INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Analýza nápojového lístku 15. Destiláty a lihoviny – tuzemské, zahraniční (DUM č. 15)
Jméno autora:	Mgr. Eva Keclíková
Datum:	21. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Výukový materiál si klade za cíl seznámit žáky středního vzdělávání se základními nápojovými produkty na trhu, s jejich charakteristikou, použitím v praxi a servisem. Nápoje jsou skupinou, jejichž znalost je nezbytná v gastronomických zařízeních s jakýmkoliv zaměřením.

15. Destiláty a lihoviny – tuzemské, zahraniční

Charakteristika:

- destilát - nápoj, který se vyrábí kvašením rostlin či plodů, obsahujících cukr nebo škrob

- lihoviny - vysokoalkoholické nápoje, u kterých se alkohol zvyšuje destilací

Rozdělení :

- z vína: brandy, koňak, armagnac
- z obilí (žito, pšenice, ječmen, oves, pohanka):
  čiré pálenky - corn, žitná, starorežná (moravská specialita)
- z obilí (žito, pšenice, ječmen, oves, kukuřice):
  whisky – podle země původu:
  skotská, kanadská, irská, bourbon (americká)
  jednodruhová, směska
- z obilí nebo konzumního alkoholu a jalovce:
  gin, dry gin, jalovcová, vodka
- z agáve a kaktusů, z palem
- z ovoce: ovocné pálenky – třešňovice, calvados (pálenka z jablek), slivovice, grappa
- z cukrové třtiny: rum
- z cukrové třtiny a rýže: arrak

Cognac

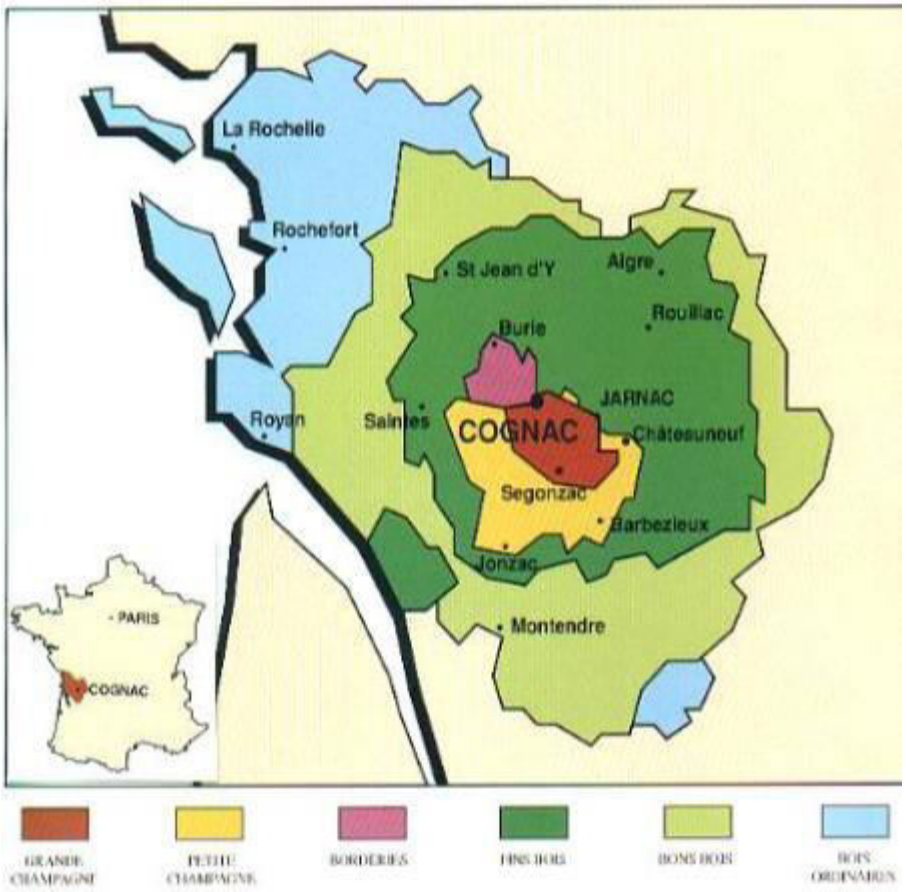
- nejušlechtilejší destilát podle města Cognac, dvojstupňová destilace, až 60 let zrání v limousinském sudu, směs koňaků různého stáří, původu, dílo jediného člověka
- musí pocházet z okolí města Cognac v západní Francii (což stanovil již francouzský zákon roku 1909)
- region se dále dělí na šest oblastí (cru): Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois a Bois Ordinaires – v pořadí snižující se hodnocení, hrozny z jednotlivých apelací je povoleno mezi sebou míchat
- musí být vyrobena jen z bílých odrůd Ugni Blanc, Folle Blanche nebo Colombard
- musí zrát v dubových sudech nejméně 2 roky od konce destilační sezóny, tj. od 1. dubna následujícího roku po sklizni

