

	PROCESO ARTESANAL O TRADICIONAL	PROCESO INDUSTRIAL	PROCESO ULTRA INDUSTRIAL
CULTIVO	Se seleccionan solo los agaves en total madurez. Un mismo predio puede tardar hasta 3 años en ser totalmente cosechado.	Se cosechan predios completos. Utilización de agroquímicos.	Se agregan agroquímicos para acelerar la maduración del agave. Y se cosechan predios completos maduros o no maduros.
COCIMIENTO	Hornos de mampostería para cocer lentamente a través de vapor. La duración es de 48 horas aproximadamente.	Ollas grandes de acero inoxidable llamadas autoclaves, las cuales llevan a cabo la cocción por presión y a muy alta temperatura. Tiene una duración de 4 horas.	Hidrólisis química o enzimática.
MOLIENDA	Se macera el agave cocido en la Tahona para posteriormente fermentar. (Tahona = Molino de piedra.)	Molino para exprimir el agave y extraerle el jugo.	Difusores que procesan el agave crudo con la ayuda de presión, temperatura y ácidos, para extraer los azúcares.
FERMENTACIÓN	Tinas de madera, fermentación abierta y natural (levaduras nativas). El proceso dura de 72 a 96 horas.	Tinas de acero inoxidable, donde se fermenta el mosto y se agrega levadura comercial. El proceso dura 72 horas aproximadamente.	Tinas de acero inoxidable de grandes capacidades para fermentar los azúcares obtenidos en la hidrólisis. Se agregan enzimas y acelerantes. El proceso puede durar 48 horas.
DESTILACIÓN	Doble destilación en alambiques de cobre	Alambiques tanto de cobre como de acero inoxidable de mayor capacidad.	Columnas de destilación continua.
MADURACIÓN	Maduración en barricas de roble en cavas subterráneas con condiciones naturales.	Maduración en barricas de roble en bodegas superficiales o cavas subterráneas.	Maduración en barricas de roble en cavas con condiciones controladas. (Humedad, temperatura).
EFICIENCIA MEDIDA EN KILOS/LITROS	8 a 10 kilos de agave	6 a 8 kilos de agave	4 a 5 kilos de agave