

CLASIFICACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS

**De acuerdo con los procesos que se sigue para
la elaboración:**

- **Bebidas alcohólicas espirituosas simples**
- **Bebidas alcohólicas espirituosas
compuestas**

RON

Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña de azúcar, mieles, melaza o sus mezclas, de forma tal que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, añejados total o parcialmente.

Se permite el uso de caramelo para la corrección de color y de carbón activado para decoloración. El producto podrá ser adicionado de azúcares hasta 6 g por litro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 40 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

SIMPLE

PISCO

Es la bebida con una graduación de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS), obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de vinos elaborados con uvas debidamente reconocidas y aceptadas por sus aromas y sabores, pudiendo ser destilados en presencia de sus borras.

Esta bebida podrá ser adicionada con azúcares hasta 30 g/l. El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 250 mg/100 ml de alcohol anhidro.

SIMPLE

BEBIDA ALCOHÓLICA DE GENGIBRE

Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% Vol. a 20°C (CELCIUS), obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jurubeba (*Solanium paniculatum* L. Solanaceae) con alcohol potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales y demás aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

COMPLETA

BEBIDAS ALCOHÓLICAS ESPIRITUOSAS SIMPLES

Obtenida de un único tipo de destilado alcohólico simple de origen agrícola, por cortes de destilados alcohólicos simples de origen agrícola de una misma clase o de cortes de destilados alcohólicos simples de origen agrícola con alcohol etílico potable de origen agrícola, que ha sido sometida a un proceso de elaboración e hidratación final para el ajuste de la graduación alcohólica

EJEMPLOS

WHISKY

CAÑA

GRAPPA

BRANDY

VODKA

WHISKY- DEFINICIÓN

Es la bebida alcohólica espirituosa simple obtenida a partir de destilado alcohólico simple de cereales, parcial o totalmente malteados, añejados, pudiendo ser adicionado de alcohol potable de origen agrícola o destilado alcohólico simple de cereales.

En la elaboración de whisky solamente se puede agregar agua para la reducción de la graduación alcohólica y caramelo para la corrección de color

BEBIDAS ALCOHÓLICAS ESPIRITUOSAS COMPUESTAS

Obtenida por destilación o redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola o de destilados alcohólicos simples de origen agrícola sobre materiales vegetales aromatizantes; por infusión, maceración o percolación de alcohol etílico potable de origen agrícola o de destilados alcohólicos simples de origen agrícola con dichos materiales; o por agregado al alcohol etílico potable de origen agrícola, o a los destilados alcohólicos simples de origen agrícola de infusiones, maceraciones o extractos.

COMPUESTAS- CLASIFICACIÓN

- **LICORES**
- **COMPUESTAS SECAS**
- **APERITIVOS**
- **BEBIDAS ALCOHÓLICAS MIXTAS O COCTELES**

LICOR - DEFINICIÓN

Es la bebida alcohólica espirituosa elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias saborizantes/aromatizantes, colorantes y otros aditivos permitidos.

Contenido de azúcares superior a 30g/litro

Graduación alcohólica superior a 15% Vol.

COMPUESTAS SECAS

**Contienen menos de 30
gramos por litro de azúcares totales
expresados en sacarosa.**

**Tienen como factor común, en su práctica
de elaboración, el agregado de extractos
vegetales , redestilaciones en presencia de
frutos, agregado de macerados alcohólicos.**

EJEMPLOS

- GIN
- GINEBRA
- AQUAVIT
- ARRAK

GIN

Gin es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20° C (CELSIUS) obtenida por la redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola, en presencia de bayas de enebro (*juniperus communis*) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de bayas de enebro, con o sin otras sustancias vegetales aromáticas, al alcohol etílico potable de origen agrícola.

En ambos casos el sabor del enebro deberá ser preponderante.

