



# Elaboración de GIN (Clase 1)



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

# ¿Qué es un Destilado?

Básicamente se trata de un compuesto con cierto nivel de purificación obtenido por ebullición de un líquido y su posterior condensación.

El propósito de la operación de destilación es separar por condensación el vapor enriquecido en el compuesto de interés y coleccionar sólo la parte que uno busca.



# GIN y Ginebra

El GIN deriva de la Ginebra (origen holandés). Ambos utilizan enebro como botánico obligatorio y principal.

La diferencia es más que nada en el origen del alcohol. La Ginebra se elabora mediante la destilación de un mosto fermentado de cereales, mientras que el GIN parte de un alcohol de alta pureza.



# CAA

## «Ginebra»

### VI. GINEBRA

Ginebra es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C(Celsius), obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, total o parcialmente, en presencia de bayas de Enebro (*Juniperus communis*) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionada de otras sustancias aromatizantes naturales.

Las características organolépticas del Enebro deberán ser perceptibles, aún cuando pudieran estar atenuadas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción máxima de 15g (quince gramos) por litro del producto y caramelo para corrección del color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.



# CAA

## «Gin»

### VII. GIN

Gin es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20°C(Celsius), obtenida por la redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola, en presencia de bayas de Enebro (*Juniperus communis*) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de bayas de Enebro, con o sin otras sustancias vegetales aromáticas, al alcohol etílico potable de origen agrícola.

En ambos casos el sabor del Enebro deberá ser preponderante.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta un máximo de 15g (quince gramos) por litro del producto.

GIN DESTILADO - Es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.

GIN DULCE (Old Tom Gin o Gin Cordial) - Es la bebida que contiene más de 6 g (seis gramos) y hasta 15g (quince gramos) de azúcar por litro del producto.

GIN SECO (Dry Gin) - Es la bebida que contiene hasta 6 g (seis gramos) de azúcar por litro de producto.

LONDON DRY GIN - Es el Gin destilado seco.

Será optativo el uso de las denominaciones "Gin Destilado" o "London Dry Gin".

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100 ml de alcohol anhidro.

# El Proceso de Elaboración «en pocas líneas»



# **Materias Primas**



**AGUA**

**ALCOHOL**

**BOTÁNICOS**

# AGUA

**Un agua de baja mineralización, ya sea de red o filtrada.**

## EXAMEN FÍSICO - QUÍMICO DE AGUA

Determinaciones	Unidades	Valores hallados	Máximo permitido	Método
Aspecto	-	Límpido	-	-
Olor	-	S.O.E.	-	-
Turbiedad	NTU	0,2	3	SM 2130 B
Sedimentos	-	No contiene	-	-
Conductividad	$\mu\text{S}/\text{cm}$	380	-	Electrometría
Sólidos disueltos totales (TDS)	mg/L	266	1500	SM 2510
Alcalinidad total en $\text{CaCO}_3$	mg/L	76	-	SM2320 B
Alcalinidad residual	mg/L	53	-	Cálculo
Bicarbonato ( $\text{HCO}_3^{-1}$ )	mg/L	92	-	SM2320 B
Carbonatos ( $\text{CO}_3^{-2}$ )	mg/L	0,04	-	SM2320 B
Sulfatos ( $\text{SO}_4^{-2}$ )	mg/L	23,5	400	Color cuantitativo
Cloruros ( $\text{Cl}^{-}$ )	mg/L	56	350	Titrimétrico
Índice $\text{SO}_4^{-2}/\text{Cl}^{-}$	-	0,42	-	Cálculo
Dureza total $\text{CaCO}_3$	mg/L	91	400	SM 2340 C
Dureza efectiva	mg/L	75	-	Cálculo
pH a 25°C	U de pH	7,02	6.5 - 8.5	SM 4500 H* B
Nitratos ( $\text{NO}_3^{-}$ )	mg/L	4,2	45	Color cuantitativo
Nitritos ( $\text{NO}_2^{-}$ )	mg/L	< 0,02	0.10	Color cuantitativo
Fluoruros	mg/L	0,18	1.5	Color cuantitativo
Cloro residual libre	mg/L	0,07	1.2	SM 4500 Cl G
Calcio	mg/L	24,8	-	SM 3111 D
Magnesio	mg/L	6,9	-	SM 3111 D
Sodio	mg/L	41	-	SM 3111 B

\*(S.O.E) = Sin olores extraños.

