FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT1603
Nombre: Elaboración de bebidas espirituosas
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Describir los principales procesos tecnológicos de destilación exponiendo las características esenciales de los productos obtenidos Describir las bebidas espirituosas anisadas y de otras importantes bebidas espirituosas de origen diverso como ron, tequila, ginebra, vodka, y otras, identificando sus materias primas, principales fases de elaboración, envejecimiento en su caso y principales características organolépticas Reconocer el proceso de elaboración, la singularidad de los diferentes terruños y la aportación del envejecimiento a las características organolépticas de los aguardientes de vino, de los brandies y de los aguardientes de orujo.

Contenidos:

1. Principios de la destilación. Alquitara, alambique y columna de alto grado.

2. Normativa vigente de las bebidas espirituosas en cuanto al proceso de elaboración.

3. Elaboración de bebidas espirituosas procedentes del vino y subproductos y otras frutas.

4. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola.

5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes.

6. Elaboración de licores y cremas.

7. Elaboración de bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.