

BIENVENIDO A



Veta Prima + Taller de Arte y Vino
— INSUMOS PARA VERMOUTH —

Para nosotros, vivir
es hacer. No importa
cómo lo hagas, siempre
va a ser memorable.



Instrucciones para la Elaboración de ***Vermouth***



 Vetaprima1900

 Veta.Prima

 Tallerarteyvino

 www.vetaprima.ar

 221 - 2028869

Materiales

Que Incluye el Kit?

- Balde de 5lt ó Bidón 20lt
- Macerador.
- Canilla con tuerca anti-sedimento.
- Bolsa de Nylon.
- Bolsa con Mix de Botánicos
- Vino base Palomino + caramelo
- Filtro de Café.



Que equipamientos extras necesito?

- Botellas de vidrio para 3 litros
- Embudo
- Frascos chicos de vidrio (opcional para guia de experimentacion)

Que insumos extras necesito?

- *Solo si vas a experimentar con otros ingredientes*



Paso 1 - Preparación

- Lave bien el balde, tapa, canilla, embudo y todo lo que vaya a tocar la bebida.
- En caso de tener el balde de 5lt colocá el tapón en el agujero superior de la tapa (ese agujero se usa cuando el balde funciona como fermentador para elaborar cerveza o sidra, entre otras).

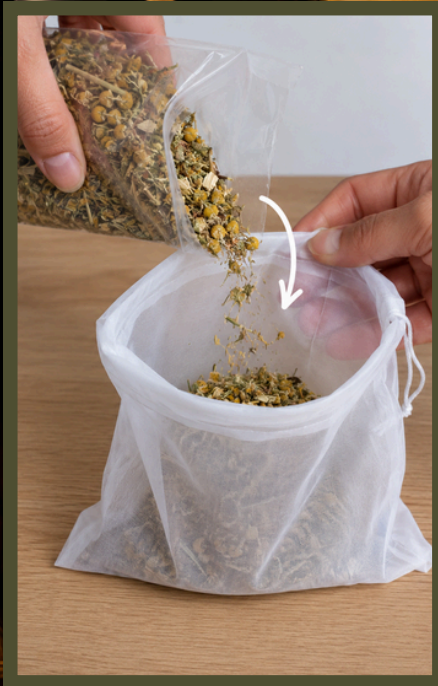
Aunque sea alcohol la bebida a introducir, la limpieza evita olores raros y sabores “a guardado”.



Paso 2 - Maceración principal

En el balde/Bidón agregar:

- Los Botánicos, dentro de la bolsa de Nylon.
- El alcohol vínico VT. (Vino base + caramelo + alcohol de cereal)
- Dejar macerar entre 17 y 21 días, en un lugar oscuro y fresco durante 3 semanas.
- Quitar la bolsa de nylon con los botánicos.
- Agita suavemente hasta homogenizar bien el vermut.
- Dejar repostar 7 días más. Para que sedimenten las partículas finas.



