

Plan 278 Lic. en Enología

Asignatura 22253 DESTILADOS, LICORES Y OTRAS BEBIDAS ALCOHOLICAS

Grupo 1

Presentación

Programa Básico

Objetivos

Conocer el proceso de elaboración y cata de destilados, aguardientes, licores y otras bebidas alcohólicas.

Programa de Teoría

1.- Elaboración de aguardientes de orujo de uva 2.- Elaboración de aguardientes de vino 3.- Cata de brandy 4.- Cata de whisky 5.- Cata de ron 6.- Cata de ginebra 7.- Elaboración de licores de frutas Las prácticas se complementarán con visitas a destilerías

Programa Práctico

Evaluación

CARBONELL, M. "Aguardientes, licores y aperitivos". * FERNÁNDEZ DE BOBADILLA, V. (1990). "El brandy de Jerez". Ed. Criseca. * LLAGUNO, C. y M.C. POLO (Coord.) (1991). "El vinagre de vino". CSIC, Madrid. * MACLEAU, C. "Malt, la noblesse du whisky". * MADRID, A. (1991). "Tecnología del vino y bebidas derivadas". Coedición AMV - Mundi- Prensa, Madrid. * MADRID, A.; CENZANO, J.M. y A.M. CENZANO (1994). "Tecnología y legislación del vino y bebidas derivadas". Coedición AMV - Mundi-Prensa, Madrid. * REVENTÓS, R. (1986). "Destilación de alcoholes". Ed. Síntesis, Les Fonts de Terrasa. * XANDRI, J.M. "Elaboración de aguardientes simples".

Bibliografía

False