



Experto en Destilación (Clase 9)



Lic. Sebastián Oddone
ESPECIALISTA EN FERMENTACIONES INDUSTRIALES

Receta de Bourbon convencional

Ocupar:

3,5 kg de Copos de Maíz
750gr Cebada o Trigo malteados
750gr Centeno

Moler los granos a molienda semi-fina (la cebada moler aparte)

Llevar a hervor 22 litros de agua, apagar el fuego y colocar el maíz y el centeno.

Revolver cada tanto y medir la temperatura. Cuando la misma alcanza los 66°C, incorporar la cebada.

Esperar a que la mezcla alcance los 30°C, luego pasar al fermentador y tomar la densidad



Receta de Bourbon convencional

Incorporar la levadura Turbo 8:

https://www.amazon.com/gp/product/B00LJ7HAX8/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=1789&creative=9325&creativeASIN=B00LJ7HAX8&linkCode=as2&tag=bourbonofth00-20&linkId=766efa12d9348241ee64936e11736bf8

O alternativamente cualquier otra levadura

Mantener por unos 10 a 20 días

Filtrar con bolsa de macerado o bolsa de leche vegetal y pasar al destilador

Destilar una o dos veces para purificar el corazón y colocar en barrica de roble francés o bien con cubos o chips de roble.



Técnicas para Bourbon Sour Mash

Básicamente hay cuatro técnicas que se emplean para elaborar Bourbon sour mash.

En general lo que se busca es incorporar a la receta alguna fracción de la elaboración previa.

- 1) Incorporar el backset del destilado previo, en la maceración siguiente, usualmente 25 a 30% del backset en volumen.**
- 2) Mantener el fondo de levaduras y la mayor parte del grano de una fermentación, para la próxima fermentación.**
- 3) Una vez finalizado un macerado, mantener separada una fracción y permitir que se acidifique, luego se aplica en la próxima maceración.**
- 4) Permitir que la fermentación se extienda en el tiempo, dando lugar al desarrollo de las bacterias del mosto.**



Receta de Bourbon Sour Mash

Mezclar 7,5 litros del backset con 15 litros de agua y calentar a 71°C.

Agregar 3,8kg de maíz en copos.

Agregar 1kg de cebada malteada y mantener por 90 minutos a 67°C

Enfriar a 30°C, medir la densidad (1065 aprox)

Transferir el mash al fermentador e inocular la levadura.

Cuando la fermentación se completa, separar el mosto del grano, volver a tapar y dejar clarificar una noche.

Finalmente destilar



Receta de UJSSM

Mezclar 6 litros del backset con 3kg de azúcar de mesa y llevar a hervor. Si es la primera vez usar 8 litros de agua.

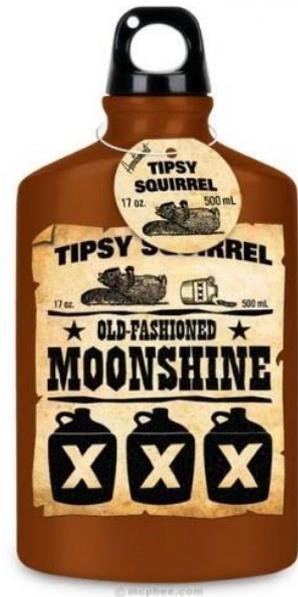
Colocar la mezcla en el fermentador y agregar 3,2kg de maíz en copos.

Llevar a 20 litros con agua para lograr la mezcla a 30°C.

Inocular la levadura y permitir que se desarrolle la fermentación. Alternativamente se puede reutilizar el grano con levadura de un lote anterior, reemplazando parte del grano con nuevo grano.

Cuando la fermentación se completa, separar el mosto del grano, volver a tapar y dejar clarificar una noche.

Finalmente destilar



Definiciones

www.es.wikipedia.org

Single Malt Scotch Whisky: Es un *whisky* procesado en una sola destilería de agua y cebada malteada sin la adición de ningún otro cereal y hecho por lotes en alambiques de olla. A partir del 23 de noviembre de 2012, este tipo de licor debe ser embotellado en Escocia.

Single Grain Scotch Whisky: Es un *whisky* procesado en una sola destilería de agua y cebada malteada con o sin el grano entero de otros cereales malteados o no, pero que no cumple los requisitos de la categoría anterior.

Blended Scotch Whisky: Es una mezcla entre uno o más *whiskies* de entre las categorías anteriormente mencionadas.

Blended Malt Scotch Whisky: Es una mezcla de *whiskies* de la primera categoría y procesados en más de una destilería.

Blended Grain Scotch Whisky: Es una mezcla de *whiskies* de la segunda categoría y procesados en más de una destilería.

