

# FICHA TÉCNICA

## Alcohol Rectificado Neutro

### - DESCRIPCION / DESCRIPTION:

Es el producto obtenido por destilación en 4 columnas de vinos o subproductos vínicos, que, elevando el grado hasta los 96.0%vol. - 96,3%vol. consigue un producto cercano a la neutralidad organoléptica.

Se produce por Destilación Continua en Columnas. Ésta permite un mayor contacto entre los vapores que ascienden con el líquido condensado que desciende, por la utilización de diferentes platos. Esto facilita la transferencia de calor entre los vapores (que lo ceden) y los líquidos (que lo reciben). A su vez supone un intercambio de masa, donde los líquidos con menor punto de ebullición se convierten en vapor, y los vapores de sustancias con mayor punto de ebullición pasan al estado líquido.

Distillated produced in 4 Distillation Columns from wines or its subproducts. Its Alcohol proof is around 96.0%vol. - 96.3%vol. getting a product near to organoleptic neutrality.

It is distilled in Continuous Distillation Columns. This system provides a better contact between ascending vapor and descending condensate in plates, what gives a good transfer quote between vapors and condensates. At the same time there is a matter transfer where lighter compounds turn to vapor and the heavier turn to a liquid state.

Once we have the Distillated, it is added Benzoate Denatonium to get a concentration enough to be called Partially Denaturalized Alcohol.

**- PROPIEDADES FISICOQUIMICAS / PHYSIC AND CHEMICAL PROPIERTIES:**

Parámetro / Parameter	Valor / Value Standard	Unidades / Units	Procedimiento / Method
Grado alcohólico / Alcohol Proof	±96,0-96,3 °	% alcohol V/V	Densimetría
Sustancias volátiles / Volatile substances	50 – 250	ppm Alcohol Puro / ppm L.P.A.	Cromatografía gaseosa / GC
pH	3.1 – 4.5	Unidades de pH / pH Units	Electroquímico
Metanol / Methanol	0 – 500	ppm Alcohol Puro / ppm L.P.A.	Cromatografía gaseosa
Acetato de Etilo / Ethyl Acetate	0 – 20	ppm Alcohol Puro / ppm L.P.A.	Cromatografía gaseosa / GC
Propanol / N-Propanol	0 – 10	ppm Alcohol Puro / ppm L.P.A.	Cromatografía gaseosa / GC
Butanol / Butanol	0 – 5	ppm Alcohol Puro / ppm L.P.A.	Cromatografía gaseosa / GC
Isobutanol / Iso-Butanol	0 – 10	ppm Alcohol Puro / ppm L.P.A.	Cromatografía gaseosa / GC
Alcoholes Amílicos / Amyl Alcohols	0 – 30	ppm Alcohol Puro / ppm L.P.A.	Cromatografía gaseosa / GC
Impurezas Totales / Total Impurities	0 – 250	ppm Alcohol Puro / ppm L.P.A.	Cromatografía gaseosa / GC

**- CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION:**

- **Color / Colour:** Incoloro / Uncoloured.
- **Olor / Smell:** Neutro. Sin aromas defectuosos. Neutral. Any strange smell on it.
- **Gusto / Taste:** Neutro, limpio. Clean and Neutral.

## **ALCOHOL RECTIFICADO**

El Alcohol Rectificado de Origen Vínico, está fabricado a partir de lías frescas con una graduación de 96,3º. Con garantía de calidad y pureza cuyo destino es el encabezado de vinos y fabricación de licores.

Los producimos en columnas de flujo continuo a partir de vino o de subproductos de vinificación. Los alcoholes vónicos reciben distintas denominaciones, según su graduación alcohólica o características organolépticas.

Se puede obtener alcohol de toda materia agrícola que contenga (dulce) azúcar en su composición, las uvas por ejemplo, mediante el prensado ocasiona que se formen tres artículos diferenciados, el vino, las lías o madres y el orujo. Estos tres productos por sí solos elaboran un proceso de fermentación el cual, durante los días siguientes al prensado, va desdoblándose el azúcar en alcohol.

Del vino puede obtenerse:

- > Alcohol rectificado de 96,5º (llamado alcohol centro) para elaboración de licores y mistelas.
- > Alcohol destilado de vino 94,7º que conserva las características del vino utilizado para producción de brandy.
- > Holandas y aguardiente de vino de 65º y 78º respectivamente con cualidades del vino también, usado para brandy.

## **BRANDY DE JEREZ**

**¿Qué son las bebidas espirituosas?**

En sentido coloquial, son las obtenidas por la destilación de una materia prima agrícola determinada (uvas/vino, cebada, melazas de remolacha, etc.) y en algunos casos, envejecida en barricas de madera durante cierto tiempo.

**¿Qué es el brandy?**

El brandy es una categoría de bebida espirituosa que, a diferencia de las demás (como el whisky, ron, ginebra, vodka, tequila ...) es la única que procede de la uva y la destilación del vino y envejecida en recipiente de roble. De ahí su nobleza.

**¿Qué es el Brandy de Jerez?**

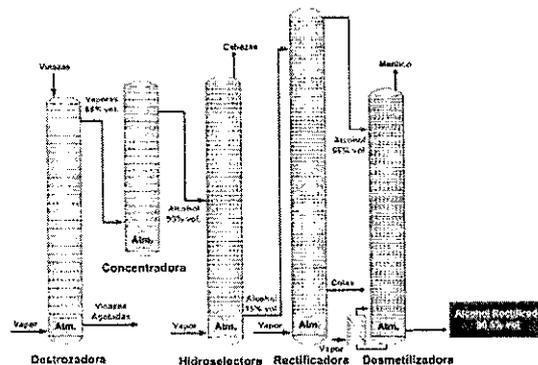
El Brandy de Jerez es el brandy que se elabora exclusivamente en la zona de Jerez en España (municipios de Jerez de la Frontera, El Puerto de Sta. María y Sanlúcar de Barrameda).

## Alcohol Neutro o Rectificado

Se obtiene utilizando 5 columnas de flujo continuo hasta alcanzar una graduación de 96,5 % vol.

El alcohol neutro procedente de la destilación de orujos se destina preferentemente al uso como disolvente industrial en el sector químico: tintas, pinturas, perfumería etc.

El alcohol neutro procedente de la destilación de las lías, se destina a la elaboración de vinos de licor, brandy, etc.



## Alcohol Bruto

Se obtiene mediante la destilación de las piquetas de orujo utilizando dos columnas de flujo continuo: La "destrozadora" que separa el alcohol de la vinaza y la concentradora que eleva el grado hasta aprox 93 % Vol.

Empleado fundamentalmente como combustible para automóviles mezclado con la gasolina en cantidades variables para reducir el consumo de derivados del petróleo. Las mezclas más comunes son: E10 y E85, que contienen el etanol al 10% y al 85%, respectivamente.

El bioetanol al proceder de la fermentación de los subproductos de la uva constituye un recurso energético sostenible que ofrece ventajas medioambientales frente a los combustibles fósiles.