

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · TÉCNICA

Clarificados · Diez técnicas

Una familia de técnicas para volver cristalino un líquido sin perder su sabor: diez métodos de clarificado, del milk-wash al ultrasonido. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **CLARIFICADO** — EL LÍQUIDO
Y EL MÉTODO VARÍAN EN CADA ESTUDIO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 • LÁCTICO

Milk-wash

El clásico: la leche cuaja y arrastra sólidos y color.



El método

Clarifica **cóctel o zumo ácido**

Agente **leche entera • 1 : 4**

Necesita **ácido (lo cuaja)**

Método **cóctel EN la leche • reposa • cuela**

QUÉ APORTA

Vierte el cóctel EN la leche templada, nunca al revés. Queda sedoso, sin color y estable semanas. El punto de entrada; solo cuaja si hay ácido.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 · GRAVEDAD

Colgado en muselina

Sin agentes: la gravedad hace el trabajo.



El método

Clarifica **purés y aguas**

Agente **ninguno · gravedad**

Tiempo **8–12 h en frío**

Método **tritadura · cuelga · no exprimas**

QUÉ APORTA

Tritura y cuelga en muselina sobre un bol. Gotea un agua cristalina — ojo: queda un tinte, nunca 100% incolora. Rinde ~40%. Ideal para aguas delicadas.

3

PROBADO

DIRECCIÓN 3 · GEL

Balsa de agar

Un gel que atrapa la turbidez; vegano.



El método

Clarifica **zumos y té**

Agente **agar · 0,2%**

Método **gelifica · rompe o congela · filtra**

QUÉ APORTA

Agar al 0,2%, cuaja, congela-descongela (o rompe el gel) y filtra. Clarifica sin lácteos, apto vegano. Pierde algo de volumen.

4

PROBADO

DIRECCIÓN 4 · GEL

Gelatina · freeze-thaw

Congela el gel y filtralo al deshelar — mantiene el color.



El método

Clarifica

zumos con color

Agente

gelatina · 2,5 g/L

Método **gelifica · congela · descongela colando**

QUÉ APORTA

Hidrata la gelatina, cuaja, CONGELA y deja descongelar colgada en un colador: sale cristalino conservando el color (ideal rojos y verdes). Lento, pero sin equipo.

5

PROBADO

DIRECCIÓN 5 · Balsa

Clara de huevo

La técnica del consommé clásico.



El método

Clarifica **consommés y ponches**

Agente **clara de huevo (balsa)**

Método **caliente suave · la balsa sube · cuela**

QUÉ APORTA

La clara coagula formando una balsa que atrapa las partículas al subir. Elegante y de cocina clásica; cuidado con el calor si hay alcohol.

6

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 6 · AGENTES

Fining · quitosano + gellan

Agentes que flocculan los sólidos, en frío.



El método

Clarifica **zumos turbios**

Agentes **quitosano + gellan**

Método **floculan · reposa · filtra**

QUÉ APORTA

El quitosano (carga +) y el gellan (carga -) se enganchan a los sólidos y los precipitan; luego filtras. Sin calor ni lácteos: mantiene frescor y color.

7

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 7 · EQUIPO

Enzima + centrífuga

El método pro: rompe pectina y centrifuga.



El método

Clarifica **zumos de fruta/verdura**

Agente **pectinasa (Pectinex)**

Equipo **centrífuga**

Método **enzima · centrifuga · decanta**

QUÉ APORTA

La pectinasa rompe la pectina; la centrífuga separa los sólidos en minutos. Máxima claridad con color y sabor frescos, y alto rendimiento. Necesita centrífuga.

Filtración Buchner

Pulido mecánico, casi siempre tras otro método.



El método

Clarifica **pulido final**

Equipo **Buchner + vacío**

Filtro **papel • ~1 µm**

Método **filtra al vacío**

QUÉ APORTA

El embudo Buchner con vacío fuerza el líquido por un filtro fino: pule lo que el agar o el fining dejaron casi claro. Rápido y repetible.

Carbón activo

Deja invisible un líquido oscuro: cola o café claros.



El método

Clarifica

quita el COLOR

Agente

carbón activo

Método

infusiona • filtra a fondo

QUÉ APORTA

El carbón absorbe el color y parte del aroma: una cola o un café transparentes. Dosifica y filtra a fondo (que no quede carbón). Puro efecto de magia.

Ultrasonido

Cavitación: extrae y rompe sólidos en minutos.



El método

Clarifica **extrae + clarifica**

Equipo **sonda de ultrasonido**

Método **cavita • decanta o centrifuga**

QUÉ APORTA

El ultrasonido rompe las células y agrega los finos para separarlos; con centrifuga da claridad y extracción máximas. Lo más puntero del estudio.

El clarificado

Volver cristalino un líquido sin perder su sabor: quitar sólidos, turbidez y a veces color, ganando textura sedosa y más vida útil. Lo único declarado — el líquido y el método varían.

¿Cuál elegir?

- **Sin equipo:** milk-wash, agar, gelatina, colgado
- **Mantener color:** gelatina freeze-thaw, enzima, fining
- **Quitar color:** carbón activo
- **Con equipo (pro):** centrífuga, Buchner, ultrasonido

Claves

1. La leche **necesita ácido** para cuajar; vierte el cóctel EN la leche.
2. **Filtra en frío** y repasa lo turbio por la propia cama de sólidos.
3. Ninguna agua sale 100% incolora: **queda un tinte** — es normal.
4. Guarda los clarificados en frío; ganan vida útil, pero no son eternos.

Clarificar no es solo estética: cambia la textura (sedosa), estabiliza y permite embotellar. Elige el método por lo que quieras conservar — color, frescor, aroma — y por el equipo que tengas a mano.