



INDICE DE CAPITULOS

PARTE PRIMERA

ELABORACION DE AGUARDIENTES SIMPLES

	<u>Págs.</u>
CAPÍTULO PRIMERO. — <i>Fabricación de aguardientes</i>	I
Teoría de la destilación	I
CAPÍTULO II. — <i>Los vinos para destilación</i>	II
Los vinos de caldera.	II
Las substancias volátiles del vino	13
Destilación de los vinos enfermos	16
CAPÍTULO III. — <i>Cómo se extrae el alcohol de un líquido alcohólico.</i>	23
La destilación	23
CAPÍTULO IV. — <i>Alambiques</i>	29
CAPÍTULO V. — <i>Purificación de los alcoholes. Rectificación</i>	41
CAPÍTULO VI. — <i>Aguardientes</i>	49
Clasificación de los aguardientes	49
Los aguardientes de vino.	49
Factores que influyen en la producción de aguardientes	49
CAPÍTULO VII. — <i>Práctica de la destilación</i>	55
La destilación en La Charente	55
Aguardientes de vinos ordinarios. Los tres-seis	64
CAPÍTULO VIII. — <i>Aguardientes de orujos</i>	79
Destilación de los orujos	86
Destilación de las piquetas obtenidas con los orujos	91
CAPÍTULO IX. — <i>Aguardientes de lias o heces</i>	97
Aguardientes de heces	97
Destilación de las heces o lias	100
Extracción de los cristales de tártaro contenidos en los orujos y heces.	106
CAPÍTULO X. — <i>Aguardientes no vínicos.</i>	109
Aguardientes de sidra y de perada	109
Aguardientes de cereza (Kirsch).	111
Aguardientes de ciruela (Quetsch)	114
Aguardientes de frutas en general	115
CAPÍTULO XI. — <i>Crianza, conservación y añejamiento de los aguardientes</i>	119
Añejamiento de los aguardientes.	124
CAPÍTULO XII. — <i>Tratamiento de los aguardientes. Manipulaciones comerciales. Reducción de los aguardientes. Selección de las aguas de reducción.</i>	131

CAPÍTULO XIII. — <i>Enfermedades y alteraciones de los aguardientes</i>	145
Enfermedades y alteraciones accidentales	146

PARTE SEGUNDA

ELABORACION DE AGUARDIENTES COMPUESTOS

CAPÍTULO XIV. — <i>Antecedentes históricos sobre la destilación de coñacs y brandies</i>	153
CAPÍTULO XV. — <i>Elaboración del coñac</i>	157
Coñac propiamente dicho	157
Coñac artificial	195
CAPÍTULO XVI. — <i>Elaboración del brandy español</i>	205
Consideraciones sobre los alcoholes	209
Materias primas empleadas	210
Método de elaboración y envejecimiento	213
Detalles y características	222
CAPÍTULO XVII. — <i>Elaboración de anisados</i>	229
Envase y conservación de los aguardientes	233
Imitación del anís	236
CAPÍTULO XVIII. — <i>Elaboración del ron</i>	241
CAPÍTULO XIX. — <i>Elaboración del arac</i>	259
CAPÍTULO XX. — <i>Aguardiente de cereales</i>	267
Elaboración de whisky o aguardiente de Nordhausen	267
Elaboración de vodka	275
CAPÍTULO XXI. — <i>Aguardientes dobles</i>	279
CAPÍTULO XXII. — <i>Aguardientes de frutas</i>	283
CAPÍTULO XXIII. — <i>Elaboración del ajeno o absenta</i>	299
Ingredientes diversos	303
Elaboración del ajeno mediante esencias o aceites esenciales	311
Preparación de los extractos de ajeno a base de aceites esenciales	314

PARTE TERCERA

ELABORACION DE LICORES

CAPÍTULO XXIV. — <i>Bosquejo histórico del alcohol y de los licores</i>	325
CAPÍTULO XXV. — <i>La destilación y la rectificación desde el punto de vista de la fabricación de licores. Los aparatos de destilar y de rectificar</i>	331
Los aparatos para destilar y para rectificar	341
CAPÍTULO XXVI. — <i>Otras operaciones corrientes en la elaboración de licores</i>	355
Algunos utensilios y mecanismos usados en licorería	365
CAPÍTULO XXVII. — <i>Primeras materias</i>	373
CAPÍTULO XXVIII. — <i>Primeras materias (cont.)</i>	383
CAPÍTULO XXIX. — <i>Esencias o aceites esenciales</i>	389
Formulario de recetas de esencias	398

