

## 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