\* Muestra de agua remitida al laboratorio por el comitente

# ALCOHOL

## Alcoholeras habilitadas por ANMAT en el marco de la Res. 508/94

EMPRESA	LEGAJO N°	CERTIFICADO N°
ALCOFRAC S.A	7242	4770/98
BEBIDAS MISIONERAS S.R.L.	7273	4789/06
DISTRIBUIDORA TUCUMANA DE AZUCARES	9943	1793/15
FRACCIONADORA DE ALCOHOL IBATIN DE ALBERTO RICARDO FALIVERE	7252	0696/99
FRADEALCO S.A.	7171	2323/96
IRIA FLAVIA S.A.	7390	1539/08
MELIAN S.A.	7243	5036/98
PORTA HERMANOS S.A.	7141	8332/12
RI-MAR ALCOHOLES S.R.L.	7194	10531/16
ROGEANE S.R.L.	7326	0558/13
SANTIAGO SAENZ S.A.	7364	1274/05
VILLA IRIS S.R.L.	7168	3998/15

# ALCOHOL OJO!!

[https://www.gba.gob.ar/desarrollo\\_agrario/reiteramos\\_advierten\\_sobre\\_la\\_venta\\_de\\_alcohol\\_et%C3%ADlico\\_alimenticio\\_falsificado](https://www.gba.gob.ar/desarrollo_agrario/reiteramos_advierten_sobre_la_venta_de_alcohol_et%C3%ADlico_alimenticio_falsificado)



# ALCOHOL



# ALCOHOL

**La alternativa de obtener el propio alcohol mediante fermentación**



# BOTÁNICOS



# 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.)



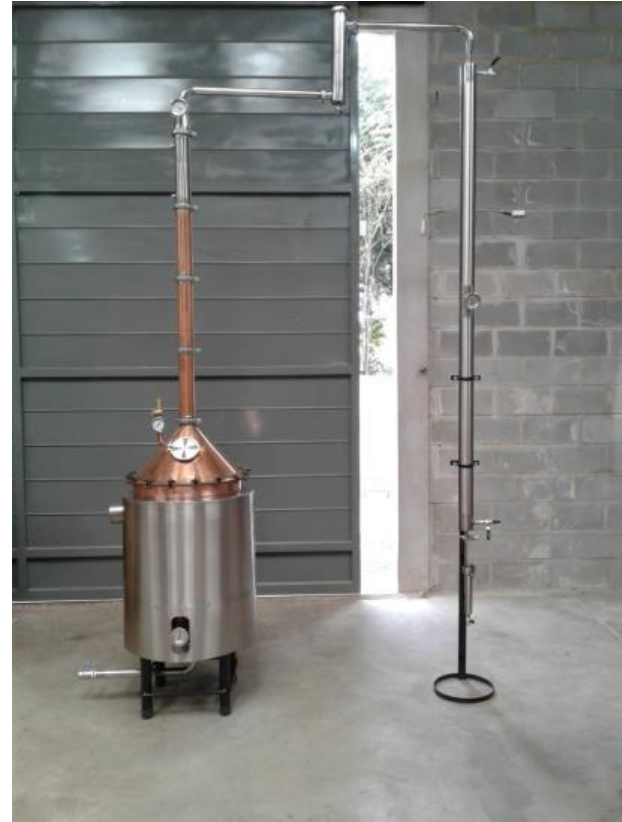




# EQUIPOS



# EQUIPOS



# EQUIPOS





# 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**