Vermouth Artesanal con Jugo de Tuna

Cactus

Aromatizantes (Hierbas y Especias)

Disolución de agua

68°c

Maceración

24-72 h 10a

Lavado de grano

agua 72°c

Adición de
Ugacto magnum ekin 60

Adición de
Ugacto cascade ekin 70

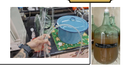
Cocción del mosto

90-95°c 1hr

Enfriamiento del mosto

20-25°c
baño maría

Trasiego a fermentador



Oxigenación del mosto

Adición de
levadura fermentis safale S-33

Fermentación 1

22-24°c
7 semana

Trasiego a fermentador

Jugo de Tuna

Selección y Desinfección

Lavado

Pelado

Picado

Extracción de Jugo

Filtrado

Pasteurización

75-80°c
15-20s

Enfriamiento

20-25°c
baño maría

Trasiego a fermentador

Enfriamiento

16-18°C
Ocultación

Fermentación 2

22-24°c
2 semana

Adición de
Dextrosa

Carbonatación

22-24°c
2 semanas

Envasado

22-24°c
2 semanas