

4 Con el refractómetro medir el azúcar, en términos de grados Brix y anotarlo en la etiqueta como dato importante.

5) Al agua azucarada, agregar el alcohol estimado a través de la fórmula. Como esta mezcla produce calor, dejarla enfriar nuevamente. La mezcla fría se agrega al garrafón con la fruta hasta completar el volumen calculado y agitar un poco sin dañar la fruta.

6) Tapar y sellar el garrafón o vasija para evitar la entrada de aire. En la etiqueta, anotar la fecha de elaboración; guardarlo en un lugar fresco, oscuro y sobre una tarima para evitar moverlo cuando se lleva a cabo el trasiego (pasar un líquido de un recipiente a otro). Dejar en reposo el garrafón con la mezcla por lo menos tres meses y como máximo ocho. Trascorrido ese tiempo, se procede a trasegarlo, de preferencia filtrándolo. Si el filtrado no es posible, entonces dejarlo

Recomendaciones

Cuando llegue el momento del trasiego, se recomienda considerar tres aspectos: 1) tener un garrafón de boca chica para llenarlo a volumen completo, y así, evitar la oxidación del licor, 2) no mover el garrafón en donde se llevó a cabo la maceración, 3) usar una manguera de plástico para llevar a cabo el trasiego del garrafón de maceración al garrafón de boca chica. Este último garrafón se deja reposar por un tiempo para que sedimente la materia orgánica que haya pasado durante el trasiego.

Edición y Revisión Técnica

Dr. Jorge A. Zegbe Domínguez

Tiraje:500 ejemplares

www.gobiernofederal.gob.mx

www.sagarpa.gob.mx

www.inifap.gob.mx

Licor de DURAZNO

I.Q. MC. Ma. Dolores Alvarado Nava



Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias

Centro de Investigación Regional del Norte-Centro
Campo Experimental Zacatecas

Desplegable para Productores Núm. 21
Octubre de 2011



Licor de DURAZNO

Introducción

El estado de Zacatecas dedica 16 mil hectáreas al cultivo del durazno. El 78 % de esa superficie es producida bajo condiciones de temporal. Esta circunstancia provoca que un alto porcentaje de la fruta esté por debajo de la norma mexicana. Como resultado, esta clase de fruta es dejada en los árboles, en el suelo de la huerta o en el mejor de los casos, una porción es procesada artesanalmente en almíbares. Para darle valor agregado a esta fruta, una alternativa es la elaboración de licor de durazno. El objetivo de este documento es presentar una guía para elaborar licor para dar valor agregado al durazno que no cubre los estándares de comercialización en fresco. A diferencia de los vinos y aguardientes, el licor es una bebida hidroalcohólica aromatizada y endulzada con azúcar, glucosa o miel.

Procedimiento

Cosechar el durazno en estado de madurez de consumo, firme, sin daños mecánicos y libres de enfermedades.



Durazno criollo Zacatecano

Materiales:

Durazno fresco, agua de calidad potable, azúcar, alcohol de caña al 96% GL y ácido cítrico.

Instrumentos:

Estufa de gas, vasija de acero inoxidable, báscula casera, refractómetro (medidor de azúcar), probeta o jarra graduada de 1 litro, garrafones de boca ancha, garrafones de boca chica, bolsas de hule, ligas, etiquetas y marcadores.

Elaboración del licor:

1. La graduación del alcohol en los licores es aproximadamente de 18°GL. Este grado de alcohol es el que los consumidores prefieren en estas bebidas gastronómicas.

El cálculo de la concentración del alcohol requerido para la maceración se determina con la siguiente fórmula:

$$X = V(A)/B$$

donde X es el volumen de alcohol a usar, V es el volumen del licor a preparar, A es la graduación del alcohol deseado para el licor (18°GL) y B es el grado de alcohol de caña indicado en la etiqueta comercial (96°GL).

2. Pesar 250 gramos de azúcar.
3. Medir 750 ml de agua.
4. Pesar 0.75 gramos de ácido cítrico.

Preparación de la fruta:

1. Lavar la fruta perfectamente para eliminar cualquier residuo orgánico.
2. Partir la fruta en cuatro partes y eliminar el hueso.
3. Usar 500 gramos de durazno partido por litro de licor y colocarlos en el garrafón o vasija a utilizar.

Preparación del licor:

1. En la vasija donde se preparará el licor, agregar el azúcar y un poco de agua.
2. Colocar la vasija al fuego. Cuando hierva, bajar la flama y agregar el ácido cítrico.
3. Retirar la vasija del fuego y dejarla enfriar. Después agregarla al resto del agua y dejar enfriar a temperatura ambiente.