

Una vez hervido el mosto, pasa por un separador de lúpulo, donde se retiran los afrechos del mismo. El Mosto permanece un tiempo adecuado en el tanque de sedimentación, con el fin de permitir que se forme el sedimento de las pequeñas partículas de lúpulo, proteínas coaguladas, etc..

Más tarde pasa por un enfriador donde se baja la temperatura del Mosto a un grado adecuado para el proceso de Fermentación.

El Mosto frío se recibe en tanques donde se agrega la levadura, comenzando así el proceso de fermentación, en el cual, en condiciones adecuadas, la levadura transforma los azúcares en alcohol y gas carbónico. Este último puede ir a la atmósfera o recolectarse para ser purificado en la planta de gas carbónico y utilizarlo posteriormente en la gasificación de la Cerveza.

La Cerveza joven no está todavía lista para su consumo; contiene poco CO_2 y alcohol aunque suficiente azúcar. Esta cerveza joven tiene que madurar, operación que se lleva a cabo en los denominados "Tanques de acabado".

De los tanques de fermentación, la Cerveza pasa por un enfriador con el objeto de bajar la temperatura; luego se lleva a los tanques de maduración donde permanecerá por un período de 3 a 4 semanas.

Durante el traspaso de la Cerveza joven a los tanques de acabado, la mayor parte de las levaduras quedan en las cubas de fermentación y una mínima parte se mezcla con la Cerveza joven, lo mismo que un 40% de los azúcares.

Durante el acabado, que se lleva a cabo a una temperatura aproximada de cero grados centígrados, se realiza también la post-fermentación. Cerca de un 25% de los azúcares no se fermentan, dándole a la Cerveza su gusto específico.

El acabado se realiza en tanques grandes que se cierran herméticamente para evitar el escape del CO_2 .

Las ventajas que ofrece el acabado son:

- a) Mejorar el gusto
- b) Saturación del CO_2
- c) Aumentar la estabilidad.

A fin de evitar que la presión de los tanques suba demasiado, existen escapes de seguridad hacia el exterior.

Pasa después al proceso de filtración, se enfría a "0°C" y se efectúa la carbonatación o sea una inyección de gas carbónico hasta una cantidad necesaria para que la Cerveza presente una agradable sensación al gusto y buena espuma.

Las botellas en donde se recibe la Cerveza, deben pasar antes por el proceso de esterilización, y es necesario pasteurizarla para garantizar su conservación durante largos períodos.

3. La Pasteurización

La pasteurización consiste en calentar la Cerveza a 60°C, durante 15 minutos, con el objeto de eliminar cualquier microorganismo que pueda existir.

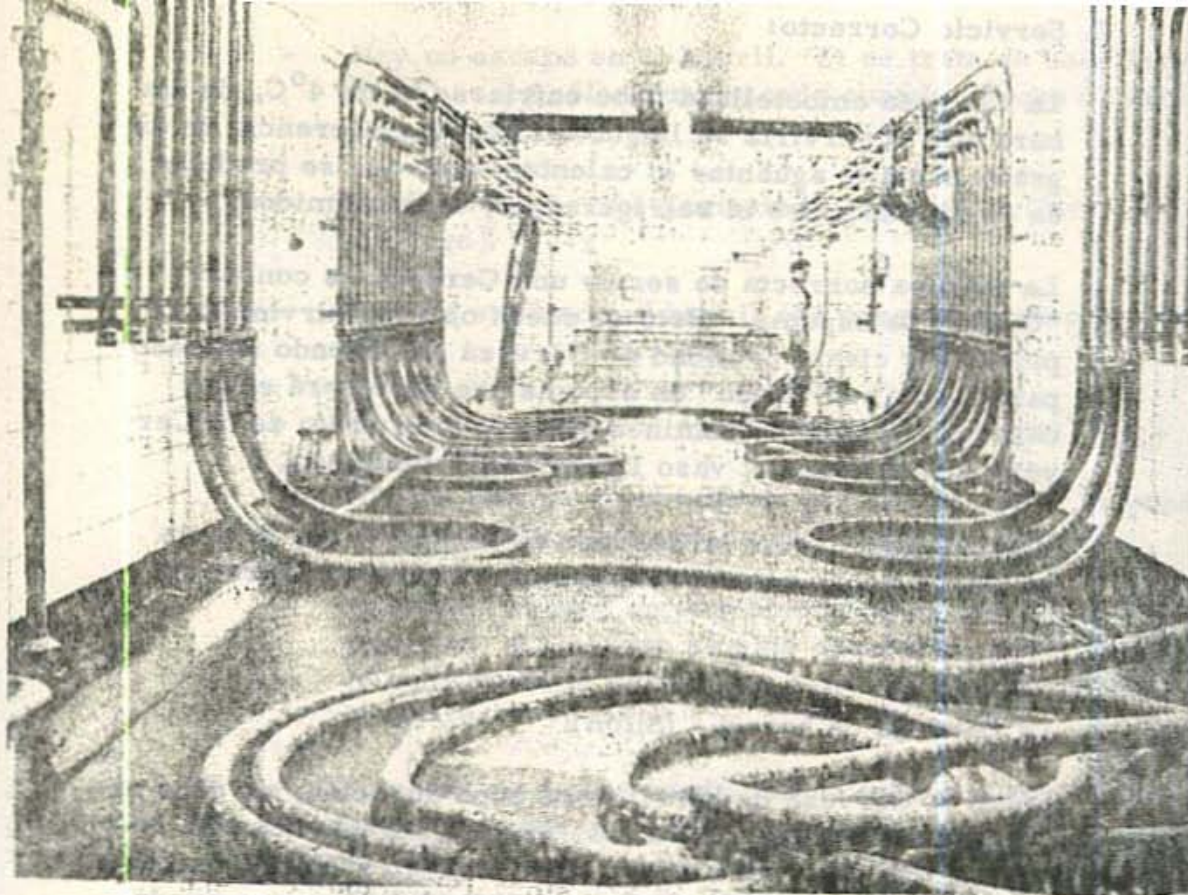
Tratamiento de la Cerveza:

Contrario a lo que se piensa, la Cerveza es una bebida delicada que debe tratarse con cuidado. Por ejemplo, puede dañarse durante los viajes por barco si el calor del sol es excesivo. También la Cerveza demasiado "vieja" se altera, por lo cual debe beberse "joven" y nunca después de que tenga más de 6 años.

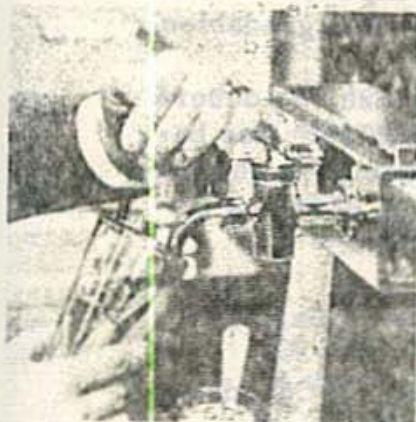
1. La Cerveza Embotellada:

El tratamiento de la Cerveza embotellada es sencillo, debe ser almacenada en un lugar fresco y oscuro, con escasa luz natural.

Si se guarda en refrigerador, deben ponerse verticalmente para evitar que las etiquetas se dañen o se despeguen y además evitar alteraciones del producto al ser mayor el área de contacto entre la Cerveza y el aire que pueda contener la cámara libre de la botella.



5. Vista interior del edificio de almacenamiento donde madura la Cerveza.



6. Convección en el lugar de la molienda de la cebada (temperatura de 60°C).



2. Servicio Correcto:

La Cerveza embotellada debe enfriarse hasta 4°C , de manera que al servirla se llegue a 5°C . La diferencia de un grado permite aguantar el calentamiento que se produce en el camino entre el refrigerador y el consumidor.

La manera correcta de servir una Cerveza es con un "COPO" de espuma. Esto se puede obtener sirviendo rápidamente cierta cantidad de Cerveza en el fondo del vaso para formar el "Copo" de espuma que protegerá el gas carbónico; luego se continua sirviendo el resto de la Cerveza manteniendo el vaso ligeramente inclinado.

Un gran enemigo de la Cerveza es la grasa; por lo tanto los vasos deben estar perfectamente limpios y libres de ella.

3. La Cerveza de barril - (Sifón):

Como la Cerveza de barril tiene poca duración, no debe exponerse a temperaturas altas, ni debe ser almacenada demasiado tiempo; para evitar esto, el distribuidor debe suministrar los equipos necesarios de manera que se pueda mantener la temperatura de la Cerveza de barril entre 1 y 5°C .

La limpieza es de vital importancia. El expendedor debe evitar que en su local se presenten olores desagradables.

Para conservar el sabor fresco de la Cerveza, se deberá mantener el contenido normal de gas carbónico. Los barriles deben estar herméticamente cerrados para que puedan ser transportados a cualquier sitio, sin pérdidas de presión o de cerveza.

Razones por las cuales se daña la Cerveza de Barril:

El daño se produce a menudo por un escape de CO_2 de la Cerveza, debido a las siguientes razones: