

## ADA.02.06.03 - PRODUZIONE DI DISTILLATI

### RIEPILOGO SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Preparare il distillato a partire dalla materia prima già fermentata, avendo preventivamente eseguito il controllo e la preparazione della stessa, caricando ed avviando l'impianto di distillazione, effettuando il monitoraggio dei diversi parametri di produzione (es. temperatura, pressione del valore), ed eseguendo, infine, le operazioni per la sanificazione delle attrezzature e dei contenitori e la raccolta/smaltimento dei materiali residui

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Controllo e preparazione delle materie prime: **2 casi**

**Dimensione 2** - Fermentazione/preparazione materie prime: **3 casi**

**Dimensione 3** - Stoccaggio: **1 caso**

**Dimensione 4** - Distillazione in continuo / discontinuo: **2 casi**

**Dimensione 5** - Aromatizzazione acquavite: **1 caso**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

**RISULTATO ATTESO 2** - Completare la maturazione del distillato in base ai disciplinari previsti avendo preventivamente eseguito le eventuali operazioni di stabilizzazione del prodotto ed effettuando i controlli periodici per l'invecchiamento

#### CASI ESEMPLIFICATIVI:

**Dimensione 1** - Riduzione (taglio): **1 caso**

**Dimensione 2** - Filtrazione: **1 caso**

**Dimensione 3** - Refrigerazione: **1 caso**

**Dimensione 4** - Controlli prodotto distillato e registrazioni amministrative: **1 caso**

**Dimensione 5** - Invecchiamento: **1 caso**

**Dimensione 6** - Pulizia e sanificazione: **1 caso**

**Dimensione 7** - Gestione sottoprodotti: **1 caso**

#### RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)

---

## ADA.02.06.03 - PRODUZIONE DI DISTILLATI

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 1** - Preparare il distillato a partire dalla materia prima già fermentata, avendo preventivamente eseguito il controllo e la preparazione della stessa, caricando ed avviando l'impianto di distillazione, effettuando il monitoraggio dei diversi parametri di produzione (es. temperatura, pressione del valore), ed eseguendo, infine, le operazioni per la sanificazione delle attrezzature e dei contenitori e la raccolta/smaltimento dei materiali residui

## 1 - CONTROLLO E PREPARAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Grado di complessità 2

### 1.2 CONTROLLI SENSORIALI

Eseguire i controlli olfattivi, visivi, gustativi della materia prima fermentata per valutarne la qualità

Grado di complessità 1

### 1.1 DISTILLAZIONE CAMPIONE

Effettuare una distillazione campione per misurare la potenzialità alcolica della materia prima ed effettuare le registrazioni previste dalla normativa

## 2 - FERMENTAZIONE/PREPARAZIONE MATERIE PRIME

Grado di complessità 2

### 2.2 CONTROLLO DELLA FERMENTAZIONE

Eseguire le misurazioni periodiche della temperatura, del pH e del livello di alcol (con alcolometro) e zuccheri (curva alcolometrica) ed effettuare gli eventuali interventi correttivi

### 2.2 PREPARAZIONE BOTANICHE

Realizzare le miscele delle botaniche definendone i dosaggi sulla base delle qualità aromatiche desiderate

Grado di complessità 1

### 2.1 ATTIVAZIONE DELLA FERMENTAZIONE

Effettuare la reidratazione e l'aggiunta di lieviti e coadiuvanti della fermentazione alle vinacce nei contenitori di fermentazione a tenuta stagna, secondo i dosaggi definiti ed effettuando gli eventuali rimontaggi necessari

## ADA.02.06.03 - PRODUZIONE DI DISTILLATI

### 3 - STOCCAGGIO

Grado di complessità 1

#### 3.1 STOCCAGGIO

Disporre la materia prima fermentata/da fermentare secondo il metodo di stoccaggio adottato (all'aria aperta con teloni di copertura, in sacconi, in tunnel, in capannoni) controllando il processo fermentativo (pH, temperatura, curva alcolometrica) ed eliminando eventuali croste di muffe prima della distillazione

