



Experto en Destilación (Clase 5)



Lic. Sebastián Oddone
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

Equipos de fermentación

Diferentes tipos y materiales



Equipos de fermentación

Diferentes tipos y materiales



Equipos de fermentación

Diferentes tipos y materiales



Empezamos a hablar de Destilación “preparación del alcohol base”

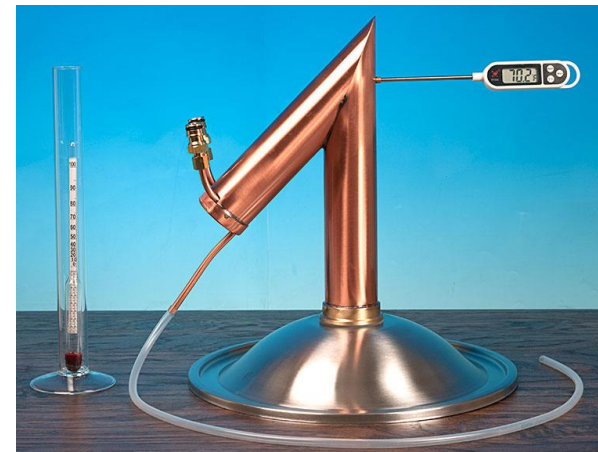
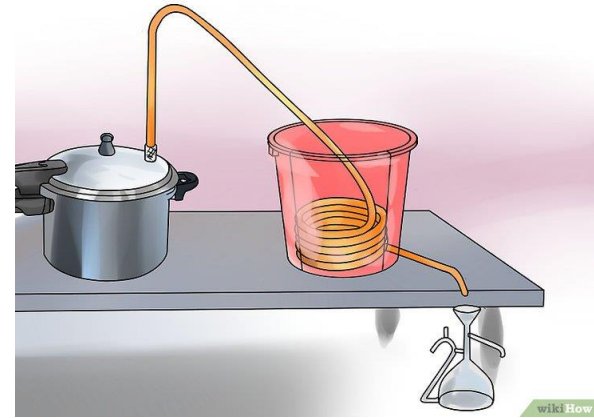
En relación al alcohol de partida

Alternativa simple y directa para GIN, Triple Sec entre otros: destilar con botánicos a partir de alcohol de cereal diluido con agua destilada.

Alternativa recomendada para destilados con personalidad: partir de un alcohol base obtenido de un mosto proveniente de fermentación microbiana de mostos azucarados de fuentes diversas.

Métodos de destilación

(Destilación simple)



