

CURSO DE DESTILACIÓN EL ESPÍRITU DEL BARTENDER



OBJETIVO: Curso dirigido a amantes de la coctelería, alumnos de Gastronomía y Bartenders en general interesados en ampliar sus conocimientos en técnicas y principios avanzados en métodos de Destilación. Con este curso aprenderás todos los fundamentos necesarios para la producción de Etanol y sus variantes dentro de la industria. Comenzarás fabricando tu propio mosto fermentado y terminarás creando tu propio destilado, con bases totalmente sólidas en conocimientos y usos en Coctelería.

REQUISITOS: Ser mayor de 18 años. No se requiere conocimientos ni experiencia previa.

DURACIÓN: 3 Clases de 4 horas – 12 horas totales

CUPOS: Sólo 10 cupos por curso

Clase N°1: Fundamentos de la destilación, crear etanol

- + El alcohol, composición, propiedades, tipos de alcoholes, coeficiente de difusión.
- + Tipos de Destilación, destilación continua, discontinua, al vacío, por arrastre de vapor, cálculo de caudal de evaporación, flujo de Kilo-Calorías, gasto energético y costeo de producción.
- + Fundamentos legales de la producción de alcohol, como instalar su propia destilería.

Marco Práctico N°1

Fabricación de mosto fermentado, cálculo de potencial etílico en base a densidad de glucosa, medición de pH.

Clase N°2: El Agua y su importancia en la elaboración de fermentados y destilados

- + Las fases de la destilación, calcular productividad y rendimiento,
- + Potencial de extracción y técnicas para potenciar una destilación en función del resultado esperado. Maximizar rendimiento de alcohol, potenciar sabores, ésteres, fenoles.

Marco Práctico N° 2:

- + Fabricación de mosto fermentado, cálculo de potencial etílico en base a densidad de glucosa, medición de pH.
- + Inicio maceración para Gin y Licor de Café
- + Destilación de fermentado básico, separación de fases de temperatura.
- + Malas prácticas en destilación

Clase N°3: Categorías de destilados, diferencias, elaboración y legislación actual

- + Aceites esenciales y obtención de propiedades botánicas mediante destilación por arrastre de vapor de agua.
- + Origen de los aceites esenciales, aplicación en destilados.
- + Técnicas de extracción por medio de aceites vehiculares
- + Tipos de alambiques, reaprovechamiento de mermas de la producción vitivinícola, alambiques de columna y herramientas de destilación.
- + Lentillas y columnas rectificadoras, procedimiento para lograr mayor potencia alcohólica de salida y su importancia en la elaboración de alcoholes neutros.

Marco Práctico N° 3

- + Destilación de Gin y Licor de Café

