

MÓDULO DE APRENDIZAJE

Elaboración de Jarabes, Vinos y Licores



CICLO DE FORMACIÓN: ESPECÍFICO
COMPONENTE: TÉCNICO PRODUCTIVO
MAE-TP-1

CUADERNO DE ESTUDIO



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR
INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA



Elaboración de Jarabes, Vinos y Licores

Abril, 2005

Especialistas en Contenido

Martha Jean (Instructora Gerencia Regional INCE Nueva Esparta)

Hilda Rivero (Instructora Gerencia Regional INCE Nueva Esparta)

Elaboración y Diagramación

T.S.U. Sixto M. Ruiz Ramos (Analista Productor de medios – Gerencia Regional INCE Lara)

Lic. Emiro Contreras (Analista Ocupacional – Gerencia Regional INCE Barinas)

Agradecimiento

Ing. Reina Linarez

Equipo de Validación

Pedro Fontanibe (Instructor Gerencia Regional INCE Carabobo)

Dayana Toro (Instructor Gerencia Regional INCE Carabobo)

Gruber t Cardona (Instructor Gerencia Regional INCE Nueva Esparta)

Marlene Umbría (Diseñador Instruccional Gerencia Regional INCE Trujillo)

Marilin Tovar (Productor de Medios Gerencia Regional INCE Distrito Capital)

Edinson Figueroa (Productor de Medios Gerencia Regional INCE Yaracuy)

Coordinación Técnica Estructural

División de Recursos para el Aprendizaje

Coordinación General

Gerencia General de Formación Profesional

Gerencia de Tecnología Educativa

1^{ra} Edición 2005

Copyright INCE

ÍNDICE

Pág.

INTRODUCCIÓN

ELABORACIÓN DE JARABES, VINOS Y LICORES 3

Jarabes..... 3

Clasificación..... 3

Materiales utensilios y equipos para la elaboración
de jarabes 3

Flujograma de procesos 4

Técnica de trabajo 5

Vinos 5

Tipos 5

Clasificación..... 6

Proceso de elaboración de vinos en general 10

Licores 11

Tipos 11

Clasificación..... 12

Glosario 15

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 17

INTRODUCCIÓN

El cuaderno de estudio correspondiente a la salida ocupacional Conservador y Procesador de Alimentos, tiene la finalidad de establecer una serie de actividades considerando la presentación, conservación y uso de los alimentos con el fin de lograr una vida útil y poder ser consumido dentro de las normas de higiene y seguridad.

La estructuración del cuaderno de estudio comprende el módulo específico integrado por: **El Procesamiento y Conservación de Vinos y Licores** que tiene como objetivo el *“Uso de las técnicas de conservación tanto, artesanal, semi-industrial e industrial para así lograr extender la vida útil de los alimentos”*.

Los puntos que se van a estudiar se mencionan a continuación:

Jarabes y su clasificación, vinos y su clasificación, Licores y su clasificación.

Es importante resaltar que el contenido ante expuesto, se ajusta al programa de formación diseñado según los requerimientos del oficio, en donde los temas o puntos específicos presentan ilustraciones y referencias bibliográficas que permitirán facilitar el aprendizaje. Sería conveniente que investigue en otras fuentes de estudios para así incrementar los conocimientos adquiridos.

ELABORACIÓN DE JARABES, VINOS Y LICORES

Jarabes

Consiste en diluir un almíbar en agua (alrededor de 850 gr. de azúcar por litro de agua) y perfumar esta mezcla con zumo de fruta y aromas concentradas, luego se da color al producto con colorantes naturales como: el tagete de color naranja, el caramelo de color pardo, el pimentón de color rojo.

La calidad de un jarabe depende, pues, de la calidad y de las proporciones de los distintos ingredientes y del equilibrio de la receta.

Un insecto muy valioso: ¿Sabías que la cochinilla se utiliza habitualmente como colorante alimentario por que produce un color rojo muy intenso?

Arco iris: ¿Sabías que un jarabe sin colorante es transparente? Así pues, se podría colorear la menta de rojo, la granadina de verde y el limón de azul, sin que el sabor se viera afectado.

CLASIFICACIÓN

❖ Jarabe de fruta – Jarabe de zumo de fruta:

Las denominaciones “jarabe de fruta” o “jarabe de zumo de fruta” están reservadas a los jarabes que contengan un mínimo de 10% de zumo de fruta. Esta proporción puede descender hasta 7% si el zumo o zumos de frutas contenidos en el jarabe consisten exclusivamente en zumos de cítricos.

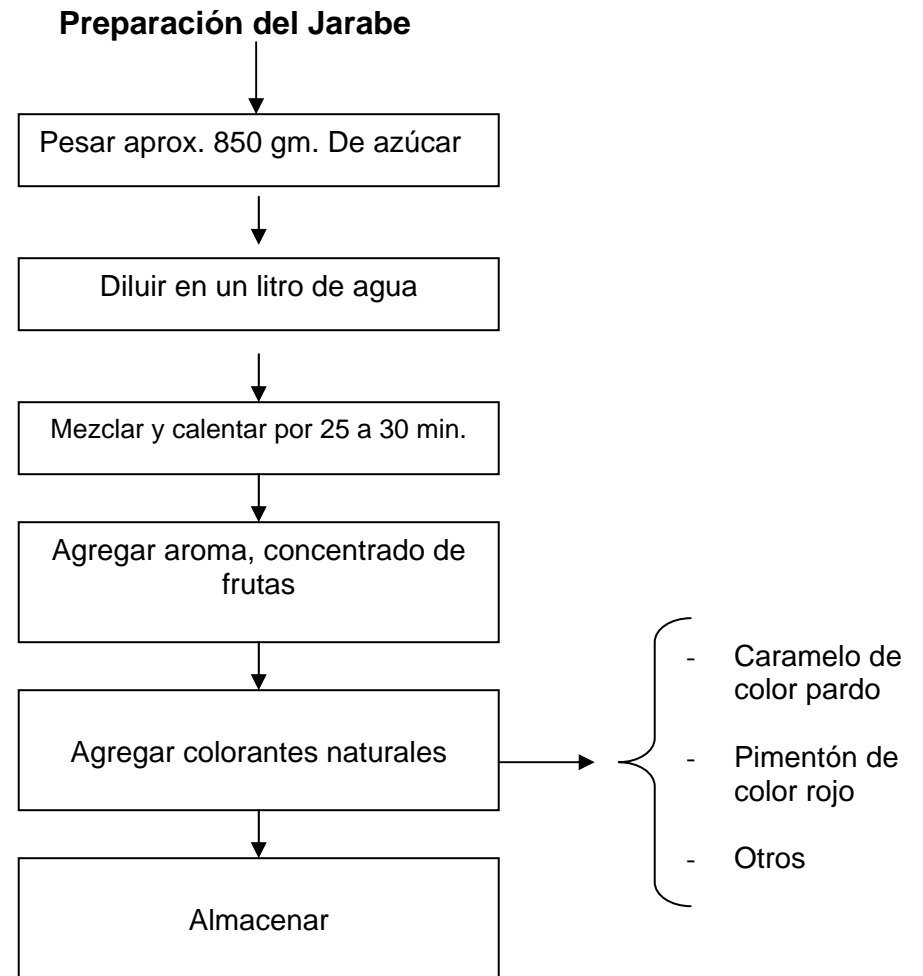
❖ **Jarabe de... - Jarabe de zumo de...:** Las denominaciones “Jarabe de...” o “Jarabe de zumo de...” añadiéndole el nombre de la fruta o frutas que dan el sabor o sabores dominantes, corresponden a los jarabes que contengan al menos 10% del zumo o de las frutas correspondientes. El contenido mínimo exigido desciende a 7% en el caso de los cítricos.

MATERIALES UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE JARABES

- Refrigerador
- Balanzas

- Termómetro 150°
- Mesones de acero inoxidable
- Cocina
- Procesador para alimentos
- Licuadora
- Sellador de botellas
- Purificador de agua
- Extractor de jugos
- Ollas de acero inoxidable
- Destilador
-

FLUJOGRAMA DE PROCESOS



TÉCNICA DE TRABAJO

- Trabajar con agua tratada y azúcar refinada
- Preparar un recipiente de metal limpio
- Colocar a fuego lento hasta disolver completamente el agua con el azúcar
- Agregar concentrado, edulcorantes y aromatizantes para impartir color, olor y sabor
- Envasar jarabe terminado

Vinos

Es el producto obtenido de la total o parcial fermentación alcohólica de uvas frescas, prensadas o no, que en su primera fase del proceso se denomina mosto, el cual después de ser sometido a un proceso específico de fermentación y almacenamiento se convierte en vino.

TIPOS

Vino blanco

La elaboración del vino blanco está caracterizada por la ausencia de maceración de la piel u hollejos y semillas con el mosto, con excepción de aquellos vinos destinados a envejecimiento.

El vino blanco presenta una gama de matices que van desde los extremadamente secos a muy dulces, pero resulta fácil clasificarlos en seis categorías principalmente.

- **Vinos Ligeros y Secos:** Se deben consumir cuando son jóvenes. Se embotellan sin azúcares residuales y son pobres en extractos (sustancias que dan cuerpo al vino). Estos vinos deben servirse fríos, solos o para acompañar alguna comida.
- **Vinos Blancos Secos y Amplios:** Contienen más materia o extractos y aunque se consideren técnicamente secos, poseen la dulzura de los frutos maduros. Son vinos que pueden haber envejecido en barrica y/o en botella.
- **Secos y Concentrados:** Igual que los anteriores se consideran secos pero poseen una alta concentración de sus características frutales y son de alta calidad. Ejemplo: Borgogne, Chablis, Graves Premier Cru y Grand cru (Francia), Gavi, Pomino, Torgiano (Italia), Riaux Baixas, Rioja criado en madera (España).

- **Aromáticos:** Proceden de determinadas variedades y pueden ser secos y semi-secos.
- **Dulces y Licorosos:** Estos vinos son los más concentrados y se consumen lentamente porque su materia o extracto es compleja y se les ha añadido azúcares.

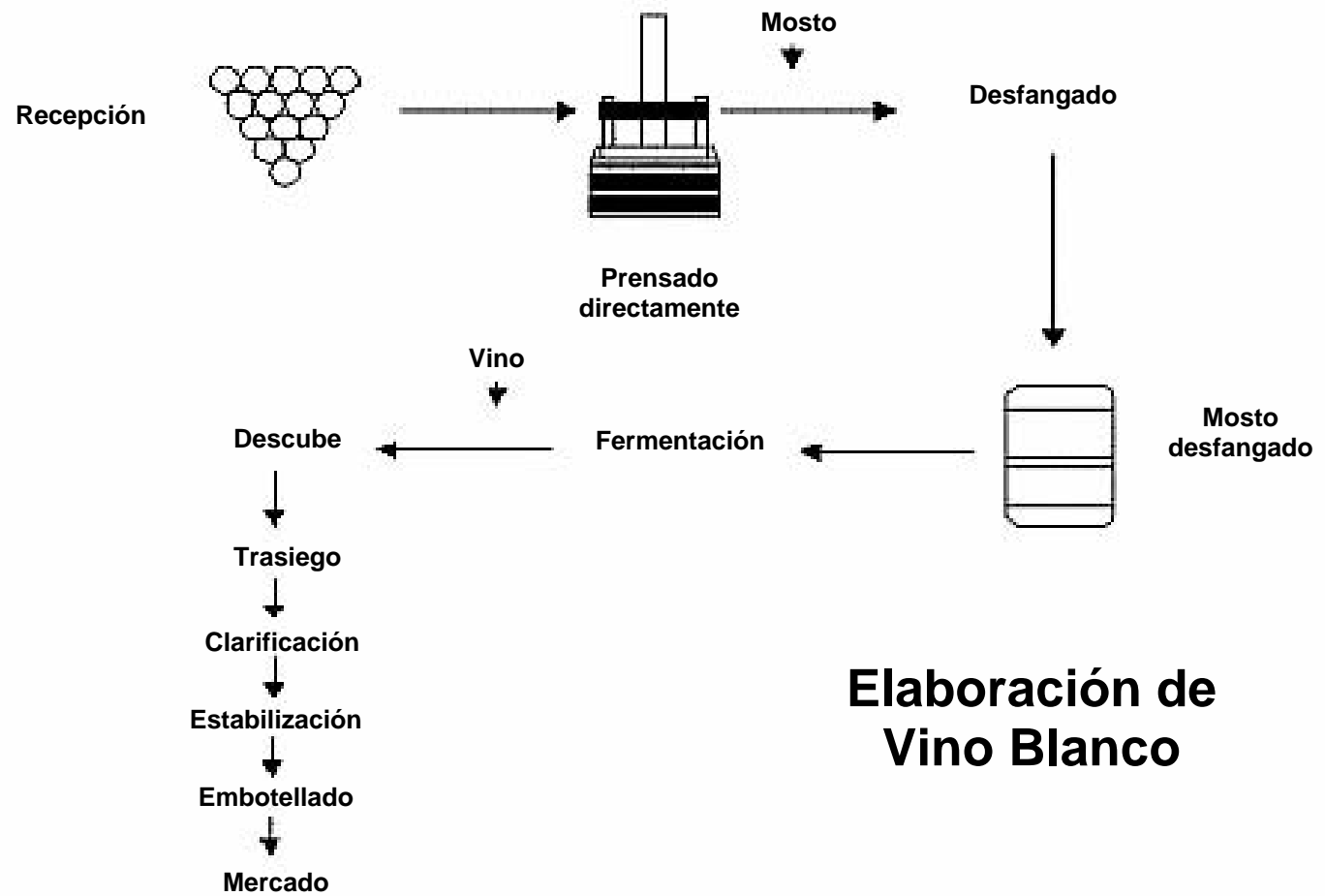


CLASIFICACIÓN

La mayoría de los países europeos aplican un sistema de división en cuatro niveles, basado en el sistema francés de denominaciones de origen (Appellation d'Origine Contrôlée o AC). Este sistema se basa en la concepción de que lo que determina el sabor y el estilo de un vino son las características del viñedo, unidas a la variedad que se haya empleado, por lo que al concederle una denominación de origen (algo así como un nombre de procedencia registrado), los consumidores pueden tener la garantía de que el vino que han comprado se ajusta efectivamente a unas características específicas.

En el nivel superior se encuentran los vinos que proceden de una región (o denominación) controlada. La utilización de esta denominación está regulada de forma legal y estipula lo siguiente:

- Las variedades que pueden cultivarse.
- La cantidad de uva que ha de emplearse.
- Los procesos de vinificación y crianza.



Vinos tintos y rosados

La mayoría de los vinos tintos están concebidos para que tengan un sabor seco. Los tintos varían en función de su densidad y de su astringencia. Así mismo su vida tiene una duración distinta a la de los blancos. Algunos son elaborados para ser consumidos jóvenes y otros pueden envejecer por decenas de años.

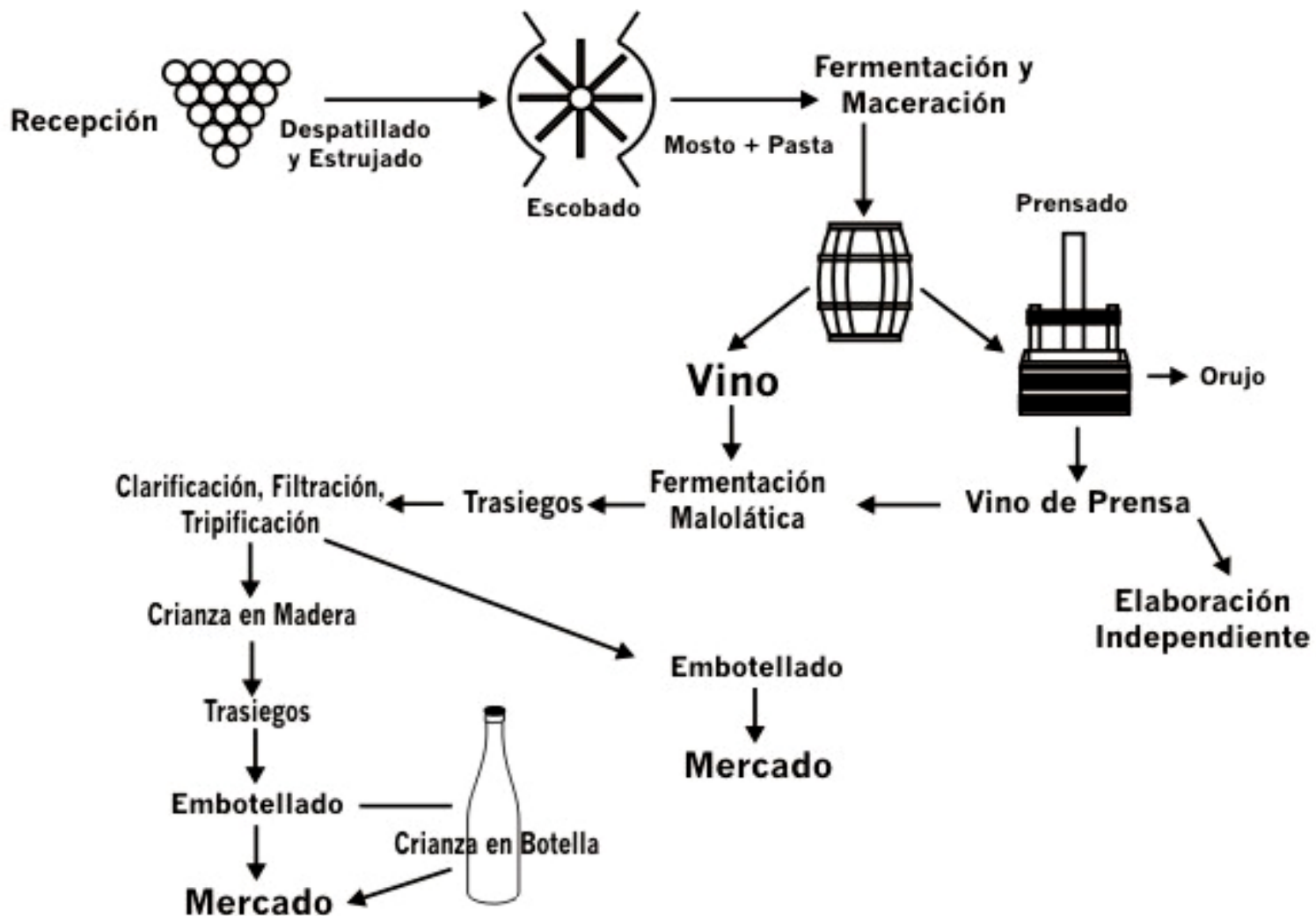


- **Rosados:** Entre los rosados hay escasas diferencias, pocos son los que envejecen bien. Se distinguen sobre todo por su mayor o menor dulzura.
- **Ligeros:** Estos vinos son afrutados, no envejecidos y deben beberse jóvenes.
- **De Cuerpo Medio:** Esta es la categoría más numerosa, incluye la mayoría de los vinos de calidad alta y de calidad media.
- **Concentrados e Intensos:** Esta categoría agrupa los vinos tánicos de aromas intensos,

generalmente muy afrutados sobre todo en América, la mayoría envejecen bien.

- **De Guarda:** Estos vinos son para añejar y provienen de regiones clásicas, de grandes cosechas y se han dejado envejecer en botella.
- **Ligeros Y Afrutados:** Incluyen una identidad y una individualidad regional. La mayoría de los vinos espumantes franceses y españoles proceden de variedades de sabor más neutro que las de champagne y son por lo tanto más ligeros y posiblemente más afrutados.
- **Finos e Intensos:** La permanencia en boca, la finura de los aromas, la pureza de los estilos y la semejanza con el buen vino de champagne son los elementos que resultan atractivos para el gran público.

ELABORACIÓN DE VINO TINTO



Vinos espumosos

Los vinos espumantes o espumosos pueden ser muy diferentes en cuanto a calidad, carácter y estilo. El ejemplar francés por excelencia, el champagne, es imitado en todo el mundo. El mejor es el seco sin llegar a ser austero, con aromas intensos y delicados, pertenecientes a variedades clásicas y envejecidos en botella.