COMPUESTA

APERITIVO

Es la bebida alcohólica espirituosa que contiene ciertos principios amargos o aromáticos, obtenidos a partir de extractos de uno o más vegetales o partes de ellos, a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito. Se puede adicionar azúcares y aditivos alimentarios (aromatizantes/saborizantes y colorantes)

BEBIDA ALCOHÓLICA MIXTA

Sinónimo: CÓCTEL

Obtenida por mezcla de una o más bebidas alcohólicas o alcohol etílico o destilados alcohólicos simples con otras bebidas, con jugos de frutas, frutas maceradas, jarabes de frutas, leche o huevo, así como la mezcla de varios de ellos con el agregado de materiales de origen vegetal o animal. Se le puede adicionar azúcares y aditivos alimentarios

COMPOSICIÓN DE LAS BEBIDAS (1)

Una bebida está constituida por Agua, Alcohol, otras sustancias químicas provenientes de la fermentación, de la destilación y del proceso de elaboración.

COMPOSICIÓN DE LAS BEBIDAS (2)

El análisis se determina:

- **Alcohol**
- **Las otras sustancias químicas (fermentación -destilación)**
- **Otras sustancias agregadas en el proceso de elaboración**
- **Caracteres organolépticos**

SUSTANCIAS QUÍMICAS

FERMENTACIÓN-DESTILACIÓN

- **ACIDOS**
- **ESTERES**
- **ALDEHÍDOS**
- **ALCOHOLES SUPERIORES**
- **FURFURAL**
- **METANOL**

SUSTANCIAS AGREGADAS

- **AZÚCARES**
- **COLORANTES ESPESANTES OTROS
ADITIVOS**
- **OTRAS MATERIAS PRIMAS
maceraciones, agregado de extractos**

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS

ANÁLISIS SENSORIAL

- **Olor**
- **Color**
- **Sabor**
- **Aspecto**

Deben corresponder al producto

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

**Sinónimos: Contenido alcohólico volumétrico.
Contenido alcohólico**

Es la cantidad de ml de alcohol etílico contenido en 100 ml del producto considerado, estando ambos volúmenes determinados a temperatura de referencia de 20°C. Se expresa en porcentaje

**DETERMINACIONES ANALÍTICAS
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**

PROPIEDAD FÍSICA :

DENSIDAD de la mezcla hidroalcohólica

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

- **APARENTE** Directamente sobre la bebida
- **REAL** Sobre el destilado

Cuanto menor es residuo seco, mayor es la correspondencia entre ambas

DENSIDAD

$$D = M/V$$

D= densidad

M= masa

V= volumen

UNIDADES: gramos/ml

DENSIDAD-TEMPERATURA

- **VOLUMEN DEPENDE DE LA TEMPERATURA**

- **DENSIDAD DEPENDE DE LA TEMPERATURA**

DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD(1)

- **MEDIDA DE LA DENSIDAD Y USO DE TABLAS DE CONVERSIÓN**

- **MEDIDA DE LA DENSIDAD CON APARATO CALIBRADO EN PORCENTAJE DE ALCOHOL**

DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD(2)

Calibrados en porcentaje de alcohol

- **ALCOHOLÍMETRO**
- **DENSÍMETRO DIGITAL**

CORRECCIÓN POR TEMPERATURA

ALCOHOLÍMETRO mediante el uso de
tablas

DENSÍMETRO DIGITAL lo realiza el propio
aparato

DESTILACION:

Las dos materias primas principales para obtener alcohol, es agrícola o petróleo.- El alcohol de origen agrícola es el único apto para consumo humano.-El almidón contenido en las sustancias amiláceas se transforma en azúcar por acción enzimática. A partir del azúcar y materiales que ya la tienen (melazas) el alcohol se obtiene mediante levaduras.

DESTILACIÓN .Mediante calor se separan los líquidos de la mezcla aprovechando las diferentes volatilidades de los compuestos a separar.- La destilación realiza la separación de mezclas simples o complejas. Por destilación discontinua o continua—

DISCONTINUA

Se vierte el contenido en una caldera se aplica calor y los vapores condensados se depositan en un recipiente.El proceso de llenado de la caldera es en LOTES

CONTINUA

O fraccionada, se basa en la alimentación continuada de la columna de destilación donde se separan los componentes de la mezcla de forma continua en distintas fracciones, saliendo por la cabeza de la columna la de menor punto de ebullición , por el fondo la de mayor punto de ebullición y a distintas alturas las restantes según su punto de ebullición.Los componentes separados, permanecen cada uno utilizándose para ello unas corrientes que se denominan REFLUJOS que son recirculaciones de las propias extracciones y aprovechando las evaporaciones y condensaciones sucesivas de las extracciones, se obtienen productos destilados de características definidas previamente—

