



Estado de México a 17 de diciembre de 2019.

CONSEJO MEXICANO REGULADOR DE LA CALIDAD DEL MEZCAL AC

PRESENTE

En atención a la solicitud de información sobre el proceso de elaboración de nuestro mezcal Abocado con grana cochinilla, me permito detallar el proceso de elaboración de este.

PROCESO

- La grana cochinilla es seleccionada cuidadosamente para asegurar que no contenga algún tipo de hogo y que el proceso de deshidratación se lleve de manera adecuada.
- Una vez deshidratada, se realiza la molienda en metate de piedra, no metate poblana, ya que este último hace que se desprenda.
- La grana molida pasa por un proceso de esterilización, que consiste en dejar hervir con agua purificada a fin de eliminar cualquier agente no apto para consumo humano.
- Al igual que la grana, cualquier recipiente que se ocupe, (recipiente medidor, gotero o gringa,) debe ser esterilizado con a fin de eliminar cualquier agente externo no apto para consumo.
- Una vez esterilizado se lleva acabo la disolución en el mezcal en la proporción formulada para obtener el tono deseado. Este proceso se realiza agregando 5ml de la infusión de grana cochinilla por litro de mezcal.
- Obtenido el color se deja en observación para medir estabilidad de color con el paso del tiempo y de ahí obtener muestras que quedarán en resguardo para identificación de lote.

Cualquier duda o información adicional quedo a sus órdenes.

Atentamente

Andrés Vargas Calderón

Casa Perro Santo S. A. de C.V.