Stáří koňaků – označení (základní, může být i rozšířené podle výrobců, - studuj odbornou literaturu)

- VS (very special) – tj. nejmladší zrál nejméně 2 roky
- VSOP (very superior old pale) nebo Réserve – tj. nejmladší zrál nejméně 4 roky
- Napoleon, XO (extra old), HORS d´aˇge, Extra – tj. nejmladší zrál nejméně 6 let

Výrobci - příklady:

Bisquit
Camus
Courvoisier
Deau
Gautier
Godet
Hennessy
Hine
Larsen
Menuet
Otard
Martell



http://www.bernkastelvintners.com/historyofcognac.html

Použití koňaku:

- aperitiv, digestiv
- mixologie
- zvyklosti národních gastronomií jsou různé
- ukládat v suchém, temném prostředí

http://www.kulina.cz/sklenice-cognac-xo-sommeliers-riedel/d-72850/

Remy Martin Louis XIII.

- u nás známý jako Ludvík třináctý, často označován za Krále koňaků

Při destilaci je použito pouze révové víno z oblasti Grand Champagne. Zraje po dobu 40 až 100 let v sudech z limousinského dubu. Oplývá harmonickou vůní, plnou chutí a čistou barvou tmavého jantaru.

http://www.diytrade.com/china/pd/7742914/Remy_Martin_Cognac_Louis_XIII_750ML.html

Brandy

obecné označení pro vinnou pálenku či vínovici. Nejznámější brandy pocházejí ze Španělska, Itálie nebo Řecka. Obvykle se nechávají dozrávat

v sudech po sherry (Španělsko – Torres, Itálie –Vecchia Romagna, Řecko – Metaxa)

Armaňak

nejstarším francouzským (pravděpodobně i nejstarším na světě) vinným destilátem (brandy) příbuzným koňaku. Původ - Gaskoňsko v jihozápadní Francii na území Armagnacu na úpatí Pyrenejí. Pálen jednou, postupnou destilací. Zachovává se část vonných a chuťových látek. Obsah alkoholu max. 63%.

Whisk(e)y

- podle české legislativy: destilát vyrobený destilací obilné nebo kukuřičné zápary nebo zápary ze směsi obilí a kukuřice…..zákon 335/1997 Sb.

Skotská whisky

- hlavní suroviny: kvalitní obiloviny, kvalitní pramenitá voda
- naklíčení obiloviny
- rozemletí naklíčené obiloviny
- pomocí horké vody se získá obohacený základ
- přidání kvasinek
- destilace vzniklé kapaliny (2x – 3x)
- uskladnění tekutiny v dubových sudech na několik let (chuť, barva)

Kategorizace skotské whisky

1/ standardní směs (blended whisky): směs deseti až padesáti sladových Single Malt whisky a obilných Grain whisky
zrání 3 – 5 let
značky: Johnnie Walker Red Label, J&B Rare, VAT 69, Black&White
znaky: nižší chuťová a aromatická výraznost, pro běžnou konzumaci, pro míchané nápoje

