



1. Fermentación de jugo de manzana

El jugo de manzana se incorpora a un tanque de acero inoxidable para iniciar la elaboración de sidra. Esta etapa permite controlar la higiene, la temperatura y la incorporación de levaduras.

Fuente fotográfica: Cornell Chronicle / University Photography.



2. Control del proceso en tanques

El productor supervisa el contenido de los recipientes de fermentación. El seguimiento periódico ayuda a detectar cambios de aroma, acidez, espuma y evolución del proceso.

Fuente fotográfica: Cornell Chronicle / University Photography.



3. Maceración de cítricos y hierbas

Frutas cítricas, romero y especias se combinan con alcohol para extraer aromas, aceites esenciales y color. La maceración requiere recipientes limpios y tiempos de reposo adecuados.

Fuente fotográfica: Liqueur Alchemy.



4. Herramientas para elaborar licores

Una estación de trabajo reúne frascos, medidores, coctelera, filtros y un pequeño destilador. El orden y la sanitización son fundamentales para obtener bebidas consistentes y seguras.

Fuente fotográfica: Liqueur Alchemy.



5. Selección de la base alcohólica

Vodka, ron, whisky, brandy y otros destilados aportan distintas características. La elección de la base modifica la intensidad, el aroma, el cuerpo y el resultado final del licor.

Fuente fotográfica: Liqueur Alchemy.



6. Ingredientes naturales y aromáticos

Frutas, semillas, hierbas, especias y endulzantes permiten diseñar perfiles propios. La calidad y madurez de cada ingrediente influyen directamente en el sabor de la bebida.

Fuente fotográfica: Liqueur Alchemy.



7. Infusión y extracción de sabores

Los ingredientes reposan en frascos cerrados mientras el alcohol extrae sus compuestos aromáticos. Durante la infusión se controlan el tiempo, la proporción y la intensidad del sabor.

Fuente fotográfica: Liqueur Alchemy.



8. Recetas artesanales de iniciación

Tres preparaciones muestran distintas posibilidades: licores de frutos rojos, vainilla y especias. Cada fórmula permite practicar equilibrio, dulzor, aromatización y conservación.

Fuente fotográfica: Liqueur Alchemy.



9. Selección y preparación de manzanas

Las manzanas se seleccionan y clasifican antes del prensado. Se eliminan frutos dañados para proteger la calidad del jugo y reducir riesgos durante la fermentación.

Fuente fotográfica: Gardens Illustrated / Andrew Montgomery.



10. Evaluación de sidra en producción

Una muestra de sidra se extrae directamente del tanque para observar color, aroma y evolución. La degustación técnica ayuda a decidir ajustes y el momento adecuado de embotellado.

Fuente fotográfica: Gardens Illustrated / Andrew Montgomery.