Equipos de Destilación



Equipos de Destilación

Maritas Stills
España +34 699 746 177



Equipos de Destilación



Santa Efigenia
Brasil +55 31 9784 6297

Equipos de Destilación

Juan Carlos Bianchino
Moreno, Buenos Aires
11 5884 1000

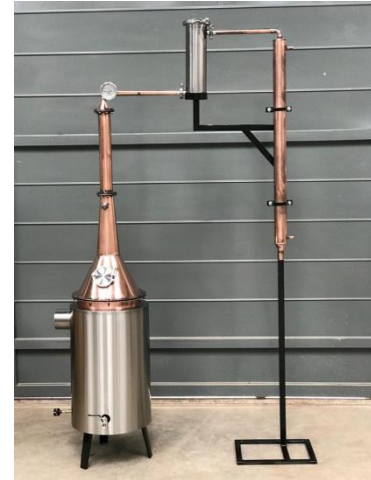


Métodos de destilación

(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

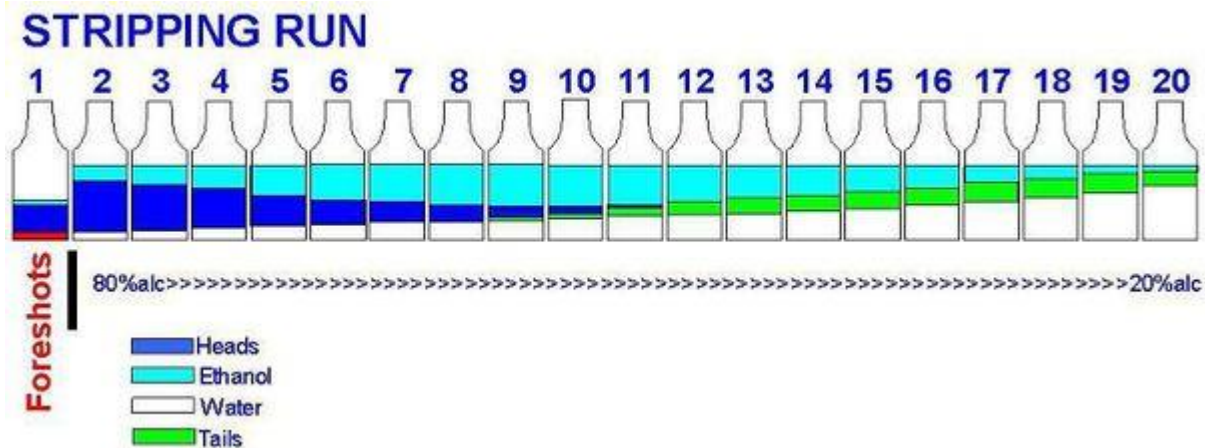


- 1) Llenar el balón de mosto fermentado (máx. 70%)
- 2) Iniciar el calentamiento, circular agua fría por el serpentín.
- 3) Eliminar los primeros 100 a 150ml de destilado (para 20 litros de mosto). Ésta fracción contiene metanol, acetona y otros compuestos de bajo peso molecular
- 4) Colectar las siguientes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

La primera destilación (recuperación de etanol)

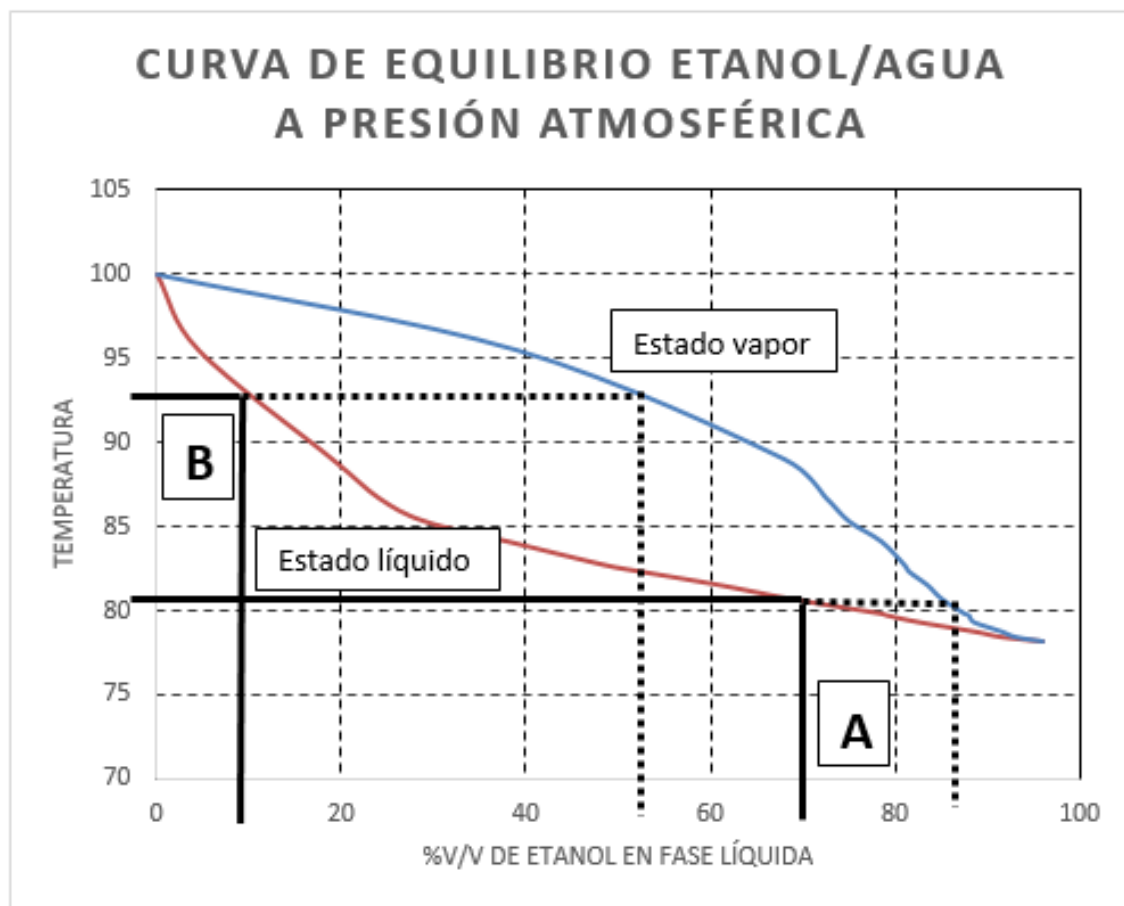
	90% Recup alcohol		95% Recup alcohol		99% Recup alcohol	
%v/v	%V en des	%v/v en dest	%V en des	%v/v en dest	%V en des	%v/v en dest
6	24%	23%	30%	19%	40%	15%
8	26%	29%	31%	25%	41%	19%
10	27%	35,50%	32,50%	30%	43%	23,90%
12	28%	40%	34%	35%	44%	28%
14	30%	45%	35%	40%	46%	31%
16	31%	49%	36%	44%	47%	36%