2/ výběrová směs (Premium Whisky): míchaná whisky s vyšším podílem starších whisky – jsou dražší, nejmladší druh ve směsi 12 let
značky: Johnnie Walker Black Label

3/ čistá sladová whisky (Single Malt): produkt jedné palírny, i pro účely míchání do standardních nebo výběrových směsí, stáří více než 5 let
znaky: chuťově výraznější, více aromatická, dražší
značky: Talisker, Glenkinchie, Glen Ord, Cragganmore, Caol Ila, Clynelish, Dalwhinnie
směs sladových whisky (vatted malt): kombinace různých sladových whisky nebo kombinace jedné whisky různého stáří, poměrně vzácná

Irská whisky

charakteristický znak – rozdílné sušení ječného sladu (bez nakouřenosti či rašelinového závoje), obvykle až trojnásobná destilace – lehčí, jemnější pálenka, vyšší procento alkoholu, míchání whisky

značky: Bushmills, Black Bush, Jameson, Hewitt´s, Midleton, Tullamore,

Americká whiskey

charakteristický znak – výroba z fermentované obilné kaše, vypálení pod 95% objemových alkoholu, před zráním uložena v dubových sudech (ne corn whisky), redukce na max. 62, 5% o. a., do lahví min. 40% o. a.

podskupiny:

straight – unblended (Bourbon whiskey – Tennessee whiskey, dále - rye , straight, corn, malt, wheat whiskey, malted rye whiskey)

značky: Jack Daniel´s, Jim Beam, Wild Turkey

light – určena jako součást směsí

blended – velmi malý význam

(studuj odbornou literaturu dále)

Kanadská whisky (Canadian whisky, rye)

charakteristický znak - směs žitné whisky a neutrální lihoviny, žitný slad, kukuřice, nesladový ječmen (výsledek je lehčí, sladší, ovocnější),

s přídavkem sherry či jiných vín, tříleté zrání v sudu (výrobci nechávají déle)

oblasti:	Nova Scotia	
	Quebec	značky Schenley, Black Velvet
	Ontario	značky Canadian Club, Canadien Mist, Premium Creek Barrel Select
	Manitoba	značky Crown Royal, Canadian VO
	Alberta	značky Black Velvet

Japonská whisky (Japanese whisky)

charakteristický znak – při výrobě se výrobce soustředí na vlhkost vzduchu, chladné podnebí, rašelina, kvalitní voda

Značky: All Malt, Corn Base, Hi, Hibiki, Old, Royal, Yamazaki

Podle druhu whisk(e)y se všechny uvedené použijí:

aperitiv

digestiv

mixologie

dohotovování masa, omáček

při výrobě a dohotovování moučníků, dezertů

Gin

charakteristický znak - lihovina vyrobená aromatizací lihu, s převládající chutí jalovce, popřípadě s přidáním jiných rostlin
základ obilný líh (v gin distillery)
botanicals - směs koření a bylin s dominancí jalovce

Dělení:

- Genever – nejstarší gin holandského typu (podle použití výrobního postupu)
- oude (starý) – slámově žlutý, nasládlý, velmi aromatický
- jonge (mladý) – lehčí, sušší, bezbarvý
- korennwijn – luxusní genever, zraje 3 roky někdy déle v dubovém sudu, světle zlaté barvy
- London Dry Gin – suchý gin (veškerý cukr je při výrobě fermentován), může být vyráběn kdekoliv na světě

Značky London Dry Ginu:

Beefeater
Blackwood´s
Bombay Dry
Bombay Sapphire
Booth´s
Dynybyl special dry gin
Gordon´s

Božkov Extra Dry Gin

http://en.wikipedia.org/wiki/File:Bombay-sapphire.jpg

http://www.domesticsluttery.com/2013/07/edinburgh-gin-perfect-summer.html

Použití ginu

- aperitiv
- mixologie
- dochucování polévek a dalších pokrmů

Skladování

nechlazený, nastojato, naležato

http://www.kulina.cz/sklenice-na-destilaty-vinum-riedel/d-72879/

Vodka

- charakteristický znak – obilný destilát – lihovina vyrobená destilací zkvašené zápary vyrobené z obilí a vykazující organoleptické znaky výchozích surovin - zákon 335/1997 Sb.
- bezbarvá, aromaticky a chuťově neutrální
- původ: Polsko, Rusko

Výroba vodky

- destilací fermentovaného obilí, brambor, rýže, cukrové třtiny, cukrové řepy, melasy, syrovátky, rafinované cukru (výběr výchozí suroviny ovlivňuje chuť, aroma, strukturu)
- kvalita vody – nejlépe čistá pramenitá voda
- destilace – kotlíková, kontinuální, kombinací metod – ovlivňuje % o. a.
- filtrování surového destilátu – obvykle přes vrstvy aktivního uhlí (sibiřská bříza, olše, křemičitý písek)

Značky

- Skyy - USA
- Absolut - Švédsko
- Grey Goose - Francie
- Smirnoff - Rusko/USA/Francie
- Belveder - Polsko
- Ketel One - Holandsko
- Stoličnaja - Rusko
- Chopin – Polsko
- Finlandia – Finsko
- Koskenkorva - Finsko

- Stock Plzeň vodka - Česko
- Boris vodka - Česko
- Pražská vodka - Česko
- Vodka 42 Blended - Česko
- Božkov vodka - Česko
- Hanácká vodka - Česko
- Nemiroff - Ukrajina
- Gorbatschow - Rusko

Použití vodky

- aperitiv
- kombinace se studenými a ostrými pokrmy
- flambování pokrmů
- mixologie

Skladování

nechlazený, nastojato, naležato

Tequila

- podle české legislativy: lihovina vyrobená v Mexiku destilací a rektifikací zápary připravené z cukerného extraktu hlav modré agáve…..335/1997 Sb.

- charakteristický znak: z modré agáve, z území mexického státu Jalisco, pálenka z destilované fermentované šťávy ze srdcí agave (řád liliokvětých), podíl destilované fermentované šťávy agáve ve výsledném produktu nejméně 51%

Výroba tequily

- desetiletá Weberova modrá agáve dozraje
- tuhé listy rostliny se osekají ze srdce agáve - tzv. *pini*. Pina se v palírně půlí.
- rozřezané části se v kotli vaří několik hodin. Dlouhý var rozruší pletiva, škrob se rozloží na zkvasitelné cukry, šťáva se zahustí, barva bílá se mění na hnědou.
- hmota připomínající povidla se lisuje, naředí vodou a tři dny kvasí v kádích
- destilace – 2x – 3x na lihovost v rozmezí 50 - 60% - vzniká destilát, tzv. tuba
- uložení tuby k zaokrouhlení chuti a vůně do inertních nádob nebo se nechá zrát v dubových sudech

http://www.mexico-travelnews.cz/index.php/gourmet/37-ohniva-voda.html

https://www.google.cz/search?q=v%C3%BDroba+tequily&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=8IVaUvLdGeXW4ATr-YHoAg&ved=0CAcQ_AUoATgU&biw=1024&bih=555&dpr=1#facrc=_&imgdii=_&imgrc=vKGzDB4yn2-P8M%3A%3B7o6NBDaJmfvN-M%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.kolemkolem.cz%252FMX2010%252Ffoto%252FM0277.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.kolemkolem.cz%252FMX2010%252FCZ%252F03.htm%3B640%3B480

Znaky tequily

Na etiketě autentické tequily z Mexika musí být uvedeno:
- kdo tequilu vyrobil, případně kdo ji vyváží

- **symbol NOM**
  (označení pro Normas Official Mexicana) a čtyřmístné číslo,
  které potvrzuje shodu s mexickým standardem – Official Mexican Standards

- **symbol CRT**
  (Consejo Regulador de Tequila) výroba kontrolována úřadem pro tequilu

