



Elaboración de bebidas espirituosas

Sku: CT1603

Horas: 16

Formato: HTML

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. 3.1. Aguardientes de vino. Brandies. Orujos. Aguardiente de sidra o de perada. otros Aguardientes de frutas. 4. Elaboración de bebidas procedentes de cereales y de otras materias primas de origen agrícola. 4.1. Los whiskys de malta. blended y otros aguardientes de cereales. 4.2. El ron agrícola. el ron. la ginebra o gin. el tequila. el vodka y otras bebidas espirituosas. 5. Elaboración de bebidas anisadas y pacharanes. 6. Elaboración de licores y cremas. 7. Elaboración de bebidas espirituosas españolas con mención geográfica.