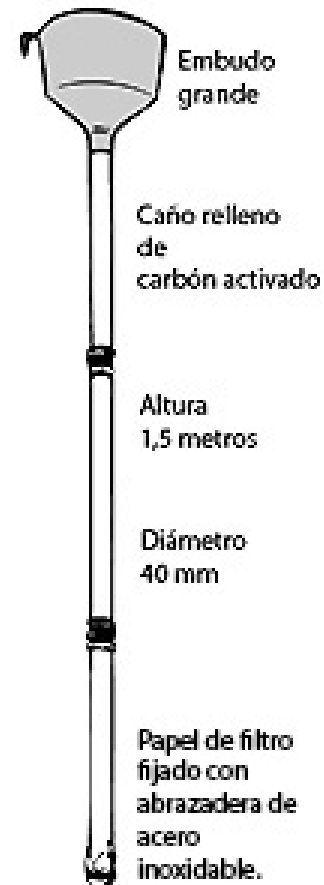
	<b>%v/v Alcohol en la fracción</b>	<b>%V de la fracción</b>
<b>Cabeza</b>	<b>72 – 75%</b>	<b>1 – 3%</b>
<b>Corazón</b>	<b>55 – 70%</b>	<b>20 – 30%</b>
<b>Cola</b>	<b>20 – 25%</b>	<b>25 – 40%</b>

# La segunda destilación (los cortes)



KEY	
Methanol	Blindness/Death
Ethyl acetate	
Acetaldehyde	Illness
Acetone	
Ethanol	Purest alcohol
Higher molecular weight alcohols	flavors (good and bad)

# Filtración del alcohol (carbón activado granulado)





# Nuestros datos

Canal de YouTube  
*Capacitaciones El Molino*



Nuestra WEB  
[www.capacitacioneselmolino.com](http://www.capacitacioneselmolino.com)



*Instagram*

Instagram y Facebook  
@capacitacioneselmolino



**Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL**