

BIENVENIDO A



La historia de hacerlo

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

Instrucciones para la
Elaboración de
***Whisky estilo
Frances***



VETA

P R I M A



www.vetaprima.ar



Veta.Prima



221 - 2028869

Materiales

Que Incluye el Kit?

- Balde Macerador /fermentador
- Tapón
- Canilla con tuerca anti-sedimento.
- Bolsa con chip de roble francés
- Alcohol tridestilado neutro 40°
- Filtro de Café
- Pasas de Uva



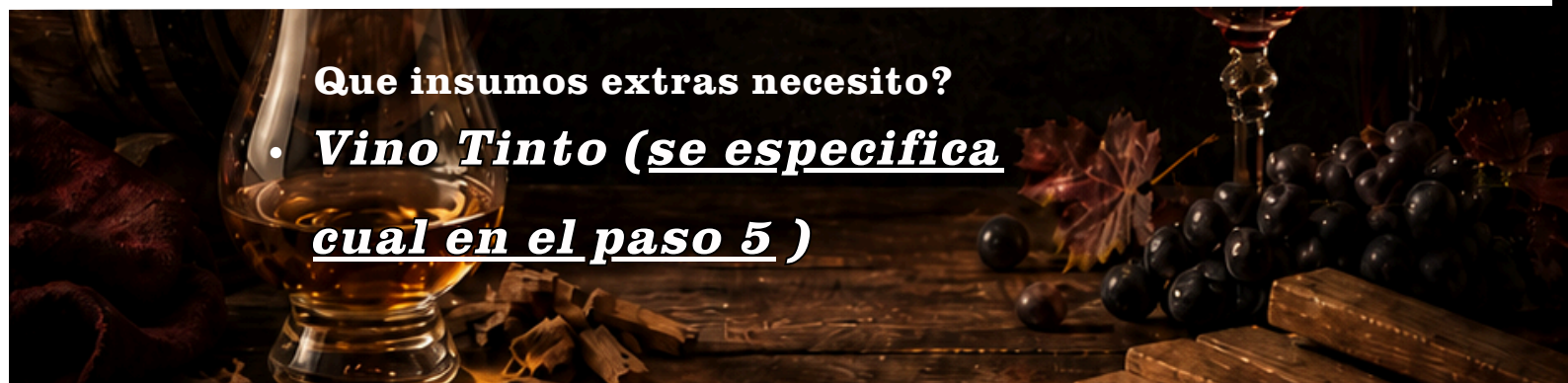
Que equipamientos extras necesito?

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



Que insumos extras necesito?

- **Vino Tinto (se especifica cual en el paso 5)**



Paso 1 - Preparación

- Lave bien el balde, tapa, canilla, embudo y todo lo que vaya a tocar la bebida.
- 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 agrega:

- Los 3 litros de alcohol tridestilado neutro
- Sumá los chips de Roble Frances Tostado medio.
- La pasas de uva.
- Agrega de 30 a 50ml del vino tinto.
- Dejar repostar en un lugar oscuro y fresco durante 3 semanas.
- Agitar el macerador levemente 1 vez al día.
- Al cabo de las 4 semanas empezar a catar el whisky hasta encontrar el punto que más te guste y una vez alcanzado es hora de frenar la maceración.



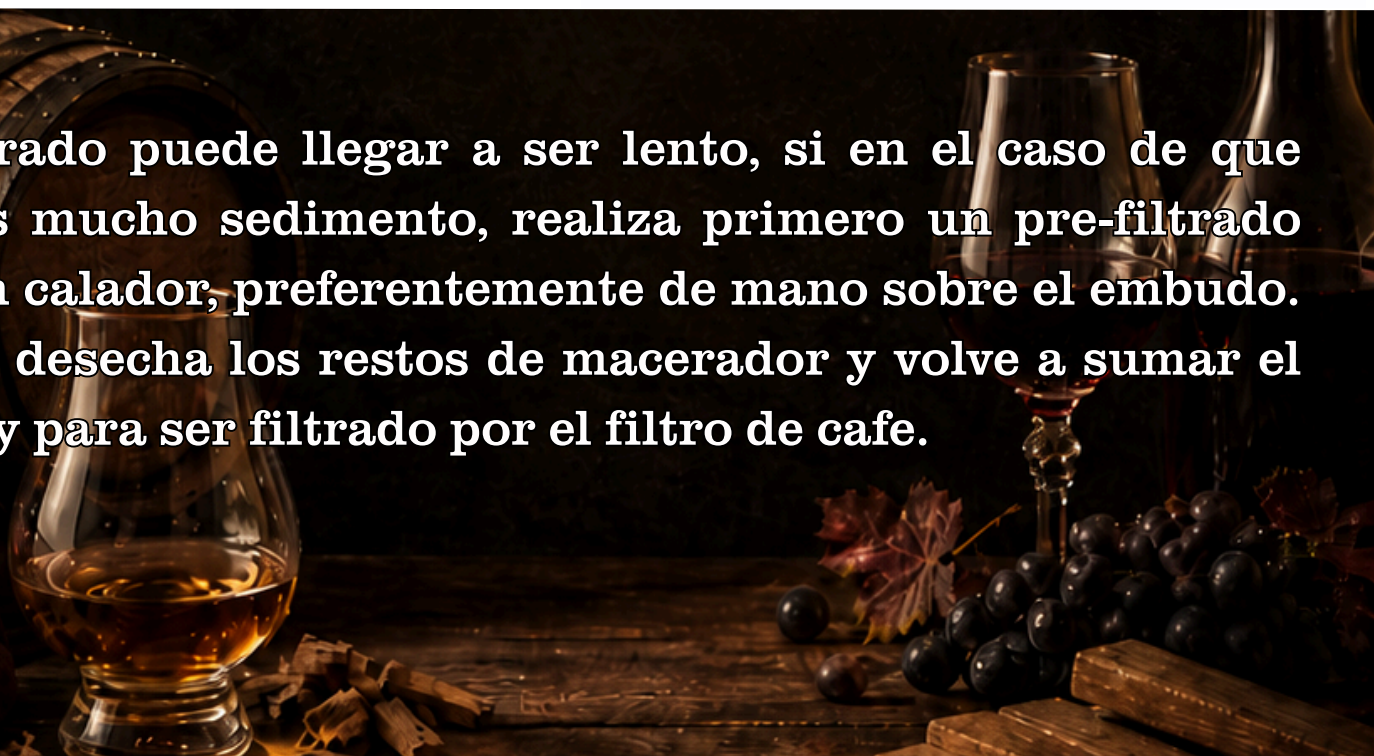
Paso 3 - Trasvase (separar sólidos)