### 4 - DISTILLAZIONE IN CONTINUO / DISCONTINUO

Grado di complessità 2

#### 4.2 AVVIO E CONTROLLO DISTILLAZIONE IN DISCONTINUO

Eeguire il caricamento nell'impianto e verificare il raggiungimento della temperatura di avvio della distillazione ed il flusso di immissione nella colonna di distillazione della materia prima e controllare i parametri di temperatura, pressione del vapore, quantità di acqua di raffreddamento - anche attraverso verifica di rumori interni, effettuando gli interventi di regolazione necessari e verificando la separazione dei flussi in uscita ("testa", "cuore" e "coda") e la gradazione alcolica del distillato

Grado di complessità 1

#### 4.1 CARICAMENTO IMPIANTO E CONTROLLO DISTILLAZIONE IN CONTINUO

colonne) secondo le quantità stabilite, controllando il mantenimento delle diverse temperature lungo la colonna ed il rispetto dei parametri di produzione

### 5 - AROMATIZZAZIONE ACQUAVITE

Grado di complessità 1

#### 5.1 AROMATIZZAZIONE DI ACQUAVITE

Eeguire la miscelazione dell'acquavite con i preparati di frutta/vegetali/erbe e/o con sciroppi/aromi secondo i dosaggi previsti dalle ricette/disciplinari

## ADA.02.06.03 - PRODUZIONE DI DISTILLATI

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

#### **RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)**

- Normativa relativa alla produzione di distillati alcolici
- Ricette/disciplinari di produzione
- Vinacce fermentate/vinacce non fermentate
- Caratteristiche olfattive, visive, gustative della materia prima fermentata
- Impianti di distillazione
- Parametri di temperatura, pressione del vapore, quantità di acqua di raffreddamento degli impianti di distillazione
- Termometri
- Alcolometri
- PHametri
- Tunnel di fermentazione
- Sacchi per la fermentazione
- Capannoni per la fermentazione
- Lieviti e coadiuvanti della fermentazione
- Erbe botaniche
- Preparati di frutta/vegetali/erbe e/o
- Sciroppi/aromi

#### **TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- Tecniche di controllo visivo/olfattivo della materia prima fermentata
- Procedure di misurazione e registrazione della potenzialità alcolica della materia prima
- Tecniche ed operatività della fermentazione delle vinacce
- Tecniche ed operatività della distillazione alcolica
- Tecniche ed operatività dell'aromatizzazione dell'acquavite

#### **OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- Materia prima fermentata controllata
- Vinacce fermentate
- Acquavite prodotta ed aromatizzata

#### **INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE**

#### **ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. L'insieme delle tipologie di vinacce fermentate e non
2. Le tecniche di controllo visivo/olfattivo e delle caratteristiche organolettiche della materia prima fermentata

## ADA.02.06.03 - PRODUZIONE DI DISTILLATI

3. Le tecniche di fermentazione delle vinacce
4. Le tecniche di distillazione
5. Le tecniche di aromatizzazione dell'acquavite

### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: con riferimento ad almeno una tipologia di materia prima e suo stato di fermentazione rappresentazione analitica e/o impostazione del processo di distillazione
2. Colloquio tecnico relativo alle tipologie di lieviti ed additivi per coadiuvare la fermentazione delle vinacce

## ADA.02.06.03 - PRODUZIONE DI DISTILLATI

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 2** - Completare la maturazione del distillato in base ai disciplinari previsti avendo preventivamente eseguito le eventuali operazioni di stabilizzazione del prodotto ed effettuando i controlli periodici per l'invecchiamento

#### 1 - RIDUZIONE (TAGLIO)

Grado di complessità 1

##### 1.1 RIDUZIONE GRADO ALCOLICO

Eeguire la riduzione del grado alcolico, attraverso l'aggiunta di acqua distillata o osmotizzata nelle quantità definite sulla base delle tabelle alcolometriche e di eventuali sostanze coloranti, verificando il raggiungimento del grado alcolico previsto e la temperatura dell'ambiente

#### 2 - FILTRAZIONE

Grado di complessità 1

##### 2.1 FILTRAZIONE

Eeguire la filtrazione del distillato per l'eliminazione delle componenti non solubili residue attraverso filtrazione meccanica, per caduta, con filtri di carta, tela, a pressione oppure con strati filtranti preformati

#### 3 - REFRIGERAZIONE

Grado di complessità 1

##### 3.1 REFRIGERAZIONE

Collocare nell'impianto di refrigerazione il distillato, controllando i tempi e le temperature da raggiungere previste

#### 4 - CONTROLLI PRODOTTO DISTILLATO E REGISTRAZIONI AMMINISTRATIVE

Grado di complessità 1

##### 4.1 OPERAZIONI PER ACCERTAMENTI DI LEGGE

Eeguire i travasi necessari alle misurazioni quantitative in presenza dell'Autorità preposta ed i campionamenti per le analisi qualitative di laboratorio, predisponendo ed aggiornando le

## ADA.02.06.03 - PRODUZIONE DI DISTILLATI

registrazioni e le dichiarazioni periodiche previste dalla normativa

### 5 - INVECCHIAMENTO

Grado di complessità 1

#### 5.1 AVVIO E CONTROLLO PROCESSO DI INVECCHIAMENTO

Confezionare in bottiglie, botti o tank e stoccare il distillato in ambienti sottoposti ai controlli di legge per il periodo di tempo definito

### 6 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

Grado di complessità 1

#### 6.1 PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI E CONTENITORI

Eeguire la pulizia periodica degli ambienti di lavorazione ed i lavaggi con acqua dei contenitori

### 7 - GESTIONE SOTTOPRODOTTI

Grado di complessità 1

#### 7.1 SMALTIMENTO SOTTOPRODOTTI

Raccogliere e smistare le sostanze di scarto prodotte durante la distillazione e le vinacce esauste secondo le normative di smaltimento ed ai fini di eventuale riutilizzo (produzione di calore, energia, ecc.)

## ADA.02.06.03 - PRODUZIONE DI DISTILLATI

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2

#### RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Distillato
- Normativa relativa alla produzione di distillati alcolici
- Normativa relativa alla gestione dei sottoprodotti della distillazione alcolica
- Documentazione di registrazione dei controlli periodici del distillato
- Acqua distillata/osmotizzata
- Tabelle alcolometriche
- Sostanze coloranti
- Termometri
- Alcolometri
- Filtri di carta/tela/a pressione/strati filtranti preformati
- Impianto di refrigerazione
- Bottiglie, botti, tank di stoccaggio
- Vinacce esauste

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di riduzione del grado alcolico
- Tecniche ed operatività di filtrazione del distillato
- Procedura di refrigerazione
- Procedure di imbottigliamento/imbottamento del distillato per l'invecchiamento
- Procedure di travaso, campionamento e registrazioni di controllo del distillato
- Tecniche ed operatività di sanificazione dei contenitori di invecchiamento
- Procedure di gestione per lo smaltimento dei sottoprodotti

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Distillato filtrato, refrigerato e stoccato per l'invecchiamento
- controlli di legge realizzati e registrati secondo la normativa
- sottoprodotti gestiti secondo la normativa

#### INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

##### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. Tutte le tipologie di distillati e di loro disciplinari di produzione
2. L'insieme delle tecniche di riduzione del grado alcolico
3. L'insieme delle tecniche di filtrazione del distillato
4. L'insieme delle procedure di imbottigliamento/imbottamento
5. L'insieme delle procedure di gestione dei sottoprodotti



## ADA.02.06.03 - PRODUZIONE DI DISTILLATI

6. L'insieme delle procedure di travaso, campionamento e registrazione dei controlli del distillato

### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: per almeno una tipologia di distillato e di relativo disciplinare di produzione, rappresentazione analitica e/o impostazione dei trattamenti di affinamento
2. Colloquio tecnico relativo alle misurazioni ed alle procedure di controllo periodico del distillato sulla base della normativa applicabile