- **symbol DO a dvojmístné číslo**
  doklad o souladu použití názvu tequila s geografickým původem
  a technickými požadavky

- **označení DGN**
  (Direction General de Normas) objevuje se jen výjimečně, používá mexická vláda jako známku kvality a původu

Dělení tequily

- Blanco/silver zraje max. 30 dní
- Joven/Oro/Gold zraje max. 30 dní
- Reposado/Rested zraje 2 – 11 měsíců
- Aňejo/Aged zraje 1 – 3 roky
- Extra Aňejo/Extra Aged zraje více než 3 roky

Značky tequily

http://www.urban-drinks.co.uk/Tequila/Black-Death-Tequila-Silver-07L-38-Vol::1085.html

- Almendrado
- Arriba
- Black Death
- José Cuervo
- Herradura

Mezcal

pálenka z destilované fermentované šťávy z agáve Espadín s menším obsahem cukru, pěstované mimo stát Jalisco

- piňa se nejdříve udí
- rozmělnění
- fermentace
- destilace
- v lahvi červ (žije v dutině agáve)
- Značky: Gusano Oro, Gusano Rojo Mezcal

http://www.gastroprofesor.cz/clanky/tequila-mezcal

Pulque – mexický nápoj, 5 – 8% o. a.

https://www.google.cz/search?q=pulque&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=zYlaUubANYiM4ATmwoDgAQ&sqi=2&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1024&bih=555&dpr=1#facrc=_&imgdii=_&imgrc=hPtctX_PoaQHJM%3A%3BGWfAQ6mYDhF_rM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.globalpackagegallery.com%252Fmain.php%253Fg2_view%253Dcore.DownloadItem%2526g2_itemId%253D46907%2526g2_serialNumber%253D2%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.globalpackagegallery.com%252Fmain.php%252Fv%252Fbev%252Fspirits%252Fspirit%252B187%252Bml.jpg.html%3B1580%3B2720

Sotol – z Agáve Dasylirion Wheeleri – tj. sotol, ve státě Chihuahua

https://www.google.cz/search?q=sotol&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=jYpaUpacDpHCswbCxIGADg&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1024&bih=555&dpr=1#facrc=_&imgdii=_&imgrc=Jr-ohgKTh4EKKM%3A%3BympluvQhQ1AZoM%3Bhttp%253A%252F%252F2.bp.blogspot.com%252F-o8qXRxCQlCA%252FT8sPoMBO6hI%252FAAAAAAAAAXc%252F6PjDkz3XzNs%252Fs1600%252FHacienda%252Bde%252BChihuahua%252BSotol%252BReposado.JPG%3Bhttp%253A%252F%252Fwineadviceuk.blogspot.com%252F2012%252F06%252Fhacienda-de-chihuahua-sotol-reposado.html%3B1200%3B1600

Ovocné pálenky

- ušlechtilá lihovina
- vzniká destilací zkvašeného rmutu (z rozdrcených plodů nebo jiných částí rostlin), aroma získá pálenka z ovoce či suroviny, ze kterého byla připravena

Výroba

- destilace rmutu z ovoce - vzniká tzv. surový destilát
- další destilace (rektifikace), úprava na pitnou lihovinu (ředěním vodou), nepřislazuje se
- uložení ke zrání, i do dubového sudu (lihovina přejímá barvu a částečně i chuť)
- doporučený objem alkoholu 36–50 %, vyšším obsahem trpí chuť a vůně lihoviny

Výrobky ovocných pálenek

- slivovice – vyrobená ze švestek, slív nebo blum
- jabkovice– vyrobená z jablek (ve Franci Calvados)
- višňovice – vyrobená z višní
- hruškovice – vyrobená z hrušek
- vínovice – vyrobená z čerstvých vinných hroznů nebo z vína, v jižních zemích a na Balkáně zvaný Rakije
- persico – vyrobené z jader meruněk nebo broskví
- oskerušovice – vyrobená z plodů oskeruše
- meruňkovice – vyrobená z plodů meruněk
- jeřabinka – z jeřabin

