

PASOS PARA LA ELABORACIÓN DE RAICILLA ARTESANAL “La Reina”

UBICACIÓN: Rancho Nuevo, Jalisco

Coordenadas: 20°37'54.5"N 104°33'43.6"W

PASO 1.- RECOLECTAR LA SEMILLA



PASO 2.- GERMINAR LA SEMILLA



PASO 3.- SELECCIONAR EL AGAVE MADURO (PREVIO A ESTO SE LE CORTA EL QUIOTE A MEDIO CRECIMIENTO)

HERRAMIENTA: COA AGAVERA MARCA TRUPPER 42"



PASO 4: CARGAR EL HORNO
PREVIAMENTE PRECALENTADO
POR 6 HORAS CON LA PIÑA
(CORAZÓN) DEL AGAVE JIMADO

HERRAMIENTA: HORNO DE
BARRO HECHO A MANO POR LA
FAMILIA TOPETE BECERRA



PASO 5.- SELLAR EL HORNO CON
ARCILLA Y DEJAR LAS PIÑAS
JIMADAS POR 3 DÍAS EN
COCCION





PASO 6.- SACAR PIÑAS PARA SU MACHACADO

HERRAMIENTA: CANOA Y MAZOS DE MADERA HECHOS POR LA FAMILIA TOPETE BECERRA



PASO 7.- FERMENTACIÓN EN
TINAS DE ROBLE BLANCO

MARCA: MADERAS DE TONALÁ



PASO 8.- DESTILACIÓN

Material:

-Alambique de acero inoxidable
de 200 litros marca Aceros
Inoxidables de Ameca.

- Garrafones de vidrio hechos en
Tonalá por botellas y vidrios.

-tina de agua de concreto hecha
por Familia Topete Becerra.