- **Ligeros y Afrutados:** incluyen una identidad y una individualidad regional. La mayoría de los vinos espumantes franceses y españoles proceden de variedades de sabor más neutro que los de champagne y son por lo tanto más ligeros y posiblemente más afrutados.
- **Finos e Intensos:** La permanencia en boca, la finura de los aromas, la pureza de los estilos y la semejanza con el buen vino de champagne son los elementos que resultan atractivos para el gran público.

- **Ligeros y Aromáticos:** Incluyen los italianos que son ligeros, a base de moscatel que son vinos muy bien dosificados para suavizar su sabor. Suelen recomendarse para acompañar postres.

PROCESO DE ELABORACIÓN DE VINOS EN GENERAL

Todas las operaciones mediante las cuales se transforma la uva en vino se denominan "vinificación". En términos generales, aunque los sistemas difieren de un lugar a otro y según se trate de uvas blancas o tintas, consta de las siguientes etapas:

1. Estrujado o prensado
2. Corrección de los mostos cuando fuere necesario
3. Encubado y Maceración en la vinificación en tinto (fermentación alcohólica)
4. Descubado o Separación del vino
5. Fermentación Maloláctica en la vinificación en tinto y en blancos muy particulares.
6. Clarificación, Filtración, Estabilización
7. Crianza
8. Embotellado

9. Fermentación alcohólica

Una etapa común a todo tipo de vinificación y también esencial es la fermentación alcohólica. Como se dijo anteriormente en la constitución del grano de uva, éste está rodeado por una película u hollejo, que está en contacto con el medio ambiente, se encuentran organismos muy pequeñitos (microscópicos) que pertenecen al grupo de los hongos, llamados levaduras. Cuando la uva llega a la bodega y se extrae el mosto (jugo de uva), ya sea en uvas blancas o tintas, ésta trae en su hollejo estas levaduras que realizarán la fermentación alcohólica.

Esta labor de transformar el azúcar del jugo de la uva en alcohol y otros cuerpos químicos llamados secundarios, la realizan las levaduras alcohólicas o "sacaromices".

Para mayor información Consulta la página Web:
<http://www.infoagro.com/viticultura/vino/vino2.asp>



Licores

Son las bebidas hidroalcohólicas aromatizadas obtenidas por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales, con alcoholes destilados aromatizados, o por adiciones de extractos, esencias o aromas autorizados, o por la combinación de ambos, coloreados o no, con una generosa proporción de azúcar. Teniendo un contenido alcohólico superior a los 15° llegando a superar los 50° centesimales, diferenciándose de los aguardientes por mayor o menor contenido de azúcares.

TIPOS

- **Extra seco:** hasta 12% de endulzantes.
- **Seco:** con 20-25% de alcohol y de 12-20% de azúcar.
- **Dulce:** con 25-30% de alcohol y 22-30% de azúcar.
- **Fino:** con 30-35% de alcohol y 40-60% de azúcar.
- **Crema:** con 35-40% de alcohol y 40-60% de azúcar.

CLASIFICACIÓN

❖ Según la forma de elaboración:

- Aquellos con una sola hierba predominando en su sabor y aroma
- Los que están elaborados a partir de una sola fruta, por ende sabor y aroma.
- Los producidos a partir de mezclas de frutas y/o hierbas

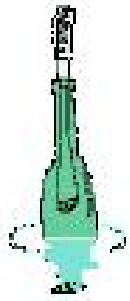
❖ A nivel de su producción, existen dos métodos principales:

- El primero, consiste en destilar todos los ingredientes al mismo tiempo, y luego esta destilación endulzada y algunas veces colorizada.
- El segundo, consiste en agregar las hierbas o frutas a la destilación base. Este segundo método permite conservar el brillo, frescura y bouquet de los ingredientes y es logrado utilizando bases de brandy o coñac, resultando ser éstos los de mejor calidad.

