

# Elaboración de GIN (Clase 3)



**Lic. Sebastián Oddone**  
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

**Hoy vamos a hablar de  
“cómo obtener GIN a partir  
de un alcohol base”**



# **El Alcohol**

**Puede utilizarse un alcohol comercial de origen agrícola, para consumo humano. Hay algunos bi o tri-destilados.**

**O bien, puede obtenerse un alcohol propio a partir de una fermentación, y luego una destilación con rectificación y/o filtrado**

# Los Botánicos

## Botánicos

- 1) **Enebro**
- 2) **Familia de cítricos** (limón, naranja, pomelo, mandarina, lima, etc.)
- 3) **Familia de raíces** (angélica, regaliz, lirio)
- 4) **Familia de semillas y especias** (anís estrellado, canela, pimienta, cardamomo, nuez moscada, hinojo, coriandro, clavo de olor, etc.)
- 5) **Familia de hierbas** (tomillo, romero, menta, laurel, albahaca, etc.)
- 6) **Familia de flores** (jazmín, violeta, manzanilla, lavanda, azahar de naranjo, etc.)



# Criterios para el uso de botánicos

- ✓ Utilizar entre 10 y 40 gramos de botánicos totales por cada litro de alcohol base.
- ✓ Tomar como botánico base al enebro (X gramos)
  - ✓ X/2 gramos de coriandro
  - ✓ X/10 gramos de angélica, regaliz, canela, etc.,
  - ✓ X/100 gramos de jengibre, cardamomo, cáscara de cítricos, nuez moscada molida, manzanilla, hinojo, anís, comino, entre otros.

**La cantidad de botánicos a aplicar puede variar considerablemente. Hay GINs que usan sólo enebro y hay otros que incluyen más de 40 botánicos. Lo más usual es entre 8 y 12.**





# Opciones para la tercera destilación

**Maceración previa: 45 minutos a 72hs (lo más usual 24hs):** se sugiere un alcohol más puro para mejorar la extracción

**Maceración durante el destilado:** se sugiere un alcohol 50 a 70%. O bien macerar previo en el pot still con alto % de alcohol y diluir con agua justo antes de destilar.

**Destilación por arrastre:** es mejor para la extracción de flavors más delicados, principalmente aquellos que provienen de flores o hojas frescas



# **Según el tipo de botánico**

**Los pétalos de flores y las hierbas frescas se sugiere por arrastre. También los cítricos.**

**Los cítricos se sugiere no macerar por mucho tiempo (sabores a mermelada). Se pueden emplear las cáscaras frescas o deshidratadas (brindarán perfiles diferentes).**

**Las raíces (angélica, lirio) suelen actuar como fijadores de aromas. Así como el regaliz se recomienda la maceración previa.**

**En general las semillas se trituran**

**El cardamomo, el clavo de olor y el anís estrella son muy intensos.**

# Alternativas de Producción

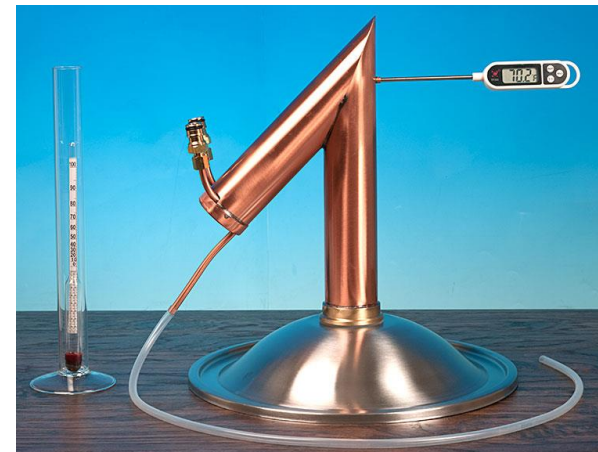
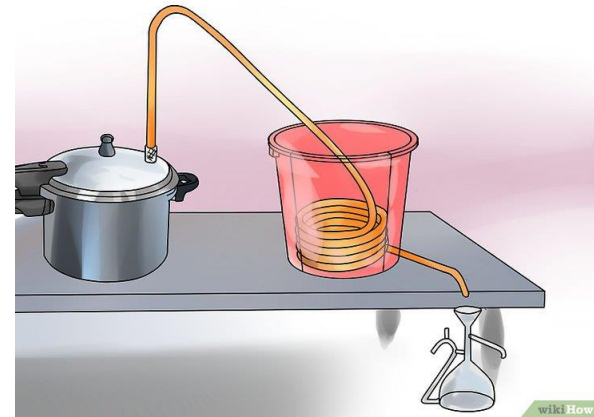
- 1) Obtención del producto final de 1 paso**
- 2) Obtención de GIN concentrado y luego llegar al flavor por dilución**
- 3) Obtención de destilados individuales por botánico y luego blendear.**



