

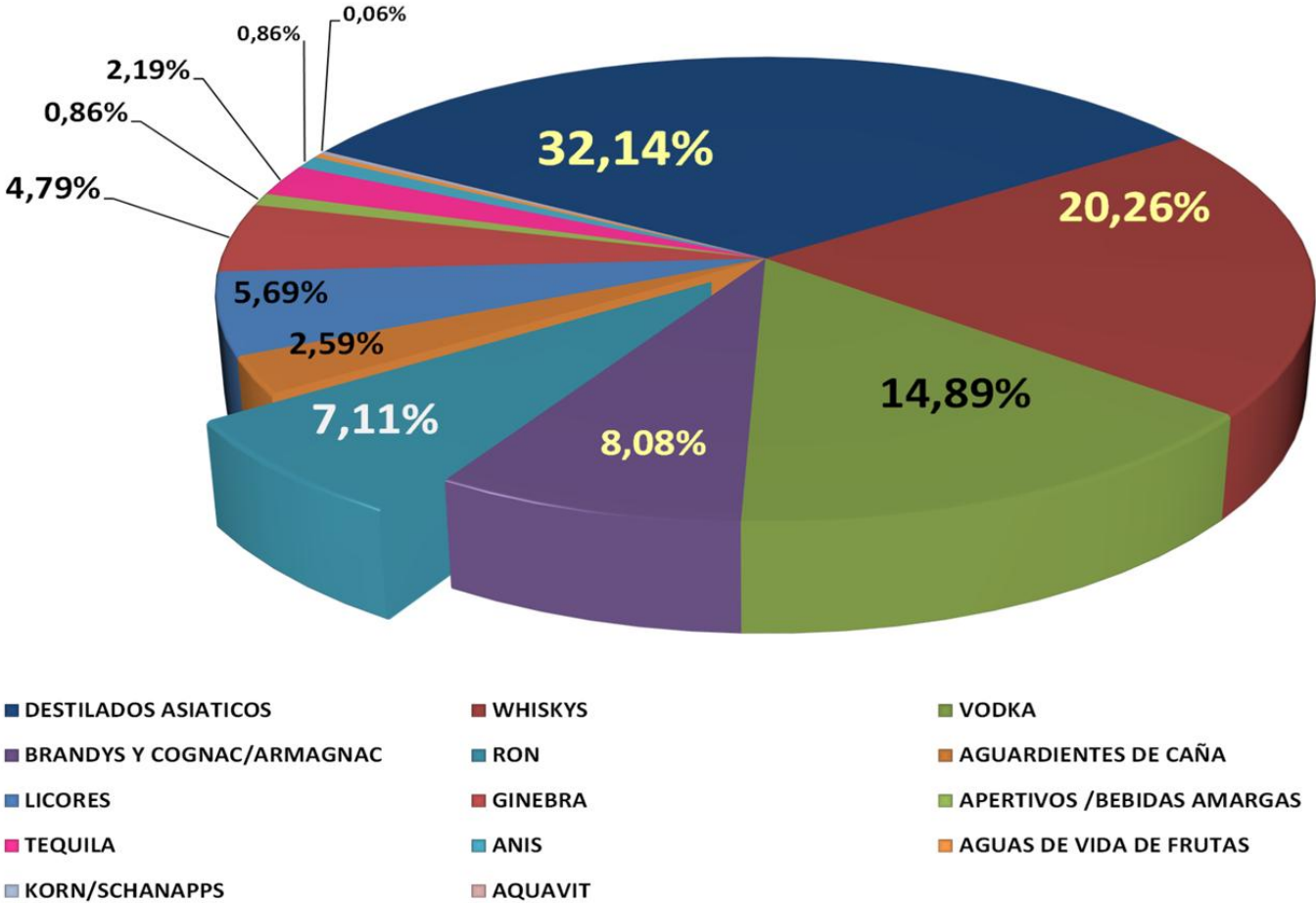


# CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

Pedro José Perales García +58 424-273.9287  
pperales69@yahoo.com



# CONSUMO MUNDIAL DE DESTILADOS Y ESPIRITUOSOS - 2024



**TOTAL: 2307,9 MM**  
**Cajas de 9 litros.**

**+1,2% vs 2023**

## The Brand Champions 2025

### Category volume sales

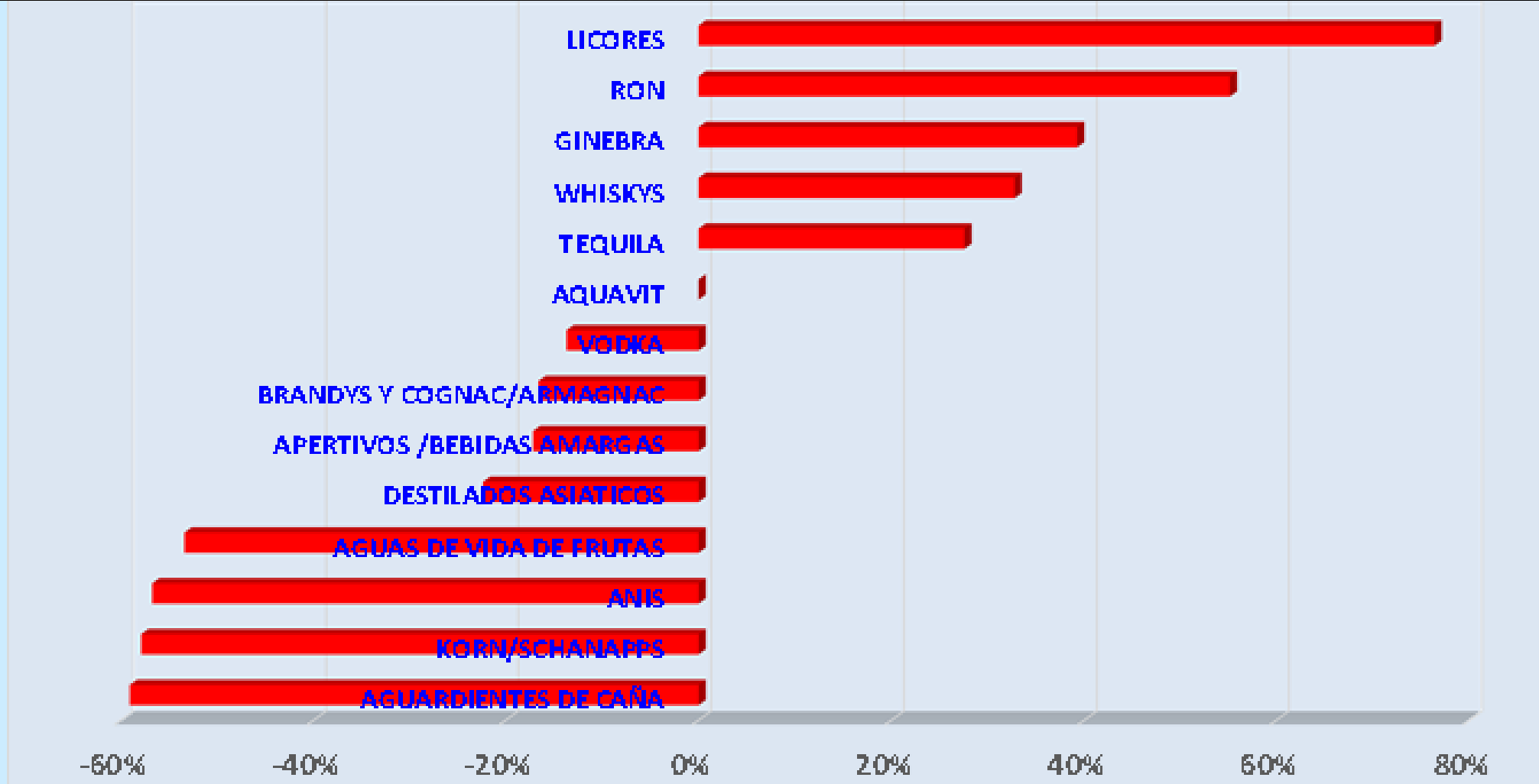
Figures: million 9l-case sales

| Category           | 2023    | 2024*   | %+/-  |
|--------------------|---------|---------|-------|
| Spirits            | 2,279.7 | 2,307.9 | 1.2%  |
| Brandy             | 165.7   | 170.6   | 3.0%  |
| Cognac             | 13.9    | 13.1    | -6.2% |
| Liqueurs           | 129.0   | 130.7   | 1.3%  |
