

Preparazione ultrasonica di bitter

- Gli amari sono miscele alcoliche molto intensamente utilizzate per aromatizzare cocktail e altre bevande alcoliche.
- L'estrazione e l'infusione a ultrasuoni contribuiscono a creare un profilo aromatico intenso negli amari.
- Mentre l'infusione tradizionale di bitter è un processo che richiede tempo, l'infusione ultrasonica è rapida e produce aromi superiori.



Produzione di amari

Al contrario di amari bevibili come Amaro, gli amari da cocktail sono considerati come amari non potabile. Ciò significa che normalmente non vengono ingeriti non diluiti, ma vengono invece utilizzati in piccole quantità come condimento. Realizzati con ingredienti botanici e uno spirito ad alta resistenza, sono usati tipicamente come condimento per cocktail, aggiungendoli in gocce o trattini. L'estrazione a ultrasuoni aumenta significativamente il rilascio di agenti bittering e la loro velocità di diffusione.

https://www.hielscher.com/flash/up200ht-ultrasonic-hops-extraction-p0853x0480.mp4?_=1

Ingredienti di amari

Vari ingredienti botanici come radici, cortecce, spezie, erbe e frutti sono ingredienti comuni negli amari. I composti aromatici, che conferiscono agli amari il loro gusto unico, vengono estratti dal materiale vegetale (ad es. Genziana, chiodi di garofano, scorza d'arancia). L'amaro può essere fatto da una pianta amara o da una tintura complessa che include vari prodotti botanici.

L'alcol, normalmente uno spirito ad alta resistenza, agisce come solvente, che assorbe i componenti aromatici e amari. Gli alcolici ad alta protezione comunemente utilizzati per la preparazione di amari sono la vodka, il rum, il whisky o il cognac. Come regola generale, vodka e gin sono usati per gli amari più chiari, mentre whisky, rum e brandy sono usati per gli amari più forti. L'alcol ad alta resistenza aiuta a preservare la composizione degli ingredienti e offre una durata di conservazione praticamente infinita. Gli amari sono per lo più integrati con una piccola quantità di zucchero o sciroppo aggiunto per ottenere un aroma rotondo e morbido del prodotto finale e diluito con acqua fino all'intensità del sapore desiderata.

Step-by-step: preparazione ultrasonica di bitter

Fase 1: Macerare i vegetali essiccati macinandoli o schiacciandoli in polvere fine. I metodi tipici di macerazione includono mortaio e pestello, macina spezie o macinacaffè. Macerando il materiale vegetale essiccato, la superficie complessiva della materia botanica viene aumentata. L'aumentata area superficiale consente una maggiore interazione tra materiale vegetale e alcol (solvente) in modo che gli ingredienti aromatici possano essere trasferiti più completamente nello spirito. Questa è la chiave per ottenere un amaro saporito.

Fase 2: immergere il materiale botanico essiccato a terra con alcool. Pertanto, la polvere vegetale viene posta in un bicchiere di vetro e viene aggiunto lo spirito (ad es. Alcool ad alta resistenza come la vodka, che non ha un forte sapore originale). Per 100 g di materiale vegetale, utilizzare ca. 600 ml di alcool ad alta resistenza.

Fase 3: questa miscela di alcol botanico è pronta per la macerazione. Per l'estrazione a ultrasuoni e

l'infusione di ca. Da 500mL a 1L, gli ultrasonicatori UP200Ht (200W) o UP400St (400W) sono una buona scelta per un processo di macerazione efficiente e rapido. Inserire il corno ultrasonico (sonotrodo) nel becher e sonicare il liquido per ca. 3-5 minuti Muovi il sonotrodo attraverso la miscela per ottenere un'estrazione uniforme da tutte le particelle vegetali.

Fase 4: Dopo la fase di sonicazione, le parti botaniche vengono rimosse dallo spirito aromatizzato, filtrando la miscela attraverso un filtro fine (ad es. Filtro da caffè, garza). Ripeti il trattamento se necessario fino a quando tutti i solidi non vengono rimossi.

Passaggio 5 (facoltativo): Per creare un amaro complesso, i vari amari si mescolano. Diversi estratti amari di varie materie prime possono essere preparati sulla base dei passaggi precedenti. Un gustoso sapore di bitter si ottiene mescolando ad es. Amaroni a buccia d'arancia con amari di ciliegia e di Entian.

Opzionalmente, aggiungere zucchero o sciroppo a piacere e diluire con acqua.

Passo 6: Infine, l'infusione viene riempita in una bottiglia di vetro pulita, preferibilmente un flacone di vetro con contagocce fatto da vetro marrone.