http://www.vysovice.cz/vesovske-kost/file.php?nid=4348&oid=2227219

Calvados

pálenka z jablek z francouzského regionu Dolní Normandie

Výroba

- dvoustupňovou destilací zkvašeného jablečného moštu.
  1 litr pálenky = 18 kilogramů jablek
- podle francouzských zákonů musí nejméně dva roky zrát v sudech
  z dubového dřeva.
- od roku 1942 nese označení Appellation ďOrigine Controlée
- digestiv
- ve Francii se z calvadosu vyrábí též aperitiv Pommeau = 1/3 calvadosu
  a 2/3 jablečného moštu. Směs zraje v sudu alespoň 18 měsíců.
- obsahuje 16 - 18 % alkoholu

Grappa

- pálenka italského původu z vína nebo z matoliny (zbytky po lisování vína: slupky, semínka i větvičky).
- obsah alkoholu zpravidla 37,5 - 60 %

https://www.google.cz/search?q=grappa&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=fJpaUqGOFsWh4gTt_YGADA&sqi=2&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1024&bih=555&dpr=1#facrc=_&imgdii=_&imgrc=USkJ-cRj7WZw1M%3A%3BX0zIHfjEHllwzM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.tenutedibadia.it%252Fimg%252F_grappa_big.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.tenutedibadia.it%252FENG%252Fprodot_eng.html%3B406%3B584

Druhy grappy

- Giovane (mladá) nebo Bianca (čirá) - lahvování probíhá hned po destilaci a během výrobního procesu nepřišla do kontaktu s dřevěným sudem
- Affinata (zralá) - lahvování probíhá po zrání do 12 měsíců v dřevěném sudu
- Invecchiata (zestárlá) nebo Vecchia (stará) - lahvování probíhá po 12 - 18 měsíčním zrání v dřevěném sudu
- Stravecchia (velmi stará) nebo Riserva (rezervní) - lahvování probíhá po zrání delším než 18 měsíců
- Aromatica (aromatická) - vyrábí se z aromatických hroznů typu Muscat blanc, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Malvasia, atd.
- Monovitigno (jednoodrůdová) - vyrábí se z matoliny z jednoho druhu hroznů Polivitigno (víceodrůdová) - vyrábí se z matoliny z více druhů hroznů
- Aromatizzata (aromatizovaná) - vyrábí se s přídavkem jedné či více ovocných či bylinkových esencí

Rum

charakteristický znak – lihovina, vyrobená z fermentované šťávy cukrové třtiny nebo vedlejších částí (tam, kde je pěstována)

http

Výroba rumu

- sklizeň třtiny (prosinec – březen)
- řezání, mletí, lisování nazelenalé šťávy
- zahřátí šťávy, čištění, odpaření vody, krystalizace cukru (zůstává lehká melasa, tj. červenohnědá tekutina)
- další zahřátí - černá melasa (hustá, tmavá, lepivá, hořká látka s asi 55% cukru)
- černá melasa se ředí vodou na obsah cukru cca 15%
- přidání kvasinek – fermentace (12 hodin – 2 dny) – vznik tekutiny s 5 – 9% o. a.
- destilace (dvoustupňová)
- zrání –v sudech (200 - 250 l obvykle po whisky), lehké 1 – 3 roky, těžší 3 a více, max. kolem 20ti let (ve vlhkém prostředí zraje rychleji)
- dobarvování karamelem z třtinového cukru
- úprava % o. a. vodou
  http://cundr.jurisfoto.cz/2012/10/tovarna-na-vyrobu-trtinoveho-rumu.html

Dělení rumu
(z hlediska barvy, délky zrání, oblasti výroby a následného použití)

- Anějo, Premium Aged, Rhum Vieux
- Blanco,White, Light, Silver
- Cachaca (Brazílie)
- Dark, black
- Golden, Oro, Ambré
- Overprof
- Single Mark
- Spiced&Flavoured
- Wedderburn&Plummer (Jamajka)