La primera destilación (recuperación de etanol)



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

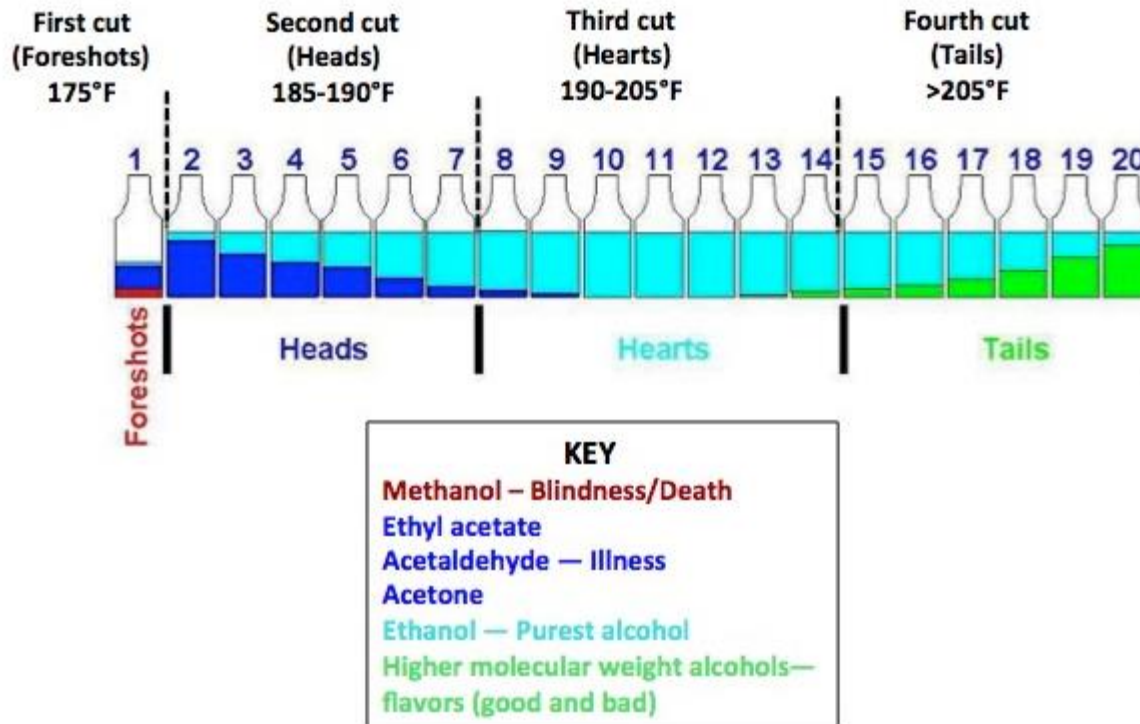


- 1) Llenar el balón con el destilado obtenido en la primera destilación
- 2) Iniciar el calentamiento, y comenzar a circular agua fría por el serpentín.
- 3) Eliminar los primeros ml de destilado hasta que la temperatura alcance aprox. los 78°C
- 4) Colectar las siguientes fracciones, la temperatura 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 a 96°C), y de fracción cola.
- 5) Apagar la calefacción, pero no cerrar el flujo de agua fría por unos minutos.
- 6) Ajustar grado de alcohol con alcoholímetro.

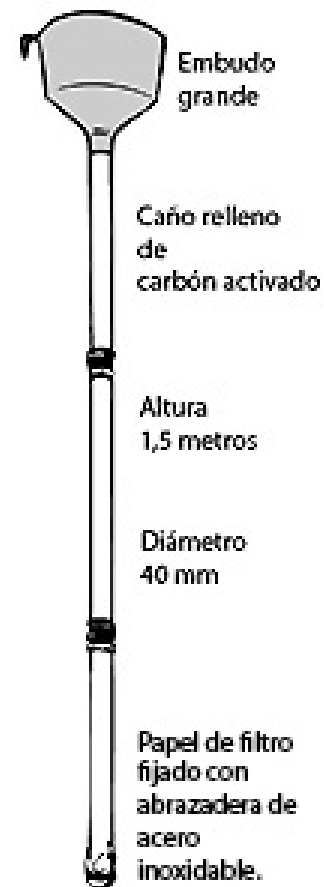
La segunda destilación (los cortes)

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

La segunda destilación (los cortes)



Filtración del alcohol (carbón activado granulado)





Nuestros datos

Canal de YouTube
Capacitaciones El Molino



Nuestra WEB
www.capacitacioneselmolino.com



Instagram

Instagram y Facebook
@capacitacioneselmolino



Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL