



CONSULTA TECNICAS - 3515183469

[www.cibart.com.ar](http://www.cibart.com.ar)

## **Kit de Whisky Bourbon**

- 1 Barrica de 25 litros Roble tostion alta
- 3 bidones de 5 litros de alcohol tridestilado neutro producido a base de maíz
- 10 litros de agua potable formulada para destilada
- 1 Alcohólimetro de 0 a 100% Alc.
- 1 Probeta
- 1 Termómetro de 0 a 100°C
- 1 Pipeta de vidrio graduada
- 1 Vaso de precipitado de 100 cm<sup>3</sup>
- 1 Embudo autorregulable
- 1 Embotellador con valvula (27 litros)
- 1 trasvasador de sifón

### **Proceso de elaboración**

Preparación de la barrica, llenar completamente la misma con agua potable y dejarla durante 24 horas, en este tiempo se debe verificar que no haya grietas ni perdidas ya que la madera trabaja permanentemente, pasado este tiempo enjuagar la misma para ser utilizada a la brevedad

### **Preparación del destilado**

En el balde, habiéndolo lavado muy bien, se debe llenar con los tres galones de alcohol y posteriormente se va agregando el agua para destilados, la primera vez puede ser 5 litros, se mezcla muy bien y se mide la graduación alcohólica que se obtuvo luego de esta primera dilución sabiendo que debemos llegar a un valor de entre 60 y 65° de alcohol en volumen total.

Por lo cual si no llegamos a ese valor y estamos por arriba deberemos seguir agregando agua, si el resultado fuera menor entonces deberemos hacer la operación inversa, agregar alcohol para subir el contenido alcohólico.

Una vez obtenido el valor correcto se debe trasvasar la mezcla a la barrica hasta que esta se llene, es conveniente que quede un pequeño espacio vacío en el barril de 2 a 3 cm, la barrica debe ser dejada en un lugar que, en lo posible, no se encuentre bajo la incidencia directa del sol ni a la intemperie y la temperatura sea lo más estable posible, la temperatura ambiente es lo ideal para el proceso de añejamiento.

A partir del sexto mes se pueden ir tomando muestras con el uso de la pipeta y del vaso de precipitado para verificar la evolución del Whisky Bourbon, el proceso de maduración se puede dar como finalizado desde el año de añejamiento y hasta los 4 años. Es usted quien verá el momento adecuado para ello con el simple análisis y gusto de determinar si quiere su whisky con aromas y sabores más intensos de los que otorga la madera (vainilla, madera, grano)

Como tomar una muestra: Lavar muy bien la pipeta y el vaso de precipitado, destapar la barrica e introducir la pipeta en la barrica manteniéndola sumergida durante 30 segundos, luego apoyar y mantener un dedo sobre la punta para formar un vacío dentro de la misma, retirar la pipeta y dirigirla al vaso de precipitado sacar el dedo de la parte superior y empezará a pasar el whisky desde la pipeta al vaso, luego agregar la misma cantidad de agua que se encuentra de whisky y recién allí hacer la degustación

#### Proceso de dilución y embotellado

Una vez concluido el proceso de maduración en barrica se debe proceder a bajar la graduación alcohólica para llegar a los valores del whisky 43% de alcohol en volumen, este proceso se debe realizar lentamente para lograr óptimos resultados organolépticos

El primer paso es medir la graduación alcohólica y se debe bajar la concentración de a 5 puntos por vez en forma semanal con agua para destilados, este proceso se realizará hasta llegar al 43% de alcohol en volumen como se mencionó anteriormente.

#### Ejemplo

Día 1: se mide la graduación 61% de alcohol, entonces se agrega agua para destilados hasta llegar a obtener 56% de alcohol como mínimo.

Día 7: se mide la graduación 56% de alcohol, entonces se agrega agua para destilados hasta llegar a obtener 51% de alcohol como mínimo.

