

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · LIQUID INTELLIGENCE

Acidez · Diez técnicas

La columna del equilibrio: la acidez tensa el dulzor y despierta el trago. Diez maneras de usar los ácidos, del cítrico al super juice, para controlar, conservar y diseñar el punto ácido. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **ACIDEZ (LOS ÁCIDOS)** — EL ÁCIDO Y LA APLICACIÓN VARÍAN EN CADA ESTUDIO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 · CÍTRICO

Ácido cítrico

El caballo de batalla: el ácido del limón y la lima.



El método

Fuente **limón, lima**

Perfil **limpio y brillante**

Uso **cordiales, ajustar, super juice**

Dosis **en solución al gusto**

QUÉ APORTA

El cítrico es el ácido más usado: limpio, brillante, reconocible. En polvo o solución te deja clavar la acidez de un cordial, acidificar cualquier cosa o levantar un zumo plano. El punto de partida.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 · MÁLICO

Ácido málico

La acidez de la manzana: redonda y 'verde'.



El método

Fuente **manzana, uva verde**

Perfil **más redondo y 'verde'**

Uso **lima (con cítrico), fruta de hueso**

Combina **con cítrico = sabor a lima**

QUÉ APORTA

El málico es más suave y envolvente que el cítrico, con un punto verde. Mezclado con cítrico recrea el sabor exacto de la lima (por eso el super juice lo lleva); solo, brilla en manzana y fruta de hueso.

3

PROBADO

DIRECCIÓN 3 · LÁCTICO

Ácido láctico

Acidez suave y cremosa, a yogur, sin cítrico.



El método

Fuente **leche, yogur, fermentos**

Perfil **suave, cremoso**

Uso **clarificados, lácteos, redondear**

Ojo **acidez sin 'punzada'**

QUÉ APORTA

El láctico da una acidez redonda y láctea, sin el filo del cítrico. Perfecto para clarificados y tragos lácteos, o para dar acidez donde el limón desentonaría. La acidez 'de fondo'.

4

PROBADO

DIRECCIÓN 4 · TARTÁRICO

Ácido tartárico

La acidez de la uva: firme y vínica.



El método

Fuente

uva, vino

Perfil

firme, vínico, afilado

Uso

vínicos, un filo limpio

Ojo

muy potente, poca cantidad

QUÉ APORTA

El tartárico es el ácido del vino: firme y afilado, con carácter vínico. Da un filo limpio y seco a tragos con vermut, vino o fruta ácida. Potente — dosifica con mano.

5

PROBADO

DIRECCIÓN 5 · ACIDIFICAR

Zumos acidificados

Haz que una naranja se comporte como una lima.



El método

Qué **zumو poco ácido + ácido**

Idea **naranja/piña con 'espina' de lima**

Resultado **conserva sabor, gana acidez**

Mejor para **cítricos dulces en sours**

QUÉ APORTA

A un zumo de baja acidez (naranja, piña, mandarina) le añades cítrico/málico hasta la acidez de la lima: conserva su sabor pero gana la espina que pide un sour. Abre cítricos imposibles de usar solos.

6

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 6 · RENDIMIENTO

Super juice

El hack moderno: de 1 lima, 5–6 veces de 'zumó'.



El método

Qué **piel + ácidos + agua + zumo**

Rinde **1 lima → ~5–6×**

Conserva **2–3 semanas**

Mejor para **volumen estable**

QUÉ APORTA

Oleo de la piel + ácido cítrico y málico + agua + el poco zumo: 5–6 veces el volumen, estable y con sabor a fruta completa. La revolución de la acidez de barra. (Ver cordiales.)

Otros ácidos

La caja de ácidos: cada uno, un carácter.



El método

Acético **vinagre: punta avinagrada**

Fosfórico **acidez limpia tipo cola**

Ascórbico **vit. C: ácido + antioxidante**

Uso **perfiles de autor**

QUÉ APORTA

Más allá de los cuatro clásicos: el acético (shrubs, punta de vinagre), el fosfórico (la acidez seca de la cola), el ascórbico (vitamina C, acidez suave que además evita la oxidación). Paleta para diseñar la acidez.

Medir el pH

La acidez deja de ser intuición: se mide.



El método

Herramienta **pH-metro + báscula**

Mide **% de acidez y pH**

Objetivo **según estilo (ver Calculus)**

Mejor para **consistencia y batch**

QUÉ APORTA

Con un pH-metro (y titulando) sabes la acidez real en %: ajustas al número objetivo del estilo en vez de a ojo. Consistencia total trago a trago, clave en batch. Enlaza con el Cocktail Calculus.

Blends de ácido

Mezcla ácidos para clonar o inventar un cítrico.



El método

Idea **mezclar ácidos a tu gusto**

Ejemplo **cítrico + málico = lima**

Resultado **un perfil ácido a medida**

Mejor para **recrear o inventar cítricos**

QUÉ APORTA

Cada fruta cítrica tiene su 'firma' de ácidos. Combinándolos (cítrico+málico, +tartárico, +ascórbico) recreas una lima o un yuzu — o diseñas una acidez que no existe. La acidez como ingrediente de autor.

Acidez estable

Acidez embotellada: estable y siempre igual.



El método

Qué **acidez en solución, sin cítrico**

Ventaja **estable, no se oxida, idéntica**

Mejor para **batch, clarificados, low-abv**

Ojo **falta el aroma del cítrico fresco**

QUÉ APORTA

Una solución de ácidos da la acidez de un sour sin zumo fresco: no se oxida, no varía con la fruta y se embotella. Ideal para batch y clarificados — recordando que pierdes el aroma vivo del cítrico recién exprimido.

La acidez

La acidez es la columna del equilibrio: tensa el dulzor y despierta el trago (azúcar $\approx 10\times$ ácido). El cítrico fresco entrega acidez... y también se oxida y varía. Los ácidos en polvo te dan control, consistencia, vida útil y la posibilidad de diseñar perfiles imposibles. Se mide en % de acidez y pH. Lo único declarado — el ácido y la aplicación varían.

El mapa de ácidos

- **Cítrico:** cítricos — limpio y brillante
- **Málico:** manzana — redondo, verde
- **Láctico:** lácteo — suave, cremoso
- **Tartárico:** uva · **acético:** vinagre · **fosfórico:** cola

Claves

1. Trabaja en **solución** (p. ej. 1 ácido : 9 agua) para dosificar fino.
2. **Azúcar $\approx 10\times$ ácido:** sube uno, sube el otro (ver Calculus).
3. Casa el ácido con el sabor: láctico con lácteos, málico con manzana.
4. Fresco aporta aroma; en polvo aporta control. Combínalos.

Dominar la acidez es dejar de depender del cítrico del día: la misma espina, siempre, y la libertad de recrear cualquier fruta o inventar una nueva. Es el 50% del equilibrio — el otro 50% es el azúcar, y juntos los calcula el Cocktail Calculus.