Whiskey Irlandés. Es un whisky elaborado utilizando cebada (malteada y sin maltear), y se caracteriza por su triple destilación, que lo hace suave y delicado.

Receta de Scotch (single malt)

Para 14 litros de mosto fermentado

6,5kg de malta base

**Macerar con 17 litros de agua para lograr 64°C
(en general con 1 a 2 horas alcanza)**

Lavar con 4 litros de agua a 80°C

Fermentar con 10gr Leva M1

Finalmente destilar



Receta de Scotch (single grain)

Para 20 litros de mosto fermentado

6,5kg de malta base

650gr de malta melanoidina

1kg de malta munich

1kg de avena arrollada

250gr de cebada tostada

Macerar 64°C (en general con 1 a 2 horas alcanza)

Fermentar con 20gr Leva M1

Finalmente destilar



Receta de Whiskey Irlandés

Para 100 litros de mosto fermentado

18kg de malta base

14kg de cebada sin maltear (flavor biscocho)

3kg de avena arrollada

1kg de malta chocolate

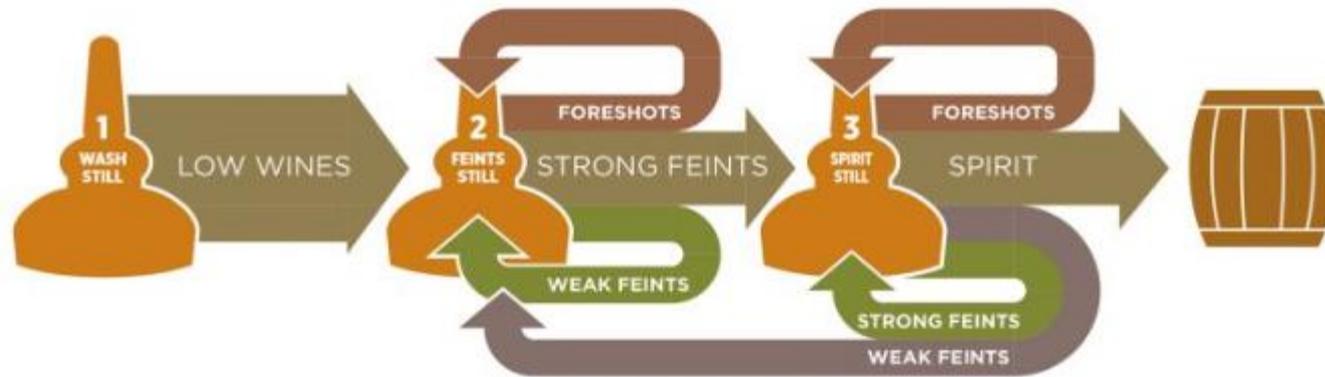
Macerar 64°C (en general con 1 a 2 horas alcanza)

Fermentar con 80gr Leva M1

Finalmente destilar



Las destilaciones

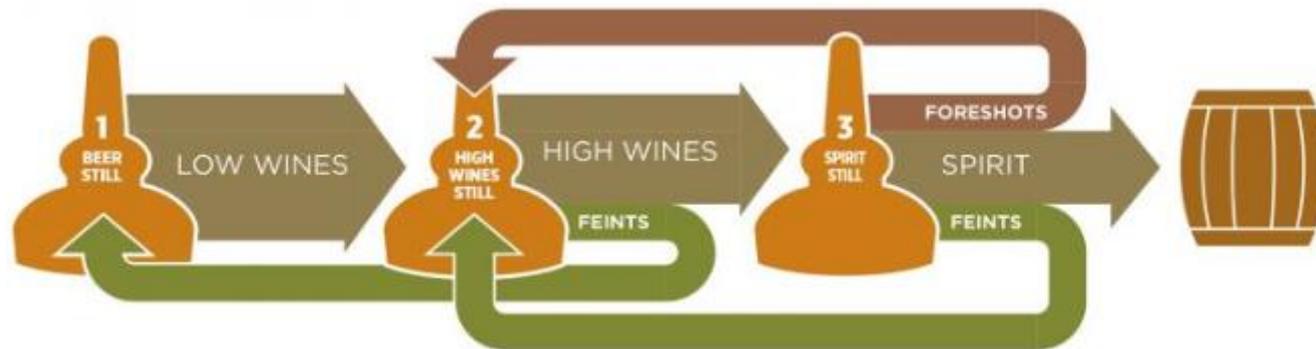


Low wines: destilado ordinario que carece del alcohol suficiente para producir whisky

Se calcula que el costo de las destilaciones triples es el doble que el correspondiente a una destilación en columna. Pero se logran productos especiales y a medida debido a la posibilidad de ajuste de los cortes.