Día 14: se mide la graduación 51% de alcohol, entonces se agrega agua para destilados hasta llegar a obtener 46% de alcohol como mínimo.

Día 21: se mide la graduación 46% de alcohol, entonces se agrega agua para destilados hasta llegar a obtener 43% de alcohol.

Una vez obtenido este valor (43%) se procede a embotellar su Whisky Bourbon y a disfrutar con familiares y amigos

#### **DATOS IMPORTANTES**

Cuando se quiera trasvasar agua, alcohol o whisky lo puede realizar con la ayuda de la manguera.

El uso de la probeta, alcoholímetro y termómetro es para conocer el porcentaje de alcohol en volumen

- 1- La solución a medir debe tener 20°C para poder tener una lectura correcta ya que el alcoholímetro está calibrado para trabajar a esa temperatura
- 2- Se llena la probeta hasta dos centímetros antes del borde, se controla la temperatura del producto
- 3- Se introduce el alcoholímetro y se observa que no esté en contacto con el borde, la medición se toma al nivel del líquido
- 4- Las muestras obtenidas se deben desechar, no deben volver a agregarse en el whisky

Para la dilución final del Whisky se debe pasar todo el whisky al balde y allí ir agregando el agua para destilados, una vez diluida correctamente se debe embotellar con la ayuda de la válvula llenadora de botellas que se pondrá en la punta del grifo

#### Información general

¿Qué tipo de bebida es el bourbon?

Es un whisky destilado en barricas de roble americano carbonizado y con agua filtrada en piedra caliza de Kentucky. Se caracteriza por un aroma a barrica de roble, con sabores a vainilla, especias y pimienta negra. Whisky de carácter fuerte, por el alto contenido de granos de maíz y centeno/trigo/cebada, con buen cuerpo y equilibrado.

¿Cuál es la diferencia entre el bourbon y el whisky?

En realidad, el bourbon es un whisky, pero tiene entidad propia. Tanto el whisky como el Bourbon son destilados de cereales, pero mientras el bourbon debe presentar por ley, al menos un 51% de maíz y puede incluir además cebada, trigo y centeno, el whisky, suele tener un mayor porcentaje de cebada ejemplo Single Malt.

¿Por qué se llama Bourbon?

El nombre de la bebida destilada proviene del lugar de Estados Unidos en donde se produce de forma originaria, el condado de Bourbon (Kentucky), se le atribuye por la antigua región de Old Bourbon, bautizada así en homenaje a la Casa de Borbón (Casa Real de Francia). También sabemos que colonos de Irlanda, Escocia y otros países europeos llegaron a esta zona hace más de 200 años y trajeron consigo el conocimiento de la destilación y las recetas de su tierra natal. En Kentucky encontraron abundante maíz, por lo que se utilizó en la producción de la mezcla para la destilación de whisky. De hecho, hoy en día, el Bourbon de Kentucky se crea utilizando principalmente con maíz, con cebada, centeno o trigo, y luego es envejecido en barriles de roble quemado.

Esta bebida espirituosa es tradicional en todo Estados Unidos, por lo que se produce y comercializa en todo el país. No obstante, el Kentucky Bourbon es la región con más renombre.

¿Cómo se hace el whisky bourbon?

El Bourbon se destila a partir de una mezcla fermentada de granos, principalmente de maíz más del 51% y cereales como cebada, centeno y trigo, a la que se le conoce como “mash bill” o mezcla de granos. El mosto se destila a más de 80 grados de alcohol y, luego se coloca en la barrica a 65 grados o incluso menos, allí se lo deja durante un periodo de maduración.

#### EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL BOURBON

Según la Legislación Comercial de Estados Unidos, el bourbon es un tipo de whisky cuya “mash bill” debe contener como mínimo un 51% y puede llegar hasta un 80% de maíz. El tipo de grano restante puede ser elegido libremente por el productor y según cereal que se utilice, tendrá un estilo o sabores diferente.

