

Marjasta likööriksi

Jorma Virtanen, Kulinaario Oy



Marjasta likööriksi

Raaka-aineiden käsittely



Raaka-aineiden hankinta

Varastointi, esivalmistelut

Pakastettujen marjojen
sulattaminen

Marjasta likööriksi

Uuttaminen



Marjojen sekoittaminen vesi-alkoholiliuokseen



Uuttaminen sopivassa astiassa/säiliössä raaka-aineesta riippuen kuukaudesta vuoteen



Uuttamisen jälkeen uutteen erottaminen marjoista puristamalla esim. pakkapuristimella

Marjasta likööriksi

Laadunvalvonta ja liköörin sekoittaminen



Puristetun uutteen alkoholipitoisuus ja sokeripitoisuus mitataan. Lisätään uutteeseen haluttu määrä vettä ja sokeria.

Sekoitetun liköörin kypsyttäminen

Liköörin valmistelu pullotukseen, laadun tarkkailu ja suodatus.

Marjasta likööriksi

Pullotus



Pullottaminen

Korkitus, kapselointi,
etiketöinti

Valmis tuote