**00472 ALKOLLÜ İÇECEKLER FİNAL SINAV SORULARI CEVAP ANAHTARI (02.06.2022)**

1. **a) London Dry Cin:**

- Tahıl alkolü doğal botaniklerle yeniden damıtılır.

- Üç kez buharlaştırılan alkol, aroma sepetlerinde tatlandırılır.

- Badem, limon kabuğu, meyan kökü, ardıç, melekotu, kişniş, Çin tarçını, cennet taneleri gibi bitkilerden elde edilir.

- Tadı diğer cinlere göre daha çiçeksi, şekersiz ve hafiftir.

**b) Damıtılmış Cin**

**c) Dutch Genever**

1. **-** İskoç viskisi, İskoçya'da üretilir ve iki kez damıtılır.

**-**Üretiminde genel olarak arpa kullanılır.

**-** İçerisine su ve karamelden başka bir şey katılmaz.

**-** Yapımında kullanılan tahıllar, çimlendirildikten sonra çimlenmenin durdurulması için özel fırınlarda, açık ateşte kurutulur ve bu sebeple ateşin dumanı tahıllara siner. Yakıt olarak torf (turba) kullanılır. Bu yüzden, İskoç viskisinde is kokusu hissedilir.

- İskoçya sınırlarında ve 700 litreyi geçmeyen meşe fıçılarda en az 3 yıl bekletilmelidir.

- 94.8 dereceden fazla, 40 dereceden az alkol içermemesi gereklidir.

1. - Viskiler oda sıcaklığında saklanmalı (18-24°C) ve yüksek ısı değişimlerine maruz bırakılmamalı.

* Ortam çok nemli ya da çok kuru olmamalı.
* Viskiler direkt güneş ışığı alan yerlere koyulmamalı.
* Mantar kapaklı şişeler mutlaka dik olarak muhafaza edilmeli.
* Viski şişesi yatay koyulduğu takdirde viskiyle temas eden mantarın yapısı bir süre sonra yüksek alkolün etkisiyle bozulabilir. Bu durumda, hem viski daha çok hava alır, hem de bozulan mantar viskiyi açarken sorun yaratabilir.

1. - **Su**

* **Maya**
* **Şerbetçiotu:** Sarmaşığa benzeyen şerbetçiotu, kozalakları olan bir bitkidir. Farklı türleri de olan bu bitki, biraya belirli bir acılık ve aroma katar. Kullanım miktarı, kullanılan türü ve üretim sürecinde kullanılan zaman, biranın acılık seviyesini belirler. Acılık dışında, biraya narenciye, çiçek, ot, reçine ve çam gibi aromalar katar.
* **Malt**

1. **a) Alt mayalama:** Mayalama sıcaklığı genellikle 8-12 ºC civarındadır. Fermantasyon sona erdikten sonra maya dibe çöker. Mayalama süresi üst mayalama yöntemine göre daha uzun süreli ve yavaş olur. Bu süre ortalama 8-10 gündür.

**b) Üst mayalama:** Mayalama sıcaklığı 18-20 ºC arasında gerçekleşir ve mayalama sonunda maya üstte toplanır. Üst mayalama yönteminde biranın oluşumu 3-6 gün arasında gerçekleşir.