

LABORATORIO

MIXOLOGY SCHOOL · DESTILACIÓN A BAJA TEMPERATURA

Rotovap · Diez usos

La destilación a baja temperatura: el vacío baja el punto de ebullición y destilas a ~40 °C, conservando los aromas frescos que el calor destruiría. Diez usos del rotovap para la barra, de un destilado cristalino a la esencia de un cóctel entero. Sin cóctel montado — el método y su resultado.



LA TÉCNICA CENTRAL: **DESTILACIÓN A BAJA TEMPERATURA (ROTOVAP)** — LO QUE DESTILAS Y PARA QUÉ VARÍA EN CADA USO

案

MIXOLOGY.SCHOOL · PARA PROBAR Y COMENTAR

1

PROBADO

DIRECCIÓN 1 • CRISTALINO

Redestilar un infusionado

Infusiona y redestila: sabor vivo, cristalino.



El método

Qué

un destilado infusionado

Baño/vacío

~40°C a bajo vacío

Sacas

destilado transparente y aromático

Mejor para

vodkas/gins de sabor nítido

QUÉ APORTA

Infusionas un destilado con un aromático (pepino, chile, café) y lo rotovapas: el resultado es transparente, sin color ni amargor, con el aroma fresco intacto. La puerta de entrada al rotovap.

2

PROBADO

DIRECCIÓN 2 · COMPOUND

Destilado de autor

Haz tu propio gin o destilado botánico.



El método

Qué **base neutra + botánicos**

Método **maceras y rotovapas**

Sacas **un gin/destilado propio**

Mejor para **firmas de casa**

QUÉ APORTA

Maceras enebro, cítrico y hierbas en una base neutra y destilas en frío: un gin de autor limpio y fresco, con TU firma botánica. Compound distilling de alta cocina. (Ojo legal: destilar alcohol está regulado.)

Hidrolato

Destila aromáticos en agua: esencia sin alcohol.



El método

Qué

aromáticos en agua

Sacas

agua aromática cristalina

Alcohol

cero

Mejor para

low/no-abv, spritz

QUÉ APORTA

Destilando flores o hierbas en agua obtienes un hidrolato: un agua aromática transparente, sin alcohol, para construir low-abv, nebulizar sobre el trago o perfumar. Delicado y puro.

4

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 4 • LOW/NO-ABV

Dealcoholizar

Quita el alcohol a baja temp sin perder el aroma.



El método

Qué **un destilado o vino**

Método **evapora el alcohol en frío**

Sacas **versión sin/baja graduación**

Mejor para **low/no-abv con sabor**

QUÉ APORTA

El vacío permite evaporar el etanol suavemente conservando los aromáticos: una versión sin o con poco alcohol que aún sabe a sí misma. La base sería de la carta low/no-abv.

5

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 5 · CONCENTRADO

Concentrar sin calor

Quita agua a baja temp: sabor intenso y fresco.



El método

Qué **un zumo o líquido**

Método **retira agua en frío**

Sacas **concentrado fresco e intenso**

Mejor para **bases potentes, cordiales**

QUÉ APORTA

Retirando agua sin calor concentras el sabor sin las notas cocidas de reducir al fuego: un zumo o cordial mucho más intenso que sabe a fruta cruda. Potencia pura.

Destilar lo imposible

Lo que infusionado sería turbio, destilado es esencia.



El método

Qué

**setas, tierra, cuero,
tostado...**

Sacas

**una esencia transparente
y limpia**

Idea

**lo que infusionado
saldría turbio/feo**

Mejor para

aromas de autor

QUÉ APORTA

Ingredientes savory o 'imposibles' (seta, tierra, cuero, pan tostado) que infusionados saldrían turbios y raros, destilados dan una esencia cristalina y elegante. El territorio Noma.

Flores y hierbas frescas

Captura el aroma vivo de flores y hierbas frescas.



El método

Qué **flor o hierba delicada**

Clave **el calor las destruiría**

Sacas **su aroma vivo, intacto**

Mejor para **florales y herbáceos finos**

QUÉ APORTA

Las notas más volátiles y delicadas (flor de saúco, albahaca, cilantro) se pierden con cualquier calor; a baja temp las capturas vivas, como oler la planta fresca. Finura aromática máxima.

Clarificar por destilación

Un destilado es, por definición, cristalino.



El método

Qué

un líquido con color o sólidos

Sacas

un destilado 100% transparente

Extra

clarifica y aromatiza a la vez

Mejor para

'clear' tomate, café...

QUÉ APORTA

Al destilar, el color y los sólidos se quedan en el matraz: obtienes un líquido totalmente transparente con el aroma del original. Un 'tomate clear' o un 'café clear' de verdad — clarifica y aromatiza en un paso.

Las dos fracciones

Dos productos de un pase: aroma y concentrado.



El método

Sacas

**destilado aromático +
concentrado**

Idea

usa ambas salidas

Resultado

**aroma y sabor por
separado**

Mejor para

recomponer a tu gusto

QUÉ APORTA

El rotovap te deja DOS cosas: el destilado cristalino (aroma volátil) y lo que queda en el matraz (concentrado de sabor y color). Úsalas por separado o recombínalas con control total. Nada se tira.

10

EXPERIMENTAL

DIRECCIÓN 10 • GHOST

Destilar un cóctel entero

Rotovapa un cóctel entero: su 'fantasma' cristalino.



El método

Qué

un cóctel ya montado

Sacas

**una versión 'fantasma'
transparente**

Juego

**mismo sabor, aspecto
imposible**

Mejor para

sorpresa y relato

QUÉ APORTA

Destilas un cóctel ya construido y obtienes una versión transparente que huele y sabe al original pero es incolora: el 'fantasma' del trago. Puro teatro conceptual y punto final del estudio.

El rotovap

El vacío baja el punto de ebullición, así que destilas a ~40 °C en vez de a 80–100 °C: los aromas frescos y volátiles sobreviven, y sacas un destilado cristalino (y un concentrado que se queda en el matraz). No es para extraer MÁS, es para extraer MEJOR. Lo único declarado — lo que destilas y para qué varía.

Los parámetros

- **Vacío:** cuanto más bajo, más baja la temperatura
- **Baño:** ~40 °C (preserva los aromas)
- **Rotación:** más superficie, destila más rápido
- **Condensador frío:** recupera el destilado limpio

Claves

1. Dos salidas: **destilado** (aroma) + **concentrado** (sabor/color).
2. Recoge por **fracciones** y cata: las primeras son las más volátiles.
3. Ingredientes limpios dentro = destilado limpio fuera.
4. **Legal:** destilar alcohol está regulado — infórmate en tu país.

El rotovap es la herramienta más 'de laboratorio' de la barra, pero su idea es simple y poderosa: separar sin quemar. Transparencia, aromas vivos y concentrados sin cocinar — y la libertad de recomponer sabor y color a tu gusto. Cierra esta serie de técnica donde la ciencia y el sabor se dan la mano.