| Rum                | 159.8   | 164.7   | 3.0%  |
| Tequila and mezcal | 46.2    | 47.6    | 3.1%  |
| Whiskies           | 463.3   | 480.1   | 3.6%  |
| Gin                | 104.9   | 108.2   | 3.2%  |
| Vodka              | 338.4   | 338.4   | 0.0%  |

Source: Euromonitor International

\*Forecast figures

# EVOLUCIÓN DEL CONSUMO DE DESTILADOS Y ESPIRITUOSOS (2000 -2024)





# ANÍS

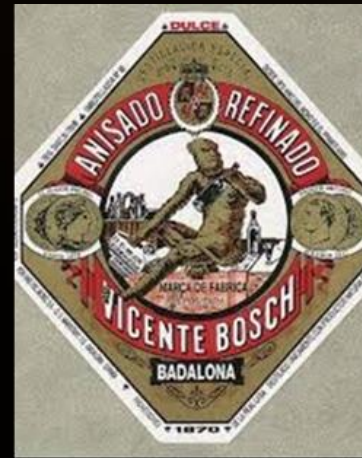
El **ANÍS** es una bebida espirituosa de alta graduación que recibe su nombre del fruto de la planta con la que suele estar hecho: la *Pimpinella anisum* conocida como “anís”. También se utilizan como materias primas el badián, el hinojo e incluso otros frutos y semillas, con anetol.