Výrobci a značky

- Angostura – Trinidad
- Bacardi – původně Kuba, nyní Portoriko
- Captain Morgan – Jamajka
- Caroni – Trinidad
- Dillon – Martinik
- Havana Club – Kuba
- Malibu – Barbados
- Zacapa – Guatemala
- Barceló gran anejo – Dominikánská republika
- Barceló imperial – Dominikánská republika
- Brugal – Dominikánská republika
- Barceló gran anejo - Dominikánská republika

  Barceló Imperial – Dominikánská republika

- Cachaca velho Bareiro - Brazílie
- Dictador 12 Y.O. - Kolumbie
- Doplomatico reserva exlusiva 12 Y. O.- Venezuela
- Malteco 10 Y.O. - Quatemala
- Matusalem 15 Y.O. – původně Kuba, nyní Dominikánská republika
- Myers´s -Jamajka
- Old Monk – Indie
- Old Pascas 73% - Jamajka
- Pusser ´s - namíchán a zrál

  v Londýně a skládal se z celkem šesti rumů z Guayany, Trinidadu, Barbadosu a Britských Panenských ostrovů

  Pusser ´s15 Y.O.

  Pusser ´s 54,5%

- Bílé – aperitiv
  Tmavé – digestiv

- Mixologie

- Dohotovování a dochucování pokrmů, zpravidla cukrářských

http://martinisbar.cz/drink-list/destilaty-rum/pusser-s/

Arak - pálenka s anýzem

- středně silný až silný čirý destilát s anýzovým výtažkem
- ředí se vodou = zmléční (podobnost s francouzskými anýzovkami)
- typické pro Blízký východ (Libanon, Sýrie a Irák)
- prvotní surovina obvykle víno z révy vinné (v Iráku se používá rovněž datlové víno)
- dvakrát se destiluje, anýz se přidává při druhé destilaci (aromatizovaná vínovice)

Arrack

- ušlechtilá lihovina vyrobená destilací zakvašených palmových šťáv nebo třtinové melasy (rýže se používá pouze na zákvas)
- přidává se palmová šťáva nebo melasa, pak společné kvašení
- destilace
- vůní i chemickým složením se podobá rumu, mívá méně esterů a volných kyselin
- barva slabě žlutá, i bezbarvý
- výroba v Indii, Indonésii, na Srí Lance

Rakije

- označení pro tradiční ovocné pálenky typické pro Chorvatsko či Srbsko, Itálii, Řecko, Rumunsko, Turecko apod.

Absinth (absinthe – mezinárodně uznávaný název)

Pravý absinth

- bylinné přísady jsou macerovány v alkoholu
- destilace dvou až tří fázová, v určitých fázích se obměňují nebo doplňují další bylinky
- finální (průtahový) destilát bezbarvý
- kolem 72% alkoholu
- bílý absint - neboli blanche, resp. la Bleue
- zelená barva - absinth verte neboli zelený. Zelenou barvu dodává chlorofyl z bylinek, které jsou při barvení použity.

