



## Homo Vegetus

El presente documento ha sido aprobado por su autor/propietario para ser distribuido por  
Homo Vegetus, <http://www.homovegetus.cl>

# Alcohol

de la [Sociedad Vegetariana Británica \(Vegetarian Society UK\)](#)

Publicado en: [www.ivu.org](http://www.ivu.org)

## Introducción

El uso de productos de origen animal en la fabricación de bebidas alcohólicas está bastante extendido ya que siempre se ha hecho así, y aunque existen alternativas, hay poca demanda para ello.

El principal uso de productos de origen animal se produce en el proceso de clarificación, aunque también otros se usan como colorantes o como agentes antiespumosos.

También debe señalarse que miles de animales cada año son utilizados para probar el alcohol en experimentación (aunque ninguna compañía lo practica individualmente).

## Cerveza

Las cervezas fermentadas en toneles son clarificadas para purificar el material (especialmente la levadura) sostenido en suspensión en el líquido. Esto se hace añadiendo cola de pescado (un elemento que se hace con vejiga natatoria de algunos peces tropicales, específicamente el esturión chino), que actúa como un suspensor para que el líquido caiga. Si coges una caña de cerveza de este tipo y la llevas a la luz, verás grumos turbios arremolinándose en la cerveza. Esto significa que el barril ha sido movido y la cola de pescado se agita desde abajo. Las cervezas embotelladas no son tratadas normalmente con cola de pescado. La cerveza de barril y la rubia son pasteurizadas y tratadas a través de filtros congelados, al igual que las cervezas de lata y las cervezas embotelladas; no obstante, todavía una cantidad considerable de cerveceras utilizan la cola de pescado para purificar sus cervezas pasteurizadas, aunque sólo sea para rescatar lotes que pueden ser muy brumosos. En muchos casos también se utiliza un aditivo que a veces puede ser de origen animal, el Glicerol monoestearato, en lugar del 900 Dimetilpolisiloxano como agente antiespumoso, en la fabricación de cerveza de barril.

También se pueden comprar barriles de cerveza de tonel en una fábrica cervecera antes de que ésta sea clarificada. La cerveza entonces se deja durante un tiempo para que pueda ser consumida después.

## Sidra

Casi todas las principales marcas de sidra han sido clarificadas con gelatina.

## Vino

Para el proceso de clarificación del vino también se utilizan productos de origen animal. Se utiliza para ello cola de pescado, gelatina, clara de huevo, caseína modificada (de la leche), quitina (un derivado de las conchas o caparazones de los cangrejos y langostas) o

incluso sangre de buey (que raramente se utiliza en la actualidad). Pero existen alternativas como son la bentonita, el kieselguhr (harina silícea fósil), el caolín (un tipo de arcilla) y el gel de sílice. Se están poniendo de moda otros métodos como el centrifugado y el filtrado. La mayoría de los vinos orgánicos no utilizan productos de origen animal para sus clarificaciones, pero algunas compañías lo hacen.

## **Licores**

La mayoría de los licores parecen ser aptos para vegetarianos, con la excepción del whisky de malta, algunos whiskys de mezcla y el coñac español que haya sido acondicionado en barriles que previamente contenían jerez, el cuales podría haber sido tratado con productos de origen animal (el coñac en sí mismo no se fabrica a partir de ningún vino que haya pasado por procesos de clarificación). También algunos vodkas importados pueden haber sido filtrados a través de huesos de carbón.

## **Vinos Fortificados**

Todos los oportos, excepto los oportos de costra son clarificados utilizando gelatina. El Jerez se trata de una manera parecida al vino.

## **Colorantes**

El carmín E120 se fabrica extrayendo el tejido rojo de las escamas de los insectos preñados de la especie *Dactilopius Coccus*. Éste se usa como colorante en una reducida variedad de vinos tintos, bebidas suaves y Campari.