❖ De acuerdo al número de sustancias aromáticas y saborizantes que intervienen en su elaboración. Así pueden ser:

- **Simples:** cuando se elaboran con una sola sustancia, aunque se utilicen pequeñas cantidades de otras, para mejorar el sabor o potenciar el aroma.
- **Mixtos:** son los que llevan, en distintas proporciones pero con igual importancia, varios ingredientes. Los licores más finos se preparan destilando alcohol de alta graduación en el que se ha macerado un saborizante, o una combinación de ellos y tratando el destilado con azúcar y generalmente, con materias colorantes. Entre los saborizantes más utilizados están, entre otros, la corteza de naranja, la semilla de alcavarea y el endrino. Muchos licores han sido elaborados por monjes como los Cartujos o los Benedictinos. Los licores pueden servirse como aperitivos o después de las comidas y también como

ingredientes en combinaciones de bebidas y cócteles.



Para mayor Información consulta:

<http://www.alambiques.com/licores.htm>

<http://www.zonadiet.com/bebidas/a-cognac.htm>

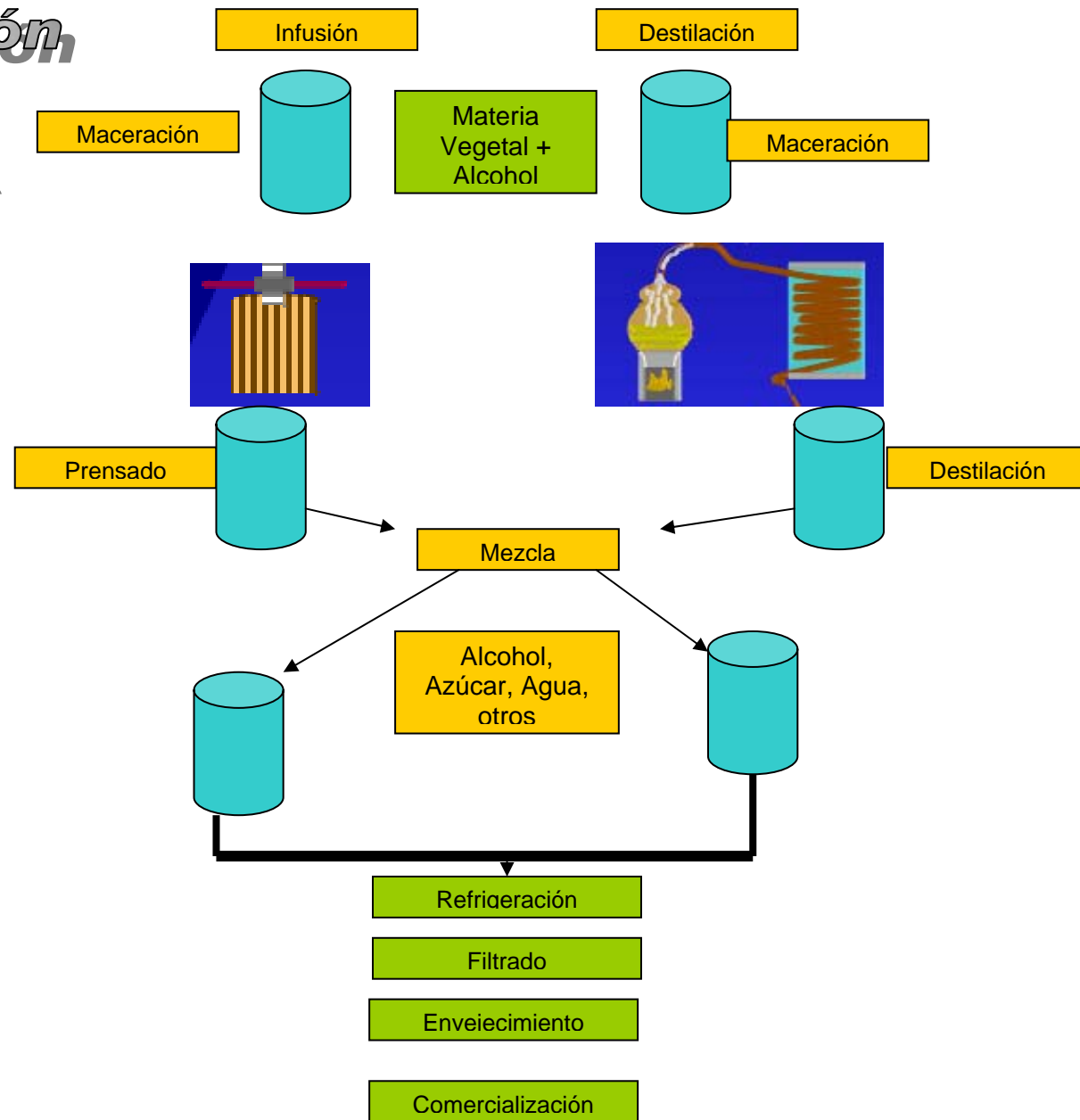
http://www.eyguebelle.fr/sp/destileria_artesanal/elaboracion_de_licores_de_fruta.html