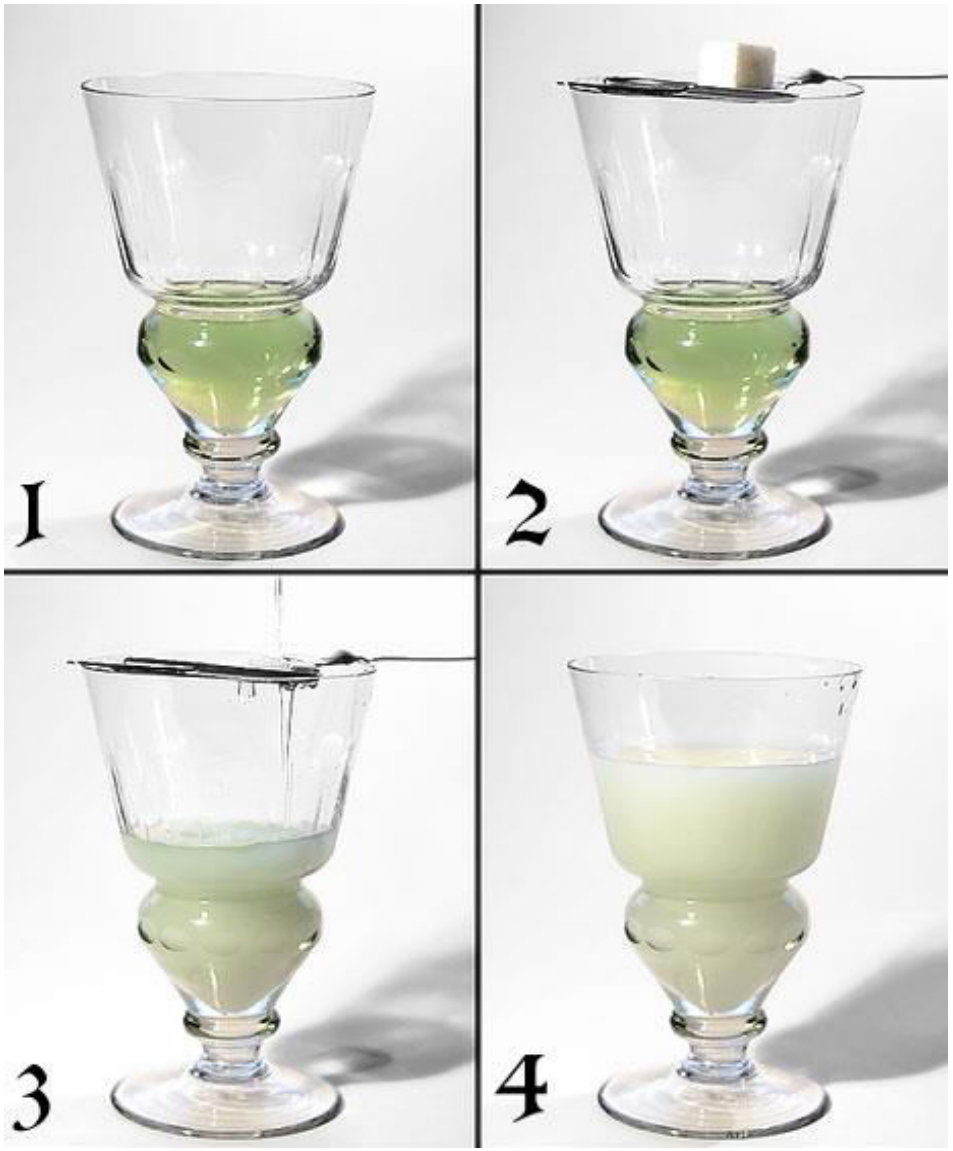
Český absint

- 1. způsob - pelyněk se nechá vylouhovat v horké vodě, uvolní se aroma někdy i typická barviva

- 2. způsob podobný postup jako u pravých absintů, tj. louhováním, resp. macerací v alkoholu a následnou filtrací, vynechá se finální destilace

Při výrobě macerací v alkoholu není obvykle třeba nápoj barvit.

Při postupu louhování bylin v horké vodě se většinou přechází k barvení pomocí umělých barviv (zelená barva).



www.vieraevents.cz

Literatura

- MIKŠOVIC, Alexander: *Skripta tréninkového a rozvojového programu České barmanské asociace, o.s. – ZÁKLADNÍ BARMANSKÝ KURS*. Vyd. 1., 2012, ISBN 978-80-260-0969-6

- MIKŠOVIC, Alexander: *BAR – mixologie, historie, management*. Vyd. 1. Consoff, s.r.o. 2009, ISBN 978-80-254-3983-8

- www.vieraevents.cz, www.martinisbar.cz, www.gastroprofesor.cz, www.google.cz, www.urban-drinks.co.uk, www.kulina.cz, http://www.bernkastelvintners.com/historyofcognac.html, www.domesticsluttery.com, www.diytrade.com, www.cs.wikipedia.org, www.kulina.cz