

..... **DIAGEO**

BAR ACADEMY

.....

GUIA ESSENCIAL PARA DESTILADOS

PROCESSO DE PRODUÇÃO

CONHEÇA O SEU PRODUTO:

INTRODUÇÃO

.....

Dê uma olhada no nosso guia essencial para os destilados e você vai ver como a DIAGEO BAR ACADEMY traz para você uma visão inteligente da categoria e seus fundamentos.

Vamos explicar as principais características de cada uma das marcas e suas famílias em nosso portfólio de bebidas. Nós vamos armá-los com os principais fatos que não apenas ajuda a vender, mas lhe dar a confiança necessária para fazer recomendações com paixão e entusiasmo.

Com as informações todas contidas neste módulo de Produtos, suas habilidades de Bar vão subir para um nível superior. Todos os grandes artistas sabem que a chave para uma apresentação bem feita, é fazer com que pareça fácil, prática, e com uma atitude positiva, é verdade nos esportes, na política, nos filmes. Quando você está por trás do bar, o palco está pronto, você tem o seu público, e você sabe quem são suas linhas de abertura.

Não é apenas sobre copo bem polido, é sobre performances bem executadas. Aprender bem os fundamentos garante que seus clientes vão voltar para mais.

CONTEÚDO DO MÓDULO

GUIA ESSENCIAL DOS DESTILADOS

O QUE É UM DESTILADO?

PROCESSOS DE PRODUÇÃO

GUIA ESSENCIAL PARA DESTILADOS

.....
Whisky, vodka, gin, rum, tequila ... há uma incrível variedade de bebidas. Todos eles têm uma coisa em comum: o processo de destilação.

Um destilado é uma bebida alcoólica cujo nível de álcool foi aumentado por meio de destilação.

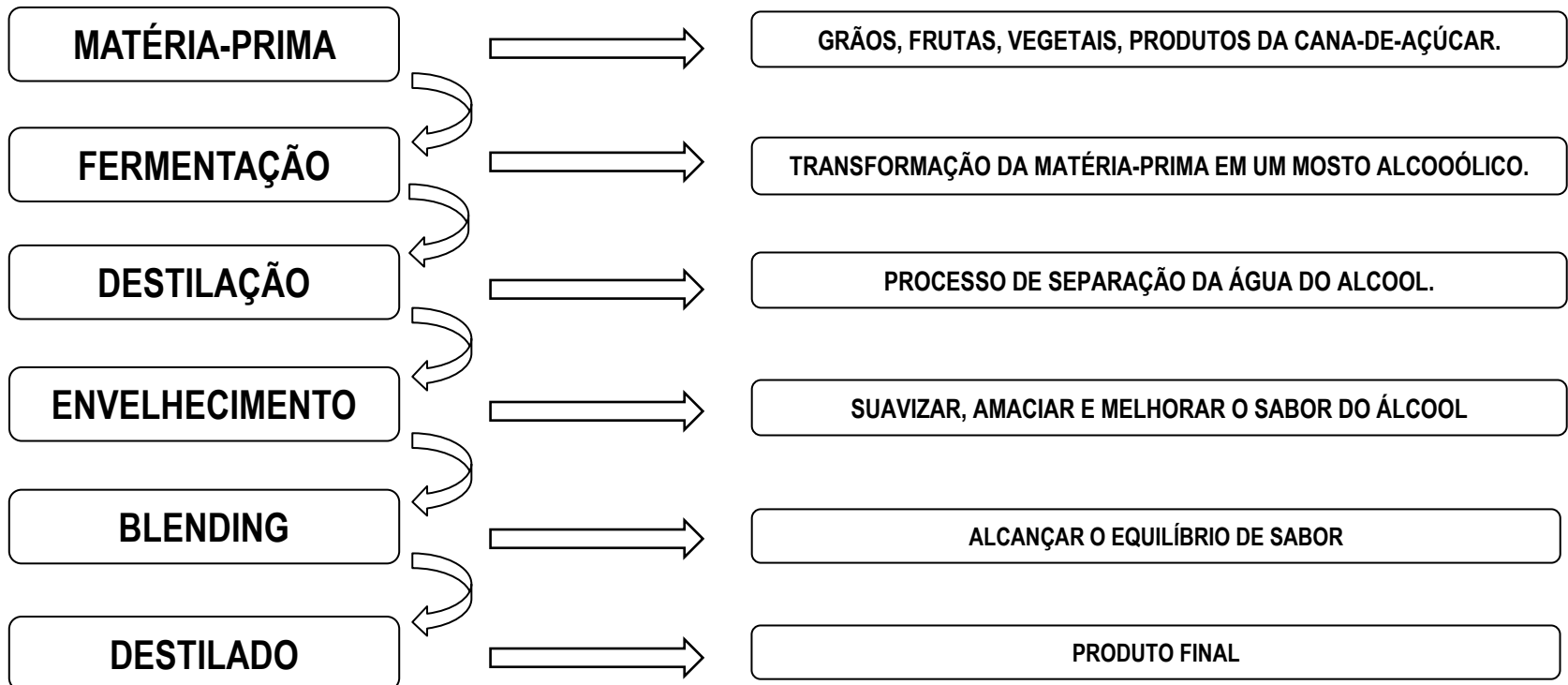
Nesta seção, vamos explorar os processos que as matérias-primas passam para produzir a maravilhosa seleção de Destilados que você serve como por exemplo: vodka, gin, rum, cachaça, tequila, whisky.