ALCOHOL ETÍLICO

El alcohol etílico agrícola o etanol es producido por la destilación y rectificación de mostos provenientes de materia prima agrícola, de naturaleza azucarada o amilácea resultante de la fermentación alcohólica o de la rectificación de aguardientes o destilados simples.- (unit 930).-

BEBIDA A. ESPIRITUOSA

Elaborada a partir de alcohol etílico agrícola o destilado simple o mezcla de ambos cuyas características sensoriales, físico-químicas y químicas son propias

DESTILADO A. SIMPLE:

El destilado debe ser realizado de forma que conserve aroma y sabores de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación por ejem.whisky, aguardiente de caña, flema de orujos y borras

PROCESO DE ELABORACION DE BEBIDAS DESTILADAS

Pueden obtenerse por destilación de materiales fermentados, presencia o no de productos aromatizanteso:mezclas,corte,coloración,saborización,edulcoración,hidratación, añejamiento .-

Las prácticas permitidas son: redestilaciones de alcohol etílico potable y redestilación de destilado simple , tratamiento con carbón activado, **maceración infusión ,filtración,clarificación, refrigeración y calefacción.-**

Se pueden utilizar aditivos alimentarios para modificar la acidez, saborizantes y extractos vegetales, colorantes y productos edulcorantes de origen natural de uso permitido, la HIDRATACIÓN con agua potable, destilada o desmineralizada, que no modifique las características finales de la bebida alcohólica elaborada.

MEZCLA

A una bebida alcohólica espirituosa, otra, alcohol agrícola, destilado simple, cualquier otro tipo de bebida.-

CORTE

Es la operación de mezclar dos o más bebidas del mismo tipo.-

AÑEJAMIENTO

En cascos de madera

CATEGORÍA DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS

SIMPLES

De un único tipo de destilado simple de origen agrícola, por cortes de destilados alcohólicos simples de origen agrícola de una misma clase o de cortes de destilados alcohólicos simples agrícola con alcohol etílico potable de origen agrícola, que ha sido sometida a un proceso de elaboración e hidratación final para ajuste de graduación por ej. Whisky, caña, grappa, brandy, vodka.-

COMPUESTAS

Obtenida por destilación o redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples de origen agrícola sobre materiales vegetales aromatizantes, por infusión, o precolación de alcohol etílico potable de origen agrícola con dichos materiales,;o agregando al alcohol etílico potable agrícola o destilados simples de Origen agrícola de infusiones, maceraciones o extractos.-

CLASIFICACION COMPUESTAS:

Secas.-

Licores—

Aperitivos.-

Bebidas mixtas o cócteles

LICORES

Alcohol etílico potable agrícola, de destilado simple agrícola, de bebidas alcohólicas o de mezclas de ellos pudiéndose adicionar materiales de origen vegetal o animal, extractos o aditivos alimentarios

CLASIFICACION Y DESIGNACIÓN DE ACUERDO A SU CONTENIDO EN AZÚCARES:

Seco entre 30 y no más de 100 b/l

Fino más de 100 y no más de 350

Crema más de 350 g/l

Los licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de aditivos aromatizantes/saborizantes se pueden designar triple sec o extra seco

independientemente del contenido de azúcares. De acuerdo a la materia prima que predomine se utiliza las designaciones de licor de café, cacao etc. Y otras elaboradas principalmente con frutas plantas o partes de ellas que justifiquen esas designaciones.- Los licores que contengan como mínimo 50 %de cognac,whiskyronu otras bebidas alcoholicas espirituosas pueden designarse “licor de.....”P.E. licor de Coñac El licor elaborado a base de alcohol etílico de melaza, de destilado alcohólico simple de melaza o mezcla de ambos, adicionado de edulcorantes naturales ligeramente caramelizados se puede designar caña quemada-licor y el adicionado de no menos de 10% de miel se puede designar caña con miel-licor

GRAPPA MIEL O GRAPAMIEL

El licor con designación específica de miel y que contenga en su composición grapa, podrá usar como denominación de venta los nombres de “grappa miel”o grapamiel .