Licores exóticos y afrodisíacos con flores de rosa

Muchos jardines del mundo poseen esta flor como una especie de infinita calidad natural y de dones especiales. El contraste con sus espinas también son parte del hilo místico en su contexto, por lo que también es inspiración de poetas y románticos que la utilizan para cada ocasión.

<http://www.cantv.net/regiones/resena.asp?red=312&id=39748&cat=1&Fresena=TRUE>

Elaboración de Licores



GLOSARIO

Astringente: Sequedad que causa en la boca una sensación correosa, el resultado de un componente tánico alto o de la acidez

Descube: Operación que consiste en la separación del vino, fermentado o en proceso de fermentación, de sus hollejos.

Desfangado: Eliminación por decantación física de las materia sólidas existentes en suspensión en el mosto.

Destilación: El principio de la destilación se basa en las diferencias que existen entre los puntos de fusión del agua (100°C) y el alcohol (78.3°C). Si un recipiente que contiene alcohol es calentado a una temperatura que supera los 78.3°C, pero sin alcanzar los 100°C, el alcohol se vaporizará y separará del líquido original, para luego juntarlo y recondensarlo en un líquido de mayor fuerza alcohólica.

Resultados similares pero de separación más difícil pueden lograrse invirtiendo el proceso. Esto implicaría enfriar el alcohol contenido en un líquido, comenzando

a congelar el agua cuando se alcancen los 0°C y separar el alcohol de la solución. (El punto de congelación del alcohol es -114°C).

Fermentación: Se desarrolla en dos fases; La tumultuosa o primaria, con expulsión del anhídrido carbónico durante la transformación del azúcar del mosto en alcohol. Y la secundaria, o lento proceso bioquímico, que determinará el carácter del nuevo vino.

Infusión: Extracción de la sustancia de un producto pasándola por agua muy caliente.

Lías: Son las heces sedimentadas por el mosto tras su fermentación primaria, de las que se extraen sus materias tartáricas.

Maceración: Contacto del mosto con sus hollejos para extraer materiales colorantes y componentes del extracto y de los aromas. Se utiliza generalmente para la elaboración de vinos tintos.

Mosto: Zumo de las uvas

Tánico: Vino astringente por exceso de taninos.

Tanino: Uno de los componentes del vino, que debe contenerlo en proporción de unos dos gramos por litro. El tanino actúa como preservador y, por tanto, constituye un ingrediente importante si el vino va a envejecer durante largo periodo de tiempo. Proporciona la cualidad de seco y de fuerte. Los vinos ásperos denuncian posesión excesiva del mismo.

Trasiego: Trasvase del vino fermentado de una cuba a otra a fin de separarlo de sus lías.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Instituto Nacional De Cooperación Educativa. (2002)
Manual, Servicios de Vinos. Caracas, Venezuela.

Eyguebelle S.A. (2005) Definiciones legales de los jarabes. Extraído el: 14 abril 2005 de:
http://www.eyguebelle.fr/sp/destileria_artesanal/definiciones_legales_de_los_jarabes.html

Eyguebelle S.A. (2005) Definiciones legales de los licores. Extraído el: 14 abril 2005 de:
http://www.eyguebelle.fr/sp/destileria_artesanal/definiciones_legales_de_los_alcoholes.html

Eyguebelle S.A. (2005) Fabricación de jarabes. Extraído el: 14 abril 2005 de:
http://www.eyguebelle.fr/sp/destileria_artesanal/elaboracion_de_jarabes.html