PROCESSO DE PRODUÇÃO

.....

Para produzir um destilado será necessário realizar uma serie de processos para obter um resultado final. Estes processos são os seguintes:



MATÉRIA-PRIMA

.....

Destilados podem ser feitos com qualquer matéria-prima que contenha açúcar e que pode ser fermentada. Existe uma grande variedade de produtos que são usados nas principais categorias de destilados, como:

- **Grãos:** trigo, milho, cevada, centeio
- **Frutas:** uvas
- **Produtos da cana-de-açúcar:** melaços e calda de cana
- **Vegetais:** batatas, agaves



FERMENTAÇÃO

.....

Todas as bebidas alcoólicas resultam da fermentação de suas diversas matérias-primas. Fermentação é o processo de transformação dos açúcares em álcool. Depois da fermentação da matéria-prima temos o produto alcoólico com cerca de 5-10% de álcool, mas se você notar na garrafa de qualquer destilado, o nível alcoólico é muito mais elevado. Algo precisa elevar o nível alcoólico substancialmente antes que esse produto possa ser chamado de destilado. Esse processo é denominado **destilação**.

DESTILAÇÃO

.....
É o processo de separação de líquidos por aquecimento baseado na diferença de seus pontos de ebulição.

Para efetuar a destilação, provoca-se o aquecimento da massa líquida até que ela atinja a ebulição, condensando-se em seguida o vapor obtido transformando-se em álcool puro.

Existem dois métodos básicos de destilação:

DESTILAÇÃO ARTESANAL - POT STILL

Um processo que produz destilados com sabores característicos, como por exemplo whisky, rum.

DESTILAÇÃO INDUSTRIAL - CONTINUOUS STILL

Um processo contínuo que pode produzir destilados em larga escala, como por exemplo vodka, tequila, gin.

APÓS A DESTILAÇÃO

.....
O destilado puro que é produzido ainda é incolor. Neste ponto outros ingredientes podem ser adicionados ao mesmo, tais como melaço para produzir rum ou as plantas (ervas e especiarias) utilizados na produção de gin.



ENVELHECIMENTO

.....

Muitas bebidas destiladas são armazenadas em barris ou em tonéis de madeira proveniente de vários tipos de árvores, mas principalmente de carvalho, para sua maturação ou envelhecimento, que suaviza e amacia o destilado, melhorando o sabor e mudando sua cor. Os barris mais utilizados são Carvalho Americano e Europeu, Bourbon e Jerez.

BLENDING

.....

Sem dúvida a parte mais importante do processo, e onde a arte e a ciência se encontram. O objetivo de misturar diferentes partes de destilados é para alcançar o equilíbrio de sabor e consistência ao longo do tempo e criar um destilado ao "estilo da casa".



PARABÉNS!

**VOCÊ CONCLUIU O ESTUDO DO CAPÍTULO BÁSICO SOBRE
O GUIA ESSENCIAL DOS DESTILADOS.
MÓDULO - PROCESSO DE PRODUÇÃO.**