

bevande alcoliche

Le bevande fermentate sono prodotte dalla trasformazione in alcol degli zuccheri contenuti nell'uva, in altri frutti o nei cereali. Di solito le bevande fermentate non possono avere un grado alcolico superiore a 16°, poiché oltre tale gradazione l'alcol blocca l'azione dei lieviti responsabili del processo di fermentazione.

BEVANDE FERMENTATE

la birra: ottenuta dalla fermentazione del mosto di luppolo, malto, orzo mescolato ad altri cereali (gradazione dai 4° ai 6.5°)

BIRRA

il sidro: ottenuto dalla fermentazione del succo di mele o di pere (gradazione dai 2° ai 7°).

SIDRO

il vino: ottenuto dalla fermentazione dell'uva o del succo (mosto) d'uva (gradazione dai 9° ai 15°)

VINO

Le principali bevande fermentate sono:

Thomas, Camilla, Diletta 3B 5/11/2015

Le bevande distillate sono ottenute attraverso il processo della distillazione che consiste nel portare ad ebollizione una bevanda alcolica facendone successivamente raffreddare e condensare i vapori (l'alcol evapora ad una temperatura più bassa dell'acqua), in modo da aumentare la concentrazione dell'alcol.

Si definisce bevanda alcolica qualsiasi bevanda contenente alcol etilico

DEFINIZIONE

DEFINIZIONE

BEVANDE DISTILLATE

acquaviti o superalcolici: ottenute dalla distillazione di bevande fermentate (ad es. il brandy dal vino, il calvados dal sidro) o di altri prodotti che hanno comunque già subito un processo di fermentazione (dalle vinacce la grappa, dai cereali il gin, il whisky e la vodka, dalla melassa il rum); hanno una alta gradazione alcolica (dai 40° ai 50°);

CLASSIFICAZIONE.

liquori o digestivi: ottenuti da miscugli di alcol, più o meno diluito, con essenze o estratti di piante aromatiche con aggiunta di dolcificanti (gradazione dai 15° ai 60°).

