

Escuela: CENS 25 de Mayo, Oscar H. Otiñano

Profesores: Rubio José Luis

Cursos: 2° año 2° división

Espacio curricular: Agroindustrial

Guía N° 9

Tema: Licores

Objetivos:

- Conocer los métodos de realizar licores, con sus ventajas y desventajas.
- Reconocer el medio de conservación para estos productos.
- Importancia de estos productos y su posibilidad de uso artesanal.

\*Al finalizar cada guía mandar por privado en fotos con nombre y apellido (individual o de todos los integrantes, si se realizó grupalmente), también: escuela, curso (año y división) y materia.

WhatsApp: 264-4-988.605

Email: cheluis\_1@hotmail.com

Introducción:

En la elaboración de licores, básicamente está compuesto de 3 grandes componentes, azúcar, alcohol y la fruta, que le dan cuerpo, sabor y aroma.

El azúcar se incorpora generalmente por medio de almíbar, este si está al 60% de azúcar o más se puede conservar por sí mismo como almíbar, debido a la concentración de sólidos solubles.

El alcohol en los licores, debe ser siempre superior al 17 %, ya que este es el que actúa como conservante (el azúcar en los licores ya realizados o ensamblados nunca llegan a tener 60% de sólidos solubles), el rango que se maneja en general por definición es entre el 20 al 58 %, según los tipos de licores practicados.

La fruta es el otro componente a utilizar, este le da cuerpo, textura, aroma y sabor.

Actividades:

26) Busca en el manual, los modos de obtener los licores.

27) Lee y realiza un resumen de cómo obtener un almíbar de calidad para utilizar en licores.

28) Practica: los realizaremos por maceración, ya que es más simple de observar y no se descompone ya que seta en alcohol desde el principio.

\*Realiza una búsqueda de recetas para licor de mandarina y de menta, fáciles de obtener.

\*Para realizar una práctica, no necesitas grandes volúmenes, con un frasco de 100 ml. de alcohol si en el ensamblado, lo calculamos para 20° de alcohol, resultan 500 ml. de licor terminado.

Director: González Alfredo