

Escuela: Cens Héroes de Malvinas

Docente: David Gálvez Saa

Curso: Segundo Segunda

Turno: Noche

Área Curricular: Agroindustria

Título: Producciones

Guia N° 6

Licores



Licores



Licores

Definición

Son productos que se obtienen por la fermentación de frutas con altos contenidos de azúcares de constitución, que a través de ésta, se transforman en un 95% en alcohol y anhídrido carbónico, por efecto de las levaduras. El 5% restante, está formado por aceites de fusel, glicerina, alcohol metílico, entre otras.

La fruta, es responsable de los aromas y sabores de cada licor. Esta debe ser madura, para aprovechar mejor sus aromas y azúcares. Los frutos de carozo, solo se utilizan en un 20% porque

contiene ácido cianhídrico que es tóxico. Además, hay que evitar el contacto con metales.

La base de los licores la da el alcohol, que es un líquido incoloro, de sabor fuerte, fácilmente inflamable y más ligero que el agua. El contenido alcohólico oscila entre un 8% y un 12% en volumen, dependiendo de la materia prima utilizada, por lo tanto, es necesario enriquecerlo mediante la destilación.

Otro componente base del licor es el azúcar. Esta se usa como solución azucarada, es decir almíbar. Se mezcla el agua con el azúcar en iguales proporciones, se deja hervir, suelta una espuma gruesa y oscura que se elimina y se logra una solución brillante, suave y armónica al paladar, debido a que se invierte la sacarosa dando glucosa y fructuosa que tienen gustos agradables. Es conveniente adicionar unas gotas de jugo de limón, para favorecer la inversión de la sacarosa y la eliminación de las impurezas.

Un defecto característico en los licores caseros es la turbidez, dada por las pectinas propias de la fruta, las que no son fáciles de eliminar por filtración. La fermentación de la fruta o el reposo de la fruta con el alcohol destruyen las pectinas, logrando licores transparentes.

Algunos productos enzimáticos que se pueden utilizar para evitar la turbidez son: pectinol, filtragol, safte, panzym y rapid. Se usa 1 gramo disuelto en un poco de jugo por kilo de fruta.

Tipos de licores

- **Licores de mezclas**

Se trata de armonizar aromas y sabores con la mezcla de la base de licor: agua, azúcar, alcohol y la base de sabor: yemas, chocolate, café, dulce de leche y vainilla.

- **Licores de fermentación**

Las frutas con el azúcar fermentan, a partir del trabajo de las levaduras, que consumen el azúcar de constitución, transformándolas en alcohol, sustancias aromáticas y sabores característicos.

Al finalizar la fermentación, se diluye este concentrado alcohólico con almíbar para diluir el alcohol hasta obtener un licor, en donde la calidad depende del equilibrio entre sus componentes básicos, es decir el alcohol, el almíbar, los sabores y aromas.

De esta manera se procesan: uva, guinda, cereza, durazno, etc.

- **Licores por maceración**

Muchas frutas tienen aromas y sabores que son solubles en alcohol, en estos casos se colocan las cáscaras a macerar en alcohol. El tiempo mínimo para que estas sustancias se diluyan es de aproximadamente unos 20 días. Si el recipiente que contiene el macerado está bien cerrado y no hay intercambio de aire puede mantenerse hasta unos 6 meses.

Este concentrado alcohólico se diluye en almíbar, en la proporción adecuada para lograr un licor de aromas y sabores equilibrados.

De esta manera se procesan: limón, mandarina, naranja, durazno, entre otros.

Actividades:

- Realizar lectura comprensiva de lo expuesto.
- Describe con tus palabras que son los licores por maceración.
- Elige una fruta de la época y realiza un licor con el método de maceración según marco teórico o alguna técnica que conozcas (realizar descripción de la experiencia)

Bibliografía:

- Documentos de catedra del Instituto Nacional de Educación Tecnológica. Producción Agroindustrial 2016

Director: Juan Manuel Nuñez