BOTÁNICOS
SELECCIÓN

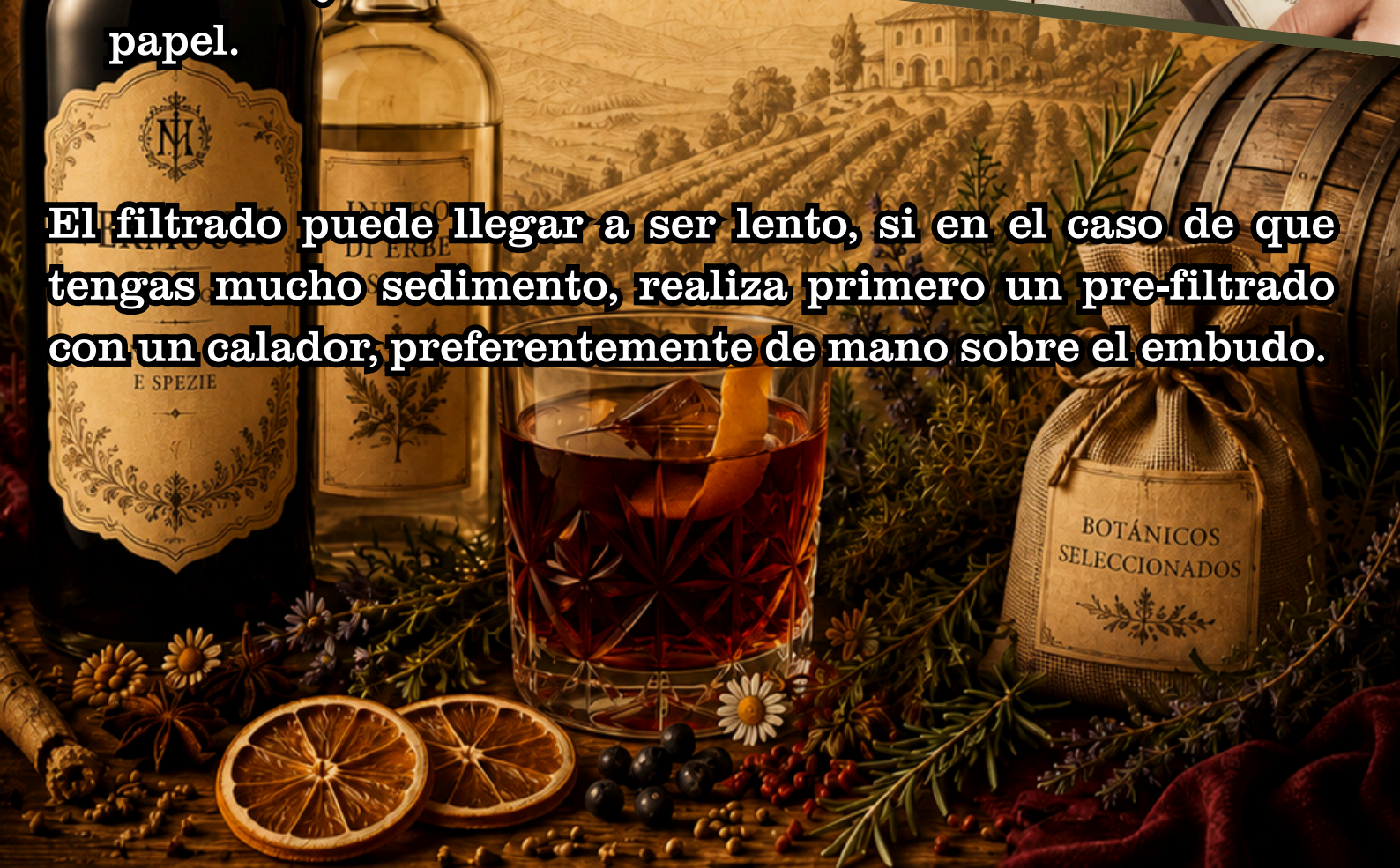
Paso 3 - Trasvase (separar sólidos)

Una vez transcurrido los 7 días:

- Limpia bien las botellas a utilizar para almacenar el vermut.
- Rocía las botellas con alcohol al 70° para sanitizarlo bien, para que tenga una buena conservación.
- Trasvasar el vermut a las botellas utilizando el embudo y el filtro de papel.



El filtrado puede llegar a ser lento, si en el caso de que tengas mucho sedimento, realiza primero un pre-filtrado con un calador, preferentemente de mano sobre el embudo.