El licor elaborado a base de miel de abeja, y de alcohol etílico potable de origen agrícola se puede llamar licor de miel UNIT 979:97

El licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza, de destilado alcohólico simple de melaza o mezcla de ambos,adicionado de macerado de frutas o sus partes en alcohol del mismo origen, se puede designar caña de....licor, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta correspondiente.-

REQUISITOS

Deben cumplir con unit 929 y

5.1 la graduación mínima 15%v/v exepcto el licor en base a huevo.-

5.2 El contenido de azúcares debe ser mayor a 30 g/l

5.3 En la elaboración de licor de miel se pueden utilizar edulcorantes naturales permitidos, siempre que no superen el 75 % del total.-

7.2 En el caso particular de los licoes con designación expecifica que contengan una bebida alcohólica espirituosa(mas del 50%

INFORME CORRESPODIENTE A LA NORMA 979:97

FABRICA NACIONAL DE BEBIDAS LTDA MOLCIONO “EL LICOR CON DESIGNACIÓN ESPECÍFIC DE MIEL Y QUE CONTENGA EN SU COMPOSICIÓN GRAPA, PODRÁ USAR CONO DENOMINACIÓN DE VENTA LOS NOMBRES DE GRAPPA MIEL, GRAPA MIEL, GRAPPAMIEL O GRAPAMIEL INOFREMAR AL CONSUMIDOR LO QUE ESTABLECE EL APRTADO 7.2 DE LA NORMA UNIT 929 Y ADECUERSE A LAS A LAS DESIGNACIONES DE LA NORMA. En el caso particular de licores con designación específica que contengan en su composición una bebida alcohólica espirituosa (véase apartado 4.6) en la rotulación debe declararse el porcentaje de bebida utilizada”

APERITIVO

ES LA BEBIDA ALCOHÓLICA ESPIRITUOSA QUE CONTIENE CIERTOS RINCIPIOS AMARGOS O ARMÁTICOS, OBTENIDOS DE EXTRACTOS DE VEGETALES O PARTES DE LLOS, A LOS QUE SE LE ATRIBUYEN PROPIEDADES ESTIULANTES DEL APETITO.SE PUIEDE ADICIONAR AZÚCARES Y ADITIVOS ALIMENTARIOS (AROMANTIZANTES,SABORIZANTES Y COLORANTES).-

Los aperitivos amargos se designarán fernet,bitter, amargo o amaro., en la rotulación se podrá citar por ejem. Aperitivopalo azul y si no existe un predominio de materia prima

genéricamente “aperitivo de hierbas aromáticas”.- Los que cuenten con citrato de hierro (sulfato de quinina) 1,2 gs./l se designarán ferroquina, o hierro quina.-Loas aperitivos a los que se incorpore agua y anhídrido carbónico gaseoso ej, bitter soda,”aperitivo soda”Los aperitivos con menos de 0,5% (v/v) se designaran aperitivos sin alcohol , ancohólico,

GRADUACIÓN ALCOHOLICA DE APERITIVOS

SUPERIOR A , 0,5% V/V

MÁXIMA 54% V/V

CON ANHIDRIDO CARBONICO GASEOSO MÁXIMA 15% V/V

BEBIDA ALCOHÓLICA MIXTA

SINÓNIMO CÓCTEL

Mezcla de una o más bebidas alcohol etílico a destilados simples con otras bebidas,jugos de frutas,frutas maceradas,jarabes de frutas,.leche o huevo, así con el agregado de materiales de origen vegetal o animal.Se le puede adicionar azúcares y aditivos alimentarios.-

PISCO

RON

GIN

BEBIDA ALCOHÓLICA DE JENGIBRE

BATIDA:Mezcla de aguardiente de caña o destilado alcohólico simple de caña o alcohol De origen agrícola,con jugos, pulpas de frutas o materiales de origen vegetal o animal.-

CONTINUA TEMA GRAPAMIEL YA DESARROLLADO-EN LICORES-