GRADACIÓN ALCOHÓLICA

**30- 50 GL**

COMPOSICIÓN QUÍMICA

**$\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH} + \text{H}_2\text{O}$**



# ANÍS

- El anetol se encuentra en los aceites del anís, al igual que los compuestos terpanos y ambos son solubles en el alcohol y se encuentra en los alcoholes del anís. El **TERPANO** es soluble en los alcoholes y no en el agua. El los alcoholes hidratados hasta 37 GL es soluble, al aumentar la cantidad de agua se precipita y enturbia el producto.
- En Hispanoamérica existen gran variedad de bebidas compuestas con anís las cuales en algunos países son consideradas como aguardientes.
- La legislación comunitaria de la UE distingue hasta cinco (5) denominaciones de venta de bebidas espirituosas de alta graduación basadas en el anetol: *“bebidas espirituosas anisadas”, “pastis”, “pastís de Marsella”, “anís” y “anís destilado”*.



ANETOL



DILUCION A 30-50 GAL



MOLIENDA Y PREPARACIÓN DE CALDO

# ELABORACIÓN DEL ANIS



FILTRACIÓN - CARBÓN ORGÁNICO ABEDUL/ MANZANO



FERMENTACIÓN 40 HORAS - 10 GAL



DESTILACIÓN CONTINUA (2 A 3 DESTILACIONES)



96 GAL

# BEBIDAS ANISADAS DEL MUNDO

## FRANCIA

Pastis y Anisette.

## BULGARIA Y MACEDONIA

Mastika.

## ITALIA

Sambuca.

## TURQUIA

Raki.

## GRECIA

Ouzo, hecho a base de uvas maduras y anís. Su graduación está entre 37° y 50°.

## LIBANO, SIRIA, ISRAEL, IRAK, JORDANIA, EGIPTO

Arak, no suele tomarse puro, sino mezclado con agua y hielo, o con té y jugos.

# BEBIDAS ANISADAS DEL MUNDO

## PERU

anís Najar, marca producida en Arequipa desde 1854. Cuenta con tres variedades de muy alta calidad (el anisado seco, el semidulce y la crema).

## ARGENTINA

Anís de los 8 hermanos, marca de anís en dos variedades (etiqueta azul: dulce y etiqueta roja: seco).

## VENEZUELA

Anís Cartujo, una de las marcas de anís más conocidas en América. Viene acompañado de un refrán que dice "Anís Cartujo para la gente de lujo". Se suele tomar puro o mezclado con jugos, yogurt, hielo y limón (Maraquita). Gradación alcohólica de 30° GL.

## MEXICO

Xtabentún es un licor de origen maya, originario de Yucatán, elaborado con miel fermentada

## COLOMBIA

Aguardientes anisados.





ALUMNO:

**CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS  
SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS**

**EVALUACION DE DESTILADO**



PROFORMA 41,

|                                   | DESTILADO 1 | DESTILADO 2 | DESTILADO 3 | DESTILADO 4 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| ANALISIS VISUAL                   |             |             |             |             |
| ANALISIS OLFATIVO                 |             |             |             |             |
| ANALISIS GUSTATIVO                |             |             |             |             |
| CALOR/ TANICIDAD-<br>ASTRINGENCIA |             |             |             |             |
| OBSERVACIONES                     |             |             |             |             |
| IDENTIFICACION                    |             |             |             |             |

Los **LICORES** son bebida espirituosa de alta graduación y dulzor producto de la destilación de fermentados de plantas, bayas, frutas y frutos secos, cortezas, etc. y que has sido saborizados o no con sustancias de origen natural o químico.

GRADACIÓN ALCOHÓLICA

**30- 50 GL**

COMPOSICIÓN QUÍMICA

**$\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH} + \text{H}_2\text{O}$**



# LICORES DE FRUTA



# LICORES DE BAYAS



# LICORES DE ESPÁRRAGOS



# LICORES DE CREMAS



# LICORES DE CALABAZA



# LICORES DE CAFÉ



# LICORES DE HIERBAS



# LICORES DE MIEL



# LICORES DE FRUTOS SECOS



# LICORES DE MENTAS



# LIMONCELLO



ALUMNO:

CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS  
SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

EVALUACION DE DESTILADO



PROFORMA 42,  
43, 44

|                                   | DESTILADO 1 | DESTILADO 2 | DESTILADO 3 | DESTILADO 4 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| ANALISIS VISUAL                   |             |             |             |             |
| ANALISIS OLFATIVO                 |             |             |             |             |
| ANALISIS GUSTATIVO                |             |             |             |             |
| CALOR/ TANICIDAD-<br>ASTRINGENCIA |             |             |             |             |
| OBSERVACIONES                     |             |             |             |             |
| IDENTIFICACION                    |             |             |             |             |