	<u>Págs.</u>
CAPÍTULO XXX. — <i>Aguas aromáticas o hidrolados</i>	407
Formulario para la obtención de aguas aromáticas destiladas	409
CAPÍTULO XXXI. — <i>Espíritus perfumados o alcoholados</i>	421
Formulario de espíritus alcoholados.	424
CAPÍTULO XXXII. — <i>Infusiones y tinturas</i>	437
Las infusiones	442
CAPÍTULO XXXIII. — <i>Azúcar</i>	453
CAPÍTULO XXXIV. — <i>Jarabes</i>	459
Jarabes simples	460
Jarabes compuestos	465
CAPÍTULO XXXV. — <i>Materias colorantes</i>	489
Caramelo	496
CAPÍTULO XXXVI. — <i>Relación de las principales sustancias usadas en la elaboración de licores</i>	503
CAPÍTULO XXXVII. — <i>Preparación de jugos</i>	569
Depuración de los jugos	570
CAPÍTULO XXXVIII. — <i>Elaboración de licores. Licores por destilación</i>	571
CAPÍTULO XXXIX. — <i>Licores por elaboración</i>	581
CAPÍTULO XL. — <i>Elaboración de licores por mezclas</i>	585
Licores por aguas aromáticas.	585
Licores para las esencias	588
Licores por los espíritus aromáticos	597
Licores por las infusiones	608
Licores por los jugos.	612
Licores por los jarabes	613
Licores mixtos.	613
Licores higiénicos.	623
CAPÍTULO XLI. — <i>Aguardientes</i>	627
CAPÍTULO XLII. — <i>Imitación de algunos licores</i>	651
Licores espirituosos	651
CAPÍTULO XLIII. — <i>Vinos aperitivos, aromáticos y ponches</i>	659
Fórmulas para la preparación directa del vermut	669
CAPÍTULO XLIV. — <i>Vinos de frutas e hidromieles</i>	679
CAPÍTULO XLV. — <i>Aperitivos alcohólicos</i>	695
CAPÍTULO XLVI. — <i>Limonadas</i>	705
CAPÍTULO XLVII. — <i>Bebidas americanas</i>	711
CAPÍTULO XLVIII. — <i>Frutas en aguardiente</i>	733
CAPÍTULO XLIX. — <i>Preparación de productos sintéticos</i>	741

PARTE CUARTA

MÉTODOS DE ANÁLISIS DE AGUARDIENTES Y LICORES

CAPÍTULO L. — <i>Análisis de aguardientes y licores</i>	747
Ensayo organoléptico	747
Peso específico	747



	<u>Págs.</u>
Alcoholometría	749
Extracto	759
Cenizas (componentes minerales). Alcalinidad de las cenizas	762
Azúcar.	763
Polarización	773
Glicerina	777
Acidez total	782
Determinación de los ácidos volátiles y cálculo de los ácidos fijos valorables	782
Acidos minerales libres	783
Reconocimiento y determinación del ácido prúsico en los aguardientes de frutas de hueso	785
Ester	786
Alcoholes superiores (aceite de fusel)	787
Reconocimiento y determinación del aldehído	794
Reconocimiento y determinación del furfurool	797
Ensayo del aguardiente y de productos con aguardiente respecto de su contenido en desnaturalizadores	798
Investigación del alcohol metílico	799
Investigación de la acetona	803
Utilización de los resultados del ensayo	806
Determinación de la proporción de alcohol metílico en aguardientes de lejías	807
Ensayo de aguardiente y de productos de aguardiente respecto de su proporción de éster dietilftálico	808
Reconocimiento de las substancias que dan sabor fuerte al aguardiente	808
Reconocimiento de materias amargas	809
Tanino y materias colorantes	810
Materias colorantes extrañas	812
Determinación de los hidrocarburos en el alcohol desnaturalizado	813
Destilación fraccionada de los aguardientes para enriquecerlos en materias aromáticas típicas	813
Ensayo de rendimiento según Wüstenfeld	814
Aguardientes diversos.	815
Análisis del vino encabezado	819
Calificación de los aguardientes	820
ANEJO I. — <i>Métodos analíticos para el «brandy»</i>	825
ANEJO II — <i>Instrucciones sobre análisis de muestras de «brandy» destinado a la exportación en España</i>	831
ANEJO III. — <i>Sección interesante del estatuto del vino</i>	839
APÉNDICE.	848
INDICE ALFABÉTICO DE MATERIAS	865