# Métodos de destilación (Destilación simple)



**Se pueden colocar los botánicos en un canasto**



# **Métodos de destilación**

## **(Destilación fraccionada o rectificación en columna)**

**Se obtiene un producto más sutil.**

**Se pueden colocar los botánicos en un canasto**



# Obtención de las fracciones



**Eliminar las fracciones blanquecinas producto de la extracción de terpenos.**

# Blend y ajuste con agua destilada



# Ecuación para estimar la mezcla

$$V_{Agua} = \frac{V_{Destilado} \%Alc_{Destilado}}{\%Alc_{Deseado}} - V_{Destilado}$$

$$V_{Agua} = \frac{1500 \times 65}{43} - 1500 = 767cc$$

## **GIN**

**Macerar con botánicos**

**Opcional: destilar con  
canasto**



## **UNA RECETA POSIBLE:**

Utilizar alcohol base destilado doble y filtrado (alcohol 60 - 70%)

Por cada litro colocar:

20gr enebro

4gr coriandro

1gr cardamomo

1gr semillas de hinojo

2 granos de pimienta negra

2 granos de pimienta de Jamaica

1gr regaliz

1gr de angélica

1gr jengibre

1gr cáscara de naranja

1gr cáscara de limón

1 punta de ralladura de nuez moscada

## **OTRAS RECETAS SEGÚN FOCO:**

**SIMPLE:** 10 partes de enebro, 2 partes de tomillo

**CLASICA:** 10 partes de enebro, 2 partes de semillas de coriandro, 1 parte de raíz de Angélica, 0,5 partes de cáscara de limón, 0,5 partes de cáscara de naranja amarga y 0,5 partes de raíz de lirio.

**FLORAL:** 14 partes de enebro, 4 partes de semillas de coriandro, 1 parte de raíz de Angélica, 1 parte de semilla de Angélica, 1 parte de cáscara de pomelo rosado, 1 parte de flores de lavanda y 1 parte de corteza de canela.

**HERBAL:** 16 partes de enebro, 4 partes de semillas de coriandro, 2 partes de raíz de Angélica, 1 parte de salvia, 1 parte de romero y 1 parte de cáscara de limón.

**CÍTRICA Y ESPECIADA:** 16 partes de enebro, 4 partes de semillas de coriandro, 2 partes de raíz de Angélica, 2 partes de cáscara de limón, 2 partes de cáscara de lima y 0,5 partes de cardamomo.

**DULCE Y ESPECIADA:** 16 partes de enebro, 2 partes de semillas de coriandro, 2 partes de raíz de Angélica, 2 partes de cáscara de naranja dulce, 1 parte de canela, 1 parte de nuez moscada y una parte de pimienta de Jamaica.

# Elaboración de Agua Tónica



# ¿Qué es una Gaseosa?

Básicamente se trata de una mezcla de:

- ✓ Un jarabe (variable en función del tipo de gaseosa)
- ✓ Agua tratada
- ✓ Dióxido de carbono



# Agua tónica (CAA)

## **Artículo 1001** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Con la denominación de Agua tónica, Soda tónica, Indian Tonic, se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada a base de extractos y/o esencias de limón, pomelo o de otras frutas cítricas o sus mezclas.

Contendrá como mín. 20 mg/kg de quinina y como máx. 110 mg/kg expresada como sulfato neutro anhidro, con declaración en el rotulado.

Podrá ser adicionada de no más de 5,0 mg/kg de Extracto de Quasia amara L., con declaración en el rotulado.

# Jarabe de agua tónica

## Una receta #1

### Receta para 500cc de jarabe (5X)

- ✓ 1 limón (ralladura + jugo)
- ✓ 1 lima (ralladura + jugo)
- ✓ 2 cdtas de corteza de quina (rallada o molida)
- ✓ 1 o 2 cdtas de ácido cítrico (alternativa málico)
- ✓ 1 taza de azúcar
- ✓ 2 tazas de agua
  
- ✓ 3 a 4gr de espesante goma arábica (opcional)
- ✓ 0,5 a 1gr de conservante benzoato de sodio (opcional)

Hervir la mezcla por 30 minutos, filtrar y enfriar



# Jarabe de agua tónica

## Una receta #2

### Receta para 25 lts de jarabe (4X)

- ✓ 11,2kg de azúcar
- ✓ 500cc saborizante tónica (ver receta)
- ✓ 31ml solución salina (ver receta)
  
- ✓ 100ml solución ácido cítrico (ver receta)
- ✓ 17,8 litros de agua

### Receta 500cc saborizante

- ✓ 45gr goma arábica
- ✓ 3 a 8gr esencia de limón
- ✓ 50ml alcohol etílico 96%
- ✓ 6gr sulfato de quina
- ✓ 17gr Benzoato de sodio
- ✓ QS agua purificada

### Solución ácida 1 litro

- ✓ 624gr ácido cítrico
- ✓ 624ml agua a 45°C

### Solución salina 1 litro

- ✓ 200gr cloruro de sodio
- ✓ 908ml agua a 45°C



# 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**