#### FERMENTACIÓN Y DESTILACIÓN

El proceso de elaboración comienza en los molinos que trituran los granos y después son cocidos con agua, para así convertir los almidones de los granos en azúcares. Esta masa de cereales es conocida como sour mash (masa agria), la cual está lista para el proceso de fermentación.

Una vez obtenida esta masa, la destiladora envía la mezcla hacia un fermentador. Al añadirle la levadura, los azúcares se convierten en alcohol etílico y dióxido de carbono. Este proceso de fermentación suele durar entre tres y cuatro días en completarse.

Posteriormente llega la destilación. La mezcla es enviada hacia un alambique, donde el alcohol se separa del resto de componentes presentes en todo líquido gracias a la aplicación de calor. La destilación siempre es doble, una primera en columna de rectificación para producir un alcohol suave, y la segunda en alambique o still, del que se obtiene el destilado se puede seguir destilando para obtener un alcohol libre de congéneres producidos en el proceso de fermentación. Aquí se obtiene el destilado a más de 80% de alcohol en volumen

## AÑEJAMIENTO

A diferencia del whisky, no hay ninguna regulación que especifique que el bourbon deba ser envejecido durante un mínimo período de tiempo. El cuanto, a los barriles, estos deben estar hechos exclusivamente de roble americano carbonizado, charred, new oak barrel.

Los barriles de roble carbonizado añaden sabores adicionales al producto, y el tiempo que pasa en el barril concentra el whisky. Los sabores ásperos se suavizan y los aromas de la madera aumentan, junto con los taninos y otros compuestos de la madera, aportando nuevo carácter y cuerpo al whisky.

En cuanto a la carbonización de los barriles, existen varios niveles, es decir, diferentes grados en que un destilador carboniza un barril nuevo de roble americano antes de llenarlo con la bebida alcohólica destinada a la maduración. Existen cuatro niveles, los cuales se clasifican según el tiempo que el barril ha estado carbonizándose:

Nivel de carbonización N°1: 15 segundos

Nivel de carbonización N°2: 30 segundos

Nivel de carbonización N°3: 35 segundos

Nivel de carbonización N°4: 55 segundos

Bourbon a granel

Los niveles 3 y 4 son los más comunes para los bourbons y whiskies americanos. A medida que estas bebidas se envejecen en estas barricas carbonizadas a un nivel superior, el alcohol desarrolla un sabor más terroso y especiado. El nivel 3 suele dar un sabor y un aroma más natural a madera, mientras que los carbonizados más largos aportan un color más profundo y tonos de vainilla y caramelo.

## VARIEDADES DE BOURBON

Podemos encontrar varios tipos de bourbon: el Straight Bourbon, el cual deberá ser añejado como mínimo dos años en barricas nuevas de roble. Sin embargo, cualquier bourbon de menos de cuatro años debe incluir una declaración de edad en su etiqueta. Cabe destacar que hasta que no pasen 4 años, el bourbon no se puede cambiar de barril. Sin embargo, es bastante común que, una vez transcurrido este periodo de tiempo de 4 años, se realice un finish. En cuanto a finish, nos referimos a poner el bourbon a añejar otro periodo de tiempo en barriles ya usados anteriormente para envejecer otras bebidas, y de este modo, hacer que el bourbon adquiera unos últimos matices. Las barricas más utilizadas suelen ser las de vino y ron.

En el sur del país se produce el Tennessee whiskey. Esta bebida se produce conforme a las mismas normativas del bourbon con la diferencia de que además filtran el destilado por carbón de cedro antes de cargarlo en los barriles. Este procedimiento se conoce como Lincoln County Process. El Lincoln County Process consiste El whisky se filtra a través las astillas de carbón antes de meterlo en los barriles para su envejecimiento. El Lincoln County Process recibe este nombre ya que fue un proceso inventado en el Condado de Lincoln, Tennessee en la década de 1830.