Las destilaciones

En este caso no se hace corte en foreshots de la 2da destilación porque pueden tener notas florales y frutales delicadas que se estarían perdiendo

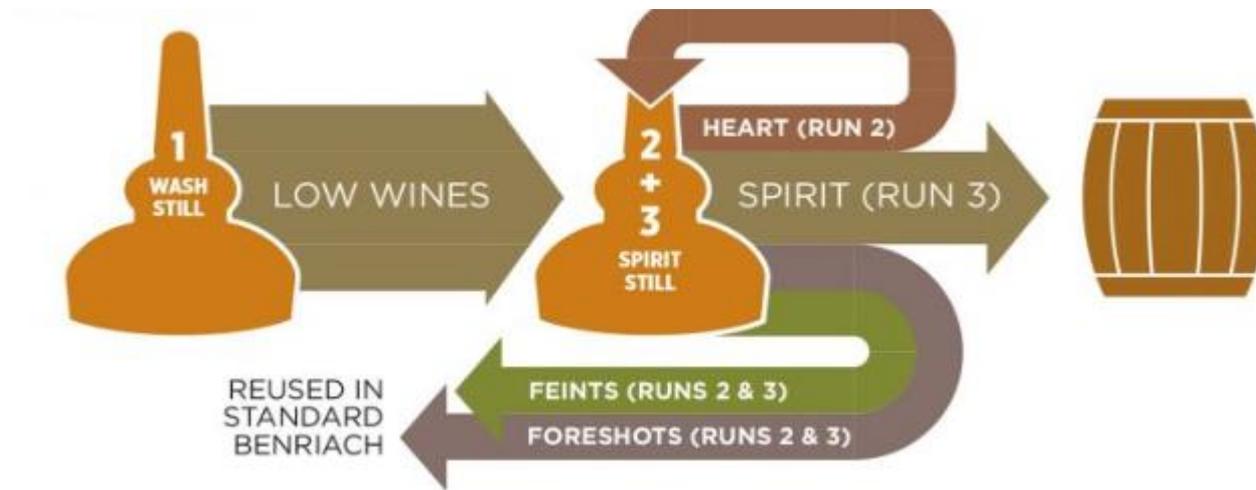


Con las destilaciones triples se pueden hacer brillar ciertos compuestos gracias a que la tercera destilación elimina otros que los enmascaran.

Las cáscaras de la malta podrían brindar ciertos aceites terpénicos con notas cítricas. Y como dichos compuestos son muy solubles en alcohol, se ven favorecidos por un destilado más concentrado obtenido en la 3era destilación.

Ocurre lo inverso con los flavors más pesados y especiados que tienen mayor afinidad por el agua, entonces se reducen con una tercera destilación.

Las destilaciones



Los triples destilados son más similares entre sí que los doble destilados, el whisky triple destilado es de carácter más suave y con mayor tomabilidad.

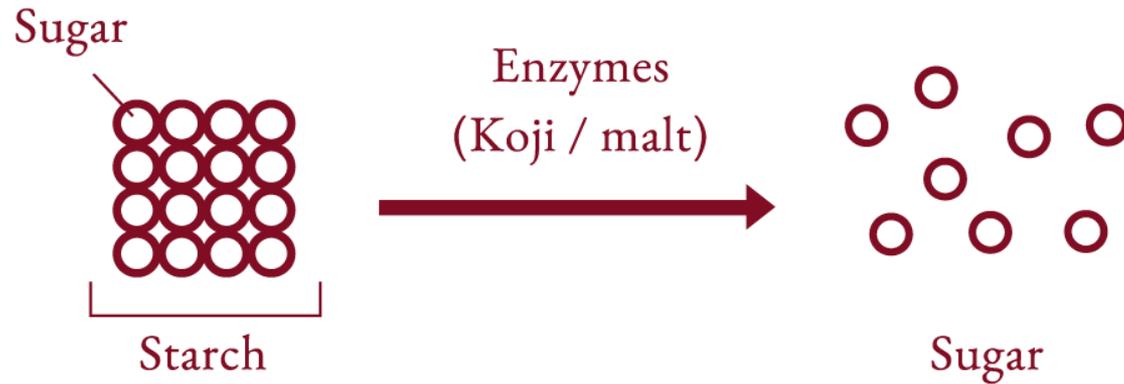
Koji Sake



Koji Sake



Fermentación múltiple paralela





Nuestros datos

Canal de YouTube
Capacitaciones El Molino



Nuestra WEB
www.capacitacioneselmolino.com



Instagram

Instagram y Facebook
@capacitacioneselmolino



Consultá por nuestra MEMBRESÍA MENSUAL