

Tostado

El secamiento y tostado se realiza en equipos llamados "Tostadores". La temperatura del secamiento determina el color que la Cerveza tendrá al final. Así distinguimos : "Cerveza oscura" o "Münchener" y Cerveza clara" o "Pilsener".

En esta etapa se efectua la transformación de cebada en malta.

Desgerminación y Limpieza

La malta se hace pasar por aparatos que separan las racicillas y las impurezas que todavía pueda tener, para lograr una limpieza y acondicionamiento adecuados. A continuación se almacena en silos para su uso posterior en la fabricación de la Cerveza.

2. El "Grits"

El "Grits" se obtiene a partir de un cereal apropiado, como el maíz o el arroz.

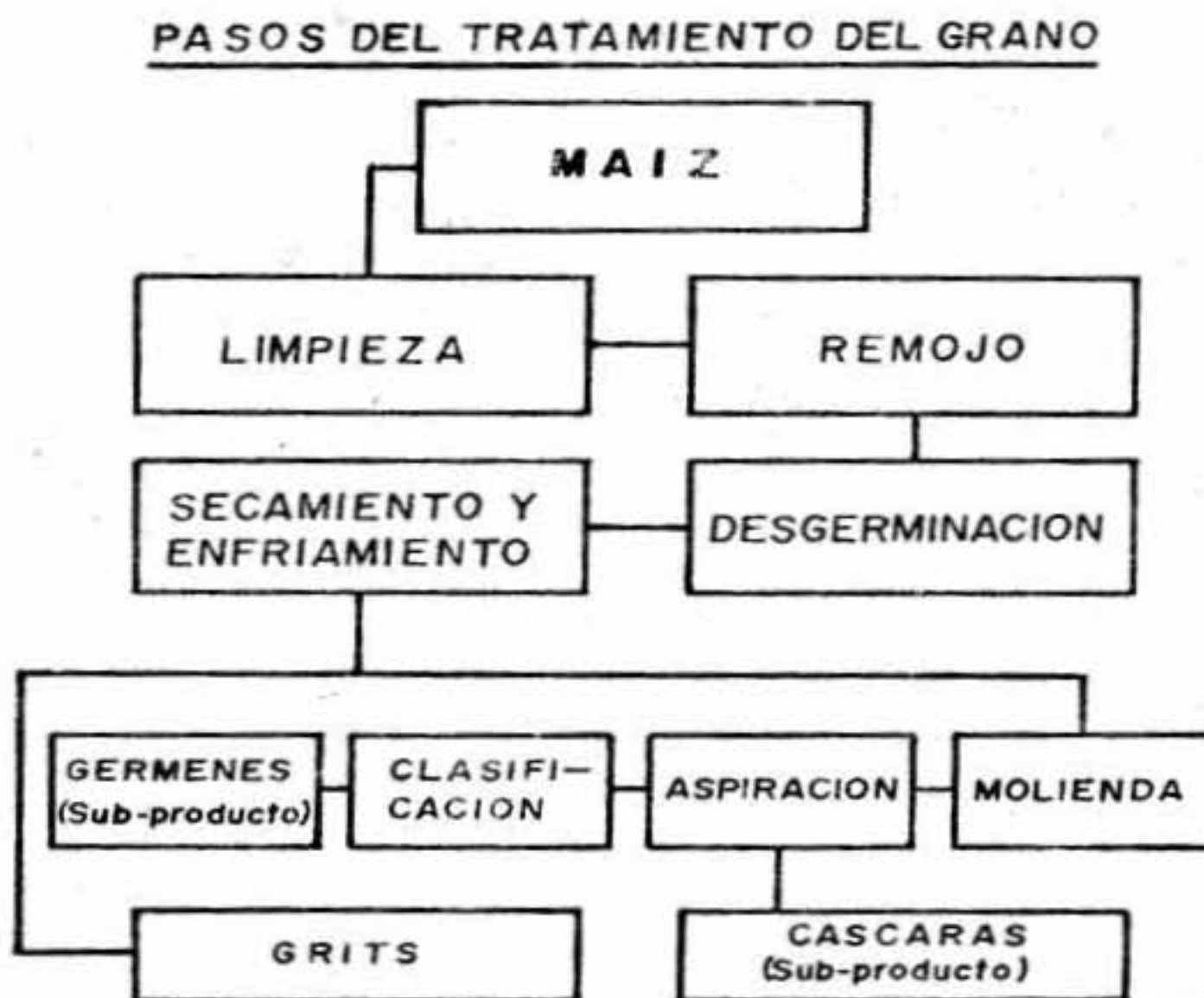
Obtención del "Grits" de maíz

Se obtiene mediante un laborioso proceso que consiste en limpiar el grano, humedecerlo y tratarlo para desprender la cutícula y el germen del cuerpo principal de almidón. Las cutículas y gérmenes se recuperan como sub-productos.

Después de una trituración inicial, el producto pasa a un secador-enfriador para quitarle humedad y disminuir su temperatura hasta la del ambiente.

Enseguida pasa por una serie de clasificadoras (que van separando los gérmenes), aspiradoras (que retiran las cáscaras) y molinos (que van reduciendo el tamaño de las partículas de almidón); esta operación se repite varias veces hasta obtener el "Grits", que está compuesto por partículas de almidón de trituración muy fina.

Una vez que el "Grits" ha sido empacado, se almacena en bodegas aireadas, para enviarlo posteriormente a las cervecerías.



3. El Lúpulo

En cervecería, el lúpulo es la flor femenina de la planta denominada botánicamente "HUMULUS LUPULUS", planta dioica cuyas flores masculinas forman pequeños racimos macizos y las flores femeninas se agrupan en conos de longitud variable (1 a 5 cms.).

Las flores femeninas son las utilizadas en el proceso cervecero por poseer en las bases de las bracteolas las glándulas secretoras de Lupulina, fuente principal del amargo. Esta planta se cultiva principalmente en Estados Unidos, Alemania, Inglaterra, Checoslovaquia, Australia, Bélgica, Francia, Japón y Polonia.

Además, el lúpulo contiene ciertos elementos que influyen favorablemente en la conservación de la Cerveza, lo mismo que a darle gusto y aromas especiales.