Una vez que decidiste cortar la maceración:

- Deja reposar de 24 a 48hs para que sedimente.
- Tener limpias y preparadas las botellas
- Trasvasa con cuidado sin remover fuertemente el fondo.
- Utiliza el embudo y el filtro de café para evitar cualquier partícula.



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. Luego desecha los restos de macerador y vuelve a sumar el whisky para ser filtrado por el filtro de café.



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 y no quede agresivo al paladar.

Tiempo recomendado

- **Mínimo: de 2 a 4 semanas (mejora notablemente la integración).**
- **Ideal de 2 a 3 meses.**
- **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 integra más, baja el “golpe alcohólico” se redondean sabores y aromas**



Paso 5 - Añejado casero y ajustes

Podés agregar el vino al inicio de la maceración, junto con los ingredientes del paso 2, o incorporarlo al final del proceso.

La ventaja de agregarlo al final es que permite ajustar mejor la intensidad del sabor, evitando que las notas del vino tapen el roble, las pasas o el cuerpo de la bebida. Para lograr un resultado equilibrado, recomendamos seguir una regla simple: agregar poco y en etapas.

- **Merlot:** Suave, redondo y equilibrado. Se asocia a ciruela, cereza negra, mora y frambuesa.
- **Malbec:** Frutado, intenso con bastante cuerpo. Aporta ciruela, mora, arandanos cereza negra e higo seco.
- **Carbernet Sauvignon:** Seco, estructurado y tánico. Suele aportar grosella negra, cassis, mora, cereza y ciruela oscura.
- **Pinot Noir:** Delicado, ligero y elegante. Aporta Cereza, frutilla, frambuesa, arandono rojo y granada.
- **Syrah:** Intenso, especiado y profundo. Suele aportar mora, arandano, ciruela negra, cereza negra, pimienta negra, aceituna negra y clavo de olor.

Paso 6 - A disfrutar!

Una vez que encontraste el punto justo a tu Whisky Escocés, es momento de tomar el vaso old fashion, hielo y servir tu primer y único whisky escocés casero!



No es sólo whisky. Es el whisky que hiciste vos.

Guía de Experimentación

Tu kit incluye:

- Balde BeCraft
- Tapón
- Roble francés
- Pasas de Uva
- Botellón de alcohol tridestilado neutro 3L (40°)
- Filtro de café



Una guía de cómo puedes experimentar otros sabores y aromas con tu whisky.

Ahora, te invitamos a personalizar tu whisky agregando otros ingredientes opcionales para experimentar:

1. Botánicos y Especies Agregan notas especiadas, frescas o exóticas:

- Clavo de olor
- Canela en rama
- Cáscara de naranja o limón seca
- Cardamomo
- Anís estrellado
- Pimienta negra o rosa



Guía de Experimentación

2. Frutas Secas y Dulces Naturales Dan redondez y complejidad:

- Higos secos
- Dátiles
- Cáscara de manzana seca
- Miel o azúcar mascabo (en pequeñas cantidades)



3. Aromas Naturales Adicionales Complementan con notas suaves o intensas:

- Extracto de vainilla natural
- Granos de café tostado (solo algunos)
- Cascara de cacao o cacao en polvo puro



4. Ajustes de Perfil:

- Ácido cítrico o tártaro: balance de acidez

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 whisky artesanal!