



Я СОЗДАЛ ЛИНЕЙКУ КОНСЕРВИРОВАННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ БАРНОГО КАЧЕСТВА!

ИЗУЧИТЕ СОЦИАЛЬНЫЕ...



Подпишитесь на обновления!

An obsessive cocktail nerd's guide to delicious drinks.

Поиск...

- Рецепты Праздники Основы коктейлей Социальный час Коктейли Магазины Контакт

Созревание ствола

Обзор

Выдержка дуба в бочке - один из самых преобразующих и романтизированных методов производства спиртных напитков...

Но вопреки распространенному мнению, старение бочек - это не просто время (а долгие - не обязательно лучше). Несколько других элементов оказывают влияние...

Созревание бочек используется практически во всех категориях спиртных напитков: от виски до текилы и джина (иногда)...



Духи созреют Даже без Бочек

Прежде чем мы попадем в бочки, важно это отметить духи будут меняться и созревать со временем даже если здесь нет дров. Это особенно верно сразу после дистилляции...

Что происходит, когда дух попадает в бочку

Когда дух входит в бочку, происходит сразу несколько вещей, что способствует рогу изобилия химических реакций между духом, древесиной и кислородом...

Экстракция вкуса - Это наиболее очевидное влияние созревания бочки, и оно действительно большое. При контакте спирта с древесиной используются ароматизирующие соединения...

Хотя экстракция вкуса будет продолжаться на протяжении всего времени созревания спирта, он загружается заранее. Большая часть добычи происходит в течение первого года старения.

Создание вкуса - Дух не просто получает ароматы из бочки, он также создается внутри нее. Этерификация - Когда соединения, извлеченные из древесины...

Окисление - Поскольку древесина пористая, воздух может свободно проникать внутрь бочки, а когда кислород взаимодействует со спиртом и древесными соединениями...



Испарение и концентрация вкуса - Помимо поступления кислорода, вещи также могут испаряться из бочки, будь то алкоголь, вода или какое-либо другое соединение...

Какие части духа потеряны на долю ангела, во многом зависит от влажности. В более сухом климате испаряется больше воды...

Потеря этих различных компонентов означает, что любые ароматизирующие соединения, оставшиеся после себя, будут более концентрированными и, следовательно, более сильными.

Влияние разных стволов

При выборе ствола для изготовления виски, следует учитывать различные виды дуба, размер бочки, а также то, новый он или используемый...

Почему Дуб?

Практически все бочки, используемые для выдержки спиртных напитков, а также вина, сделаны из дуба. Со временем экспериментировали с другими породами...

Разные куски дуба

Под дубовый род Quercus подпадают сотни видов. Но лишь немногие из них используются для изготовления бочек для созревания спиртных напитков...

Американский белый дуб (Quercus alba) - американский белый дуб, как правило, слаще с большим количеством вкусов кокоса, урона, персика и ириски.

Французский дуб (Quercus robur) - французский дуб придает спиртным напиткам более тонкий вкус сухофруктов, специй и дубильных веществ.

Дуб сидичий (Quercus petraea) - это еще один распространенный вид европейского дуба. Его больше используют для вина, а не для выдержки спиртных напитков...

Японский дуб Мизунара (Quercus crispula) - Этот сорт японского дуба стал чаще использоваться в старейших японских виски и начинает расширяться дальше.

Состав Дуба

Дуб в основном состоит из трех основных веществ: целлюлозы, гемицеллюлозы и лигнина. Остальное - это разнообразные органические соединения и дубильные вещества...

Наибольший вкусовой потенциал имеет лигнин. Он является связующим веществом древесных клеток и содержит несколько железных вкусовых соединений...

Как изготавливаются стволы - Бочки изготавливаются из внутренней сердцевины дерева, которая представляет собой сухой центр, поддерживающий зеленые внешние слои.

Тест против чаррина - После завершения сборки ствола внутренняя часть будет подвергнута нагреву - как вы увидели по видеозаписи.

