

Escuela Cens Héroes de Malvinas

Docente :Romero Rubén

Curso: 3°2°

Turno: Noche

Área curricular: **Agroindustria**

Guia: N° 8

Título de la propuesta: Regla de corte, aplicados en la elaboración de licores.

Es la operación por la que se mezclan 2 o más sustancias en proporciones variables, con el objeto de tener un producto final ,con características mejoradas del producto inicial.

Criterios

Para las mezclas , se tienen como base las características organolépticas y la demanda del consumidor.

En el licor, se regula el grado alcohólico de acuerdo al criterio del elaborador.

Los mismos pueden oscilar entre los 20° y los 70°.

Propiedades del alcohol

La palabra alcohol proviene del árabe “al”(el) y “cohol”(sutil).

Los árabes conocieron el alcohol extraído del vino por destilación.

Muchos alcoholes pueden ser creados por fermentación de frutas y con levaduras, pero solamente el etanol es producido comercialmente de esta manera, principalmente como combustible y como bebida.

Por su baja toxicidad y disponibilidad para disolver sustancias no polares, el etanol es utilizado frecuentemente como disolvente en fármacos, perfumes y en esencias vitales como vainilla .Los alcoholes sirven frecuentemente como versátiles intermediarios en la síntesis orgánica.

El alcohol es uno de los mejores conservantes que se conoce. En él se puede macerar infinidad de frutos, pudiendo diluir también ciertas cantidades de azúcar al gusto, así también como rebajar el grado alcohólico mediante la adición de agua destilada.

Durante el proceso de maceración con frutas o vegetales ,estos se impregnan de alcohol, pero también el aguardiente adquirirá los sabores y aromas de éstos.

Para realizar una conserva casera, es preferible utilizar alcohol procedente de vino, es decir, alcohol vínico, ya sea blanco o con ciertas tonalidades ,aromas y sabores adquiridos de la madera en la que han permanecido durante su maceración, como el Brandy o el Cognac.

El alcohol es un anticéptico energético, que permite conservar perfectamente frutas a condición que tenga una graduación elevada, pues el agua de vegetación de la fruta pasa al alcohol y le rebaja la graduación.

También tiene que ser un gusto especial , y de no desvirtuar el de la fruta. Por eso lo que más conviene es el aguardiente de 30 a 70°,según la clase de fruta tratada.

No deben conservarse en alcohol, si no son frutas muy hermosas y en su punto de madurez absolutamente sanas y muy frescas, sin grietas, cortes, ni golpes, exentas de picaduras de algún microorganismo dañino.

El melocotón que tiene una piel aterciopelada, debe pelarse.

Hay que dejar macerar la fruta en alcohol durante 1 mes y medio

Proporciones

Las proporciones se establecen entre otras formas , por la regla de mezcla.

Ejemplo.,

Preparación del licor crema de café

Ingredientes;

- 1 lata de leche condensada
- Agua
- Alcohol fino 96° (ETILICO)
- Azúcar
- 2 cucharadas de café soluble
- Media cucharada de esencia de vainilla

Preparación:

Volcar en el recipiente de la batidora la lata de leche condensada, incorporar 250ml de alcohol etílico de uso medicinal, 250ml de agua mineral, 2 cucharadas de café soluble ,media cucharada de esencia de vainilla, azúcar a gusto. Batir hasta lograr una mezcla homogénea .Conservar en recipiente cerrado.

Dejar la mezcla por varios días, para lograr que se amalgame el alcohol con los demás componentes. Agitar cada 4 días.

Cálculo aproximado de la graduación alcohólica con que queda el licor:

1° Se suman los volúmenes de mayor proporción:

Leche condensada-----	250 ml	
Agua-----	250 ml	+
Alcohol de 96°-----	250 ml	
Total-----	750 ml	

2° Se aplica ,regla de tres,

250ml de leche condensada	x	0°	=	0°	
250 ml de agua	x	0°	=	0°	+
250 ml de alcohol	x	96°	=	24.000°	
<hr/>					
750 ml de mezcla -----				24.000°	
1 ml de mezcla-----				32°	

En el primer paso, se calcula el volumen aproximado a elaborar el licor, en el segundo paso, por cada volumen, se multiplica por su grado alcohólico ,en el caso que carezcan de alcohol se multiplican por cero.

A su vez, se suman los volúmenes de cada ingredientes y también se le suman los grados alcohólicos por otra parte.

Luego se aplica la regla de tres ,y se saca el promedio en 1 ml, que en este caso da **32°**.

Ejercicios:

Preparar el siguiente licor de bananas

Ingredientes:

- 12 bananas
- 1 litro de agua
- 1 litro de almíbar
- 1 litro de alcohol de 96°
- 1 chaucha de vainilla
- 5 ml de esencia de vainilla

Preparación

- cortar las bananas en rodajas
- colocar todos los ingredientes en un recipiente
- mezclar y dejar una semana
- .colar ,filtrar y embotellar
- .estacionar por 4 meses en lugar fresco y oscuro.

Calcular volumen y con cuantos grados de alcohol queda.

Director: Manuel Nuñez