Paso 4 - Maduración en botella

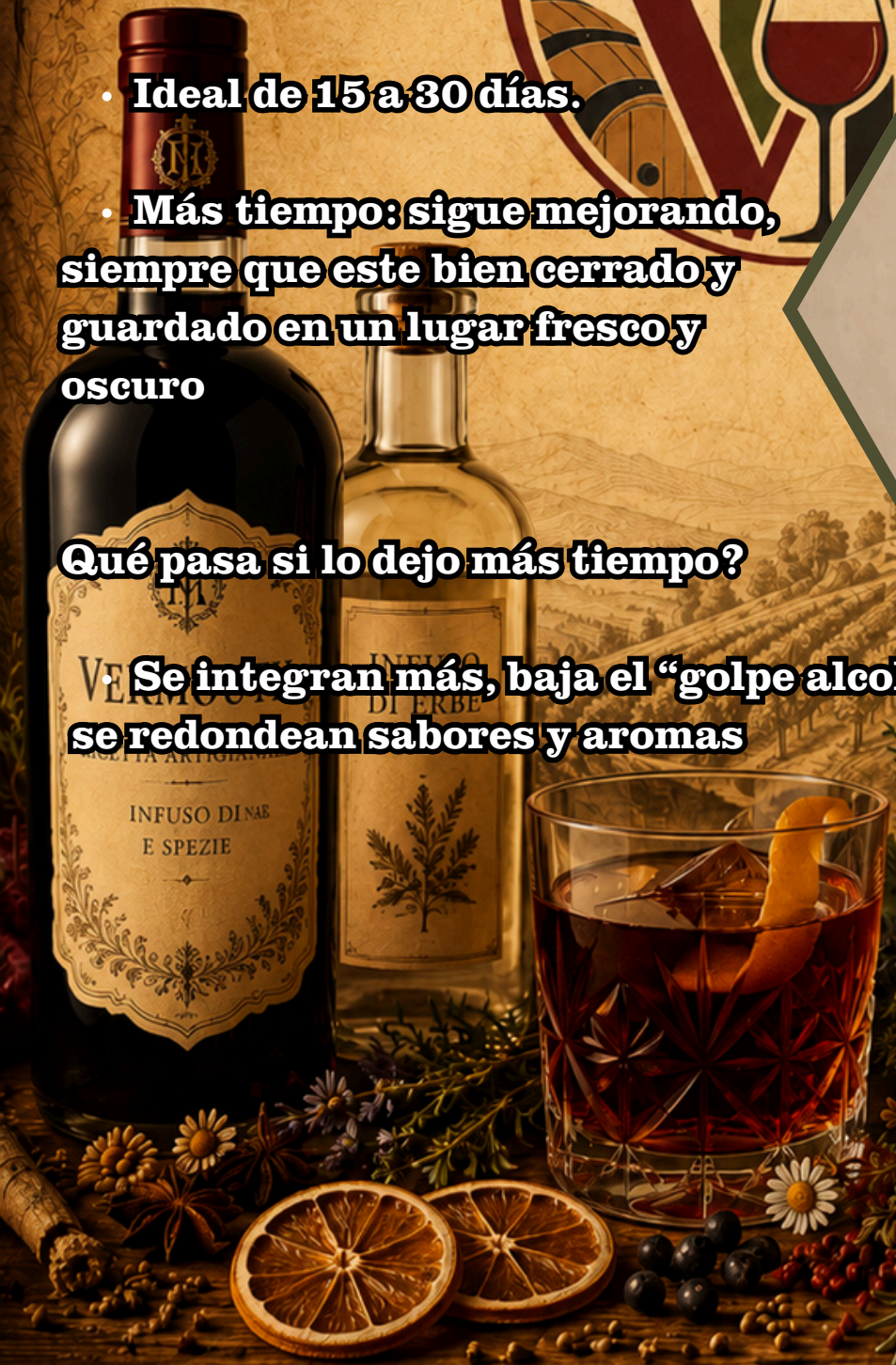
Una vez filtrado y trasvasado a la botella de vidrio se deja reposar a fin de redondear y equilibrar todos los sabores como así también el alcohol se asiente.

Tiempo recomendado

- **Mínimo: 7 días.**
- **Ideal de 15 a 30 días.**
- **Más tiempo: sigue mejorando, siempre que este bien cerrado y guardado en un lugar fresco y oscuro**

Qué pasa si lo dejo más tiempo?

- **Se integran más, baja el “golpe alcohólico” se redondean sabores y aromas**



Paso 5 - A disfrutar!