Новые и бывшие в употреблении стволы - Является ли бочка новой или использованной (то есть она ранее выдержала спиртное)...

Размер ствола

Бочки различаются по форме и размеру. В бочках большего размера добыча занимает больше времени, потому что древесине в непосредственном контакте со спиртом меньше.

Нормы созревания спирта - Это четверть размера американского барреля. Их часто используют для "отдыха" дух на короткий период в конце процесса старения.

Стандартный американский ствол - 53 галлона - Это наиболее распространенный размер ствола. Они преимущественно сделаны из белого дуба...

Хогсхед - 63 галлона - Это 5 американских бочек, разобранных и собранных в 4 бочки немного большего размера.

Шерри Батт - 132 галлона - Они выше и стройнее и, как вы можете себе представить, используются для выдержки хереса.

Четверть бочки - 13 галлона - Это четверть размера американского барреля. Их часто используют для "отдыха" дух на короткий период в конце процесса старения.

Факторы старения за пределами ствола - Эти внешние факторы также будут влиять на то, как будет проходить процесс созревания.

Окружающая среда

Окружающий климат является одним из наиболее игнорируемых элементов созревания бочек и оказывает многостороннее воздействие.

Темпо - Когда алкоголь нагревается, он расширяется. Таким образом, в более жарком климате, если бочка наполнена до краев, спирт будет вытеснен в поры древесины...

Влажность - Уровень влажности будет определять, будет ли ангела и больше воды или алкоголя испаряться из бочки как часть доли испарения...

Позиционирование склада - Удивительно, но тип склада, на котором хранится бочка, и как это повлияет на получаемый дух. Бочки можно складывать высоко, выкладывать рядами...

Управление окружающей средой на стареющем предприятии является ключевой областью, вызывающей обеспокоенность производителя спиртных напитков.

Факторы старения за пределами ствола

Эти внешние факторы также будут влиять на то, как будет проходить процесс созревания.

Время

Возраст, вероятно, является самой большой ценностью, которую потребители придают спиртным напиткам, и легко понять, почему. Время - материальный, линейный и легко измеримый товар.

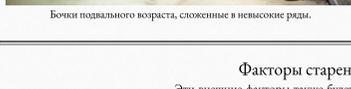
Однако для спиртных напитков, которые традиционно выдерживаются в течение более длительных периодов времени, таких как виски и бренди, возраст действительно является справедливым показателем качества...

Экстремальное старение - При этом молодые спиртные напитки в возрасте 15-20 лет и старше являются одними из лучших, которые вы когда-либо пробовали.

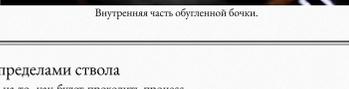
Еще одна причина, по которой духи ультравозрастного возраста настолько особенны, заключается в том, что они выделились из топки. Каждый баррель достигает своего "пика" в разной точке.

Так что да, многие из лучших коньяков, односолодовых скотчей и бурбонов очень старые, но это не только потому, что у кого-то хватает терпения ждать так долго.

Отделка - еще один распространенный метод, который включает в себя помещение духа в новую бочку на несколько месяцев или пару лет, чтобы добавить последний уровень сложности.



Бочки разного возраста, сложенные в невысокие ряды.



Внутренняя часть обточенной бочки.

Еще больше стареющих вещей!

Это бесконечно...

Система Солера

Солера - это стиль смешивания спиртных напитков из бочек в течение очень длительного периода времени. Его часто используют, среди прочего, в производстве хереса, порвейна и некоторых видов рома.

Солера - еще один распространенный метод, который включает в себя помещение духа в новую бочку на несколько месяцев или пару лет, чтобы добавить последний уровень сложности.

Отделка - еще один распространенный метод, который включает в себя помещение духа в новую бочку на несколько месяцев или пару лет, чтобы добавить последний уровень сложности.

Подпишитесь на обновления!



© 2023 tommacy.com Все права защищены tommacy@gmail.com Бруклин, Нью-Йорк

