

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · LIQUID INTELLIGENCE

Carbonación · Diez técnicas

El gas como ingrediente, no como adorno: CO₂ a presión en frío que da chispa y una acidez carbónica propia. Diez maneras de carbonatar, del sifón al G&T de Arnold. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **CARBONACIÓN** — EL
LÍQUIDO Y EL MÉTODO/GAS VARÍAN EN CADA
ESTUDIO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 • EQUIPO

Sifón + CO₂

La vía expés: un sifón y una carga de CO₂.



El método

Equipo **sifón de sifones + CO₂**

Carga **1 carga de CO₂**

Resultado **gas rápido, poca cantidad**

Mejor para **pruebas y single serve**

QUÉ APORTA

Cargas el líquido frío en un sifón con CO₂ (no N₂O): burbuja rápida para probar o para un solo trago. Agita, deja reposar y purga despacio. La puerta de entrada a carbonatar.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 · EL RIG

Carbonatador + PET

El método de verdad: botella a presión controlada.



El método

Equipo **carbonatador + botella PET**

Presión **~35–45 psi**

Resultado **gas fino y duradero**

Mejor para **batch y servicio**

QUÉ APORTA

Con un carbonatador y una botella PET (resiste la presión) gasificas un batch entero a presión fija: burbuja fina, constante y que aguanta. El rig serio de Arnold para cartas con volumen.

Clarificar primero

La regla de oro: clarifica antes de carbonatar.



El método

Antes **clarifica el líquido**

Por qué **las partículas nuclean burbujas**

Si no **espuma y se desborda**

Mejor para **todo lo que gasifiques**

QUÉ APORTA

Menos del 1% de sólidos basta para enturbiar — y para que el CO₂ forme espuma y se escape. Clarifica (leche, agar, centrífuga) y la burbuja sale fina y estable. Casi todo buen carbonatado empieza aquí.

Frío al máximo

El líquido helado retiene mucho más CO₂.



El método

Clave **enfría cerca de 0°C**

Efecto **el CO₂ se disuelve mejor en frío**

Combina **frío + presión**

Mejor para **máxima chispa**

QUÉ APORTA

El CO₂ se disuelve mejor cuanto más frío está el líquido. Enfría a casi 0°C antes de carbonatar y la misma presión mete más gas, que además aguanta más. Frío y presión, de la mano.

5

PROBADO

DIRECCIÓN 5 · TÉCNICA

Purga el aire

Saca el aire de la botella y re-carga: más saturación.



El método

Técnica

purga el aire y re-presuriza

Repite

2–3 ciclos

Resultado

saturación de CO₂ máxima

Mejor para

carbonatación alta

QUÉ APORTA

El aire del cuello de la botella 'roba' sitio al CO₂. Purga, re-presuriza y agita un par de veces: desplazas el oxígeno y saturas de gas. El truco para carbonatación alta y limpia.

CO₂ vs N₂O

No es lo mismo: el CO₂ pica, el N₂O endulza.



El método

CO₂ **chispa + acidez carbónica**

N₂O **burbuja suave, sabe dulce**

Idea **elige el gas por el efecto**

Ojo **N₂O ≠ carbonatado**

QUÉ APORTA

El CO₂ forma ácido carbónico: esa chispa 'de verdad' con un punto ácido. El N₂O burbujea pero sabe dulce y suave, no a 'carbonatado'. El gas es un ingrediente — elígelo por lo que quieras en boca.

7

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 7 · BATCH

Highball embotellado

El highball con dilución incluida, gasificado en botella.



El método

Qué

un highball con su agua ya dentro

Carbonatas

la botella entera

Sirve

directo, sin tocar

Mejor para

volumen con chispa viva

QUÉ APORTA

Pre-mezclas el trago CON su dilución, lo clarificas y lo carbonatas en botella: se sirve directo, frío y con gas vivo, sin perder burbuja al remover. El highball de alta rotación perfecto.

Carbonatar fruta

Mete gas en la fruta: guarnición que chisporrotea.



El método

Qué

uvas, bayas, gajos

Cómo

a presión con CO₂, en frío

Resultado

guarnición que chisporrotea

Mejor para

teatro comestible

QUÉ APORTA

A presión, el CO₂ entra en la fruta: uvas o bayas que estallan y burbujan en boca. Guarnición viva y divertida, el truco de fiesta de Arnold.

El G&T de Arnold

El trago que le hizo inventar medio libro.



El método

Ratio **52,5 ml gin : 97,5 ml tónica**

Claves **clarifica la lima • no agites la tónica**

Orden **gin antes • copa inclinada**

Sirve **flauta, sin hielo si force-carb**

QUÉ APORTA

Las claves de Arnold: la carbonatación es un ingrediente; clarifica la lima; no 'jiggerees' la tónica (pierde gas); el orden importa (gin antes, inclina la copa); si fuerzas la carbonatación, sírvelo en flauta sin hielo. 52,5 : 97,5.

Carbonatación extrema

Subir el gas al límite — hasta destilados con chispa.



El método

Qué **volúmenes altos de CO₂**

Incluye **destilados y cosas
insólitas con gas**

Ojo **presión = botellas
homologadas**

Mejor para **chispa agresiva,
sparkling de autor**

QUÉ APORTA

Con mucha presión y mucho frío logras una chispa agresiva, o gasificas cosas insólitas (un destilado 'sparkling'). Cuida la seguridad: solo botellas homologadas para presión. El borde del gas.

La carbonación

El CO₂ se disuelve en el líquido frío bajo presión y forma ácido carbónico: no es solo burbuja, es un sabor — una chispa con un punto ácido. Es un ingrediente que se mide. Las palancas: presión, frío, claridad y tiempo/agitación. Lo único declarado — el líquido y el método/gas varían.

Las palancas

- **Presión:** más psi, más gas disuelto
- **Frío:** cerca de 0°C retiene mucho más CO₂
- **Claridad:** clarifica — las partículas revientan la burbuja
- **Gas:** CO₂ = chispa ácida · N₂O = dulce y suave

Claves y seguridad

1. **Clarifica y enfría** antes de carbonatar — siempre.
2. **Purga el aire** y re-presuriza para saturar de CO₂.
3. No agites un mixer carbonatado: **pierde gas**.
4. **Seguridad:** presión solo en botellas PET u homologadas.

La carbonación cierra el bloque 'Gas & bubbles' de Arnold: su obsesión de inicio (el bar-laboratorio Booker & Dax) y de cierre (el G&T). La idea es simple — el gas es un ingrediente con sabor — y transforma cualquier líquido claro en algo vivo. Frío, limpio y a presión.