

Rum(Rom)

- Rum,kaynağı yalnızca fermente olmuş şeker kamışı ürünleri olan damıtık alkollü bir içkidir.
- Bu ürünler şeker kamışı şırası,pekmezi,melası veya doğrudan şeker kamışı şırası da olabilir.
- Sarımsı rengi fııda eskitme sonucu oluşurken koyu renkli rumlara karamel katılarak ulaşılır.
- Üretimi genellikle West Indies'te odaklaşır.

Aşamalar

- Hammaddenin Hazırlanışı:
- Fermantasyon:
- İmbik Damıtması:
- Sürekli Damıtma:
- Eskitme:

Bacardi

- Günümüzde en çok tanınan rom olan ‘Bacardi’nin retlme tarihi 1862 yılına dek uzanır.
- Yapımcısı Don Bacardy Maso’dan adını alan romun, 1960 küba devrimisonrasında isim hakkı ve tesislerinin Amerika tarafından devralınmasıyla imal yeri Nassau’ya taşınır.
- Buna karşılık kbalılarda Bacardi adında rom yapmaya başlayınca olay hukuk savaşına dönmüş ve Amerika kazanmıştır.

- **Arrak(Arrack)**

- Siyam,Dođu Hindistan,Jamaika,Seylan,Cava ve Malaga sahillerinde üretilen bir içkidir.
- Toddy ve toddy'nin fermente olmuş piriç ile karışımından veya toddy'nin piriç ve şeker kamışı melası ile karışımından,damıtma yolu ile elde olunur.
- (Toddy:Hindistan cevizi ağacının çiçek tomurcuklarından elde edilen tatlımsı bir öz sudur.)

- Rengi açık sarıdan hafif kahverengiye dek değişir.
- Arrak toddy'den ileri gelen ekşimsi bir tada sahiptir.
- Alkol içerięi %70-80 kadardır.

- **Üretimi**

- Kat kat konulan pirinçler su ile ıslatılarak çimlenme başlatılır.
- Çimlenme başlayınca taneler silindirler arasında ezilir ve sıcaklık 60 C dolayına yaklaşınca dek su katılır.
- Çünkü enzimler optimum bu sıcaklıkta çalışır ve nişastayı şekere dönüştürür.
- Mayşe süzülür ve yaklaşık 21 C'ye soğutulur.

- Kullanılan formüle göre ya toddy ve melas karışımı katılarak fermantasyona bırakılır.
- Ayrıca içkiye özel bir tad ve koku vermek üzere özel şekilde fırınlanmış kırmızı pirinç de katılır.
- Fermantasyonda *Saccharomyces vordermanni* ve *Monilia Javanice* denilen yabancı mayalar kullanılır.
- Bunların içkiye özel aroma verdikleri bilinmektedir.
- Fermantasyondan yaklaşık 3 hafta sonra basit imbiklerde üç kez veya daha fazla damıtılır.

- Elde edilen arrak meşe fıçılarda 3-7 yıl eskitilir.