Estrattori ad ultrasuoni



I processori ultrasonici Hielscher sono potenti e affidabili, il che li rende lo strumento ideale per l'estrazione in cucine, bar e industrie. Per la preparazione su piccola scala di amari, raccomandiamo l'uso di uno dei nostri ultrasonicatori da laboratorio compatto. Sono maneggevoli e facili da usare e quindi molto apprezzati per la preparazione di amari in bicchieri di piccole e medie dimensioni. Per la produzione commerciale di amari, Hielscher offre una vasta gamma di processori industriali ad ultrasuoni, che possono essere utilizzati per la sonicazione di lotti e in modalità di flusso continuo.

Post correlati

- Mixology: omogeneizzatore ad ultrasuoni per cocktail bar
- Idrodistillazione ad ultrasuoni di oli essenziali
- Steeping a ultrasuoni di E-Liquidi
- Estrazione di zenzero altamente efficiente per sonicazione
- Produzione ultrasonica di ingredienti aromatizzati

Fatti da sapere

A proposito di bitter

Storicamente, l'amaro è stato usato come tonico medicinale per facilitare la digestione, regolare l'appetito e migliorare la vitalità. Oltre alle loro qualità medicinali, gli agenti amari delle erbe aromatiche, delle radici, della corteccia o dei frutti sono ottimi per infondere liquidi (ad es. Bevande alcoliche) con i loro eccezionali sapori. I prodotti botanici più comunemente usati con composti amari sono la radice di genziana (*Gentiana lutea* L., nota anche come Entian / Enzian), corteccia di china / chinino, cascarilla, cassia, erba di assenzio (*Artemisia absinthium herba* L.), scorza d'arancia

e corteccia di china. Oggi, due forme di amari - l'amaro digestivo e l'amaro da cocktail - sono disponibili e utilizzate per diversi scopi: Gli amari digestivi sono liquori bevibili, che possono essere consumati semplici o come parte di un cocktail alcolico. Le forme popolari di amaro digestivo sono gli amaros e i liquori di Kräuter alla tedesca, che vengono consumati principalmente come digestivi dopo un pasto. I marchi noti sono ad esempio Averna, Cynar, Ramazzotti, Fernet Branca, Lucano, Montenegro e Unicum. Gli amaretti per cocktail sono un ingrediente comune utilizzato come condimento nei cocktail. Sono caratterizzati da un gusto molto intenso e intenso, tanto da essere dosati in quantità molto ridotte (solo aggiunta di gocce o di cruscotto ai cocktail). Nei cocktail bar, gli amari sono un ingrediente aromatico essenziale, che dà a molti cocktail la loro nota aromatica unica. I cocktail, che coinvolgono gli amari come componente essenziale, sono ad esempio Sazerac, Manhattan, Old Fashioned, Negroni. L'amaro comune prodotto da un ingrediente amaro è l'amaro al limone, l'amaro al pompelmo, l'amaro all'arancia, l'amaro alla menta o l'amaro alla pesca. Gli amari con una composizione complessa sono noti come amari aromatici (ad es. Angostura, bitter di Peychaud).

Agenti amari

Agenti che agitano possono essere derivati da varie parti di piante come radici, corteccia d'albero, foglie, fiori, bucce o rizomi. Esempi di radici amare sono radice di angelica, radice di crespino, radice di bardana, radice di calamo, radice di dente di diavolo, radice di genziana, radice di liquirizia, radice di uva dell'Oregon, radice di giaggiolo, radice di rabarbaro, corteccia di radice di sarsaparilla. Esempi di foglie amareggiate sono foglie di carciofo, foglie di noce nera, foglie di tarassaco, foglie di marrubio, foglie e germogli di artemisia, foglie di wintergreen, foglie di assenzio. Esempi di corteccia amara sono la corteccia di china, la buccia di agrumi, la corteccia di ciliegio selvatico, la corteccia di quassia. Per creare amari complessi vengono aggiunti agenti aromatici e aromatizzanti per completare l'amaro. Questi estratti aromatici provengono da erbe, spezie, fiori, frutti, cortecce, radici o noci. Trova alcuni aromatici aromatici sotto: Spezie: semi di anice, carciofo, cumino, cardamomo, cassia, semi di sedano, peperoncino, cannella, chiodi di garofano, coriandolo, finocchio, zenzero, bacche di ginepro, noce moscata, pepe in grani, anice stellato. Erbe e fiori: rucola, camomilla, narciso, dente di leone, fiori di sambuco, ibisco, luppolo, lavanda, melissa, citronella, mentolo, menta, rabarbaro, rosa, rosmarino, salvia, timo, millefoglie. Frutta: scorza di agrumi fresca o secca come limone, lime, arancia, pompelmo e frutta secca come mele, ciliegie, fichi, uva, pere, uvetta. Dado: mandorle, noci pecan, noci. Fagioli: fave di cacao, fiocchi di cacao, chicchi di caffè, baccelli di vaniglia.