En un vaso poner dos piezas de hielo, 2/3 partes de vermút artesanal y agregar un shot de soda

1) Vermouth + soda

También podés probarlo puro



2) Vermouth + pomelo o naranja



En un vaso poner dos piezas de hielo, 2/3 partes de vermút artesanal y agrega 1/3 de Gaseosa pomelo o naranja

En un vaso poner dos piezas de hielo, 2/3 partes de vermút artesanal y agrega unas gotas de Fernet y un shot de soda

3) Vermouth + Fernet

unas gotas de Fernet y un shot de soda



4) Manhattan

Whisky + vermuth rojo + gotas de bitter



En un vaso poner dos piezas de hielo, 2/3 partes de vermút artesanal, 1/3 partes de Whisky agrega 3 o 4 gotas de bitter angostura y decora con una cereza.

Guía de Experimentación

Tu kit incluye:

- Balde/Bidón BeCraft
- Tapón
- Mix de botánicos
- Alcohol vínico
- Filtro Bolsa Nylon
- Filtro de café



Dale tu toque personal

Los estilos Angeluz, Piamontés, Toscana y Provençal fueron pensados por un experto para disfrutarse tal como vienen, pero también pueden utilizarse como base para crear una versión propia.

La clave es experimentar con moderación, utilizando pequeñas cantidades y probando el resultado antes de agregar más. De esta manera, podés sumar nuevos aromas y sabores sin tapar el carácter original del vermouth.

Guía de Experimentación

1. Botánicos y especias

Permiten incorporar notas frescas, cítricas, especiadas, herbales o ligeramente exóticas.

Opciones sugeridas:

Canela en rama -

Anís estrellado

- Pimienta rosa

negra - Semillas de

- Enebro - Cáscara

- Cáscara seca de limón

- Manzanilla - Hibisco -

Botánicos y especias



Cardamomo

Clavo de olor

- Pimienta

coriandro -

seca de naranja

- Jengibre seco

Cedrón - Romero

¿Qué aporta cada uno?

- Canela: calidez, dulzor aromático y una sensación envolvente.
- Cardamomo: notas cítricas, frescas y levemente exóticas.
- Anís estrellado: aroma anisado, dulce e intenso.
- Clavo de olor: carácter cálido y especiado. Debe utilizarse en cantidades muy pequeñas.
- Pimienta rosa: aroma floral, frutado y suavemente especiado.
- Coriandro: notas cítricas, herbales y ligeramente especiadas.
- Enebro: perfil fresco, resinoso y herbal.
- Cáscaras cítricas: aportan frescura, aroma y un amargor agradable.
- Jengibre: suma frescura, picor suave y vivacidad.
- Manzanilla: entrega un perfil floral, delicado y ligeramente meloso.

Recomendación

Utilizar uno o dos ingredientes por vez. Los botánicos intensos, como el clavo, el anís estrellado, el romero o el enebro, deben agregarse con especial cuidado.

Guía de Experimentación

2. Frutas secas y dulces naturales

Las frutas secas permiten aportar dulzor, cuerpo y notas frutales sin recurrir únicamente al agregado de azúcar.

- Pasas de uva rubias
- Ciruelas secas
- Dátiles
- Manzana
- Cáscara de naranja confitada
- Miel
- Mascabo
- Caramelo suave



Frutas secas y dulces naturales

- Pasas de uva negras
- Higos secos
- Damascos
- Pera
- Azúcar

¿Qué aporta cada una?

- **Pasas rubias:** dulzor suave, notas a miel y fruta madura.
- **Pasas negras:** mayor intensidad, notas vínicas y frutas oscuras.
- **Ciruelas secas:** profundidad, cuerpo y notas de fruta madura.
- **Higos secos:** dulzor redondo, textura y un perfil ligeramente terroso.
- **Dátiles:** dulzor intenso, notas a caramelo y fruta madura.
- **Damascos secos:** perfil frutado, levemente ácido y fresco.
- **Manzana deshidratada:** dulzor suave y notas de fruta cocida.
- **Pera deshidratada:** aroma delicado y frutado, sin resultar invasivo.
- **Cáscara de naranja confitada:** combina dulzor con un agradable carácter cítrico.
- **Miel:** suma suavidad, aromas florales y mayor redondez.

Recomendación

- Agregar pequeñas cantidades y dejar reposar antes de volver a probar. Las frutas secas pueden incrementar el dulzor y también aportar sedimentos, por lo que será necesario realizar un nuevo filtrado.

Guía de Experimentación

3. Aromas naturales

Los aromas naturales permiten modificar el perfil del vermouth de manera sutil y crear versiones más suaves, dulces, frescas o perfumadas.

Vainilla natural

- Cacao tostado

- Almendras

- Avellanas

- Agua de azahar

negro - Té verde

- Madera de roble apta para bebidas

Aromas naturales



- Café en grano

- Coco tostado

tostadas

tostadas - Miel

- Lavanda - Té

- Té ahumado

¿Qué aporta cada uno?

- Vainilla: suavidad, dulzor aromático y sensación cremosa.
- Café: notas tostadas, amargas y profundas.
- Cacao: carácter tostado, seco y ligeramente amargo.
- Coco tostado: dulzor aromático y notas suaves de tostado.
- Almendras o avellanas: aromas a frutos secos y mayor complejidad.
- Agua de azahar: notas florales y cítricas. Debe utilizarse gota a gota.
- Lavanda: aroma floral intenso. Utilizar en cantidades mínimas.
- Té negro: aporta estructura, sequedad y notas tánicas.
- Té verde: frescura vegetal y un amargor delicado.
- Té ahumado: agrega complejidad y un perfil tostado o ahumado.
- Roble: suma notas de madera, vainilla, tostado y especias.

Recomendación

Los ingredientes más intensos, como lavanda, café, cacao, agua de azahar o madera, deben probarse primero en una pequeña muestra de vermouth antes de aplicarlos a todo el volumen.

Tips para Experimentar

A. Trabajá por “micro-lotes” (la clave para aprender rápido)

- En vez de modificar los 3 litros de una sola vez, separá en frascos de vidrio chicos (100–250 ml) para hacer pruebas.
- Probá 3 variantes a la vez (ej.: “más roble”, “más ahumado”, “más frutal”) y comparalas lado a lado.
- Cuando encuentres una combinación ganadora, recién ahí aplicala al lote grande.

B. Regla de oro: empezá con poco (sobre todo con ahumado y especias)

- Es más fácil sumar intensidad que sacarla.
- Los sabores muy potentes (ahumado, clavo, canela, café, cacao) conviene dosificarlos en pizcas.

C. Calendario simple de cata y control

- Anotá fecha de inicio y dejá una etiqueta en el balde.
- Desde la semana 2, probá cada 7–10 días.
- Si aparece amargor/asperidad (tipo té negro muy cargado), bajá intensidad: retirás madera/botánicos o filtrás antes.

D. Cómo anotar para repetir tu mejor receta

- Pegá una etiqueta a cada frasco/botella con:
 - fecha
 - ingredientes y cantidad aproximada
 - tiempo de maceración
 - resultado (1 a 5) y notas (vainilla, dulce, seco, ahumado, etc.)
- Esto convierte el kit en un “laboratorio” y evita que el éxito sea suerte.

E. Cómo corregir un lote si te pasaste

- Muy amaderado / astringente: retirás el roble, dejás reposar 1–2 semanas y filtrás. A veces mejora mucho con tiempo.
- Muy ahumado: mezclá con parte del lote sin ahumado (si hiciste micro-lotes) o dejá reposar; el tiempo lo integra.

G. Guardado para mejores resultados

- Oscuro, fresco y sin cambios bruscos de temperatura.
- Evitá sol directo.
- Si embotellás en vidrio, el reposo extra suele redondear el perfil.

Recordá: Menos es más. Comenzá con pequeñas cantidades y ajustá según tu gusto.

¡Salud y que disfrutes la experiencia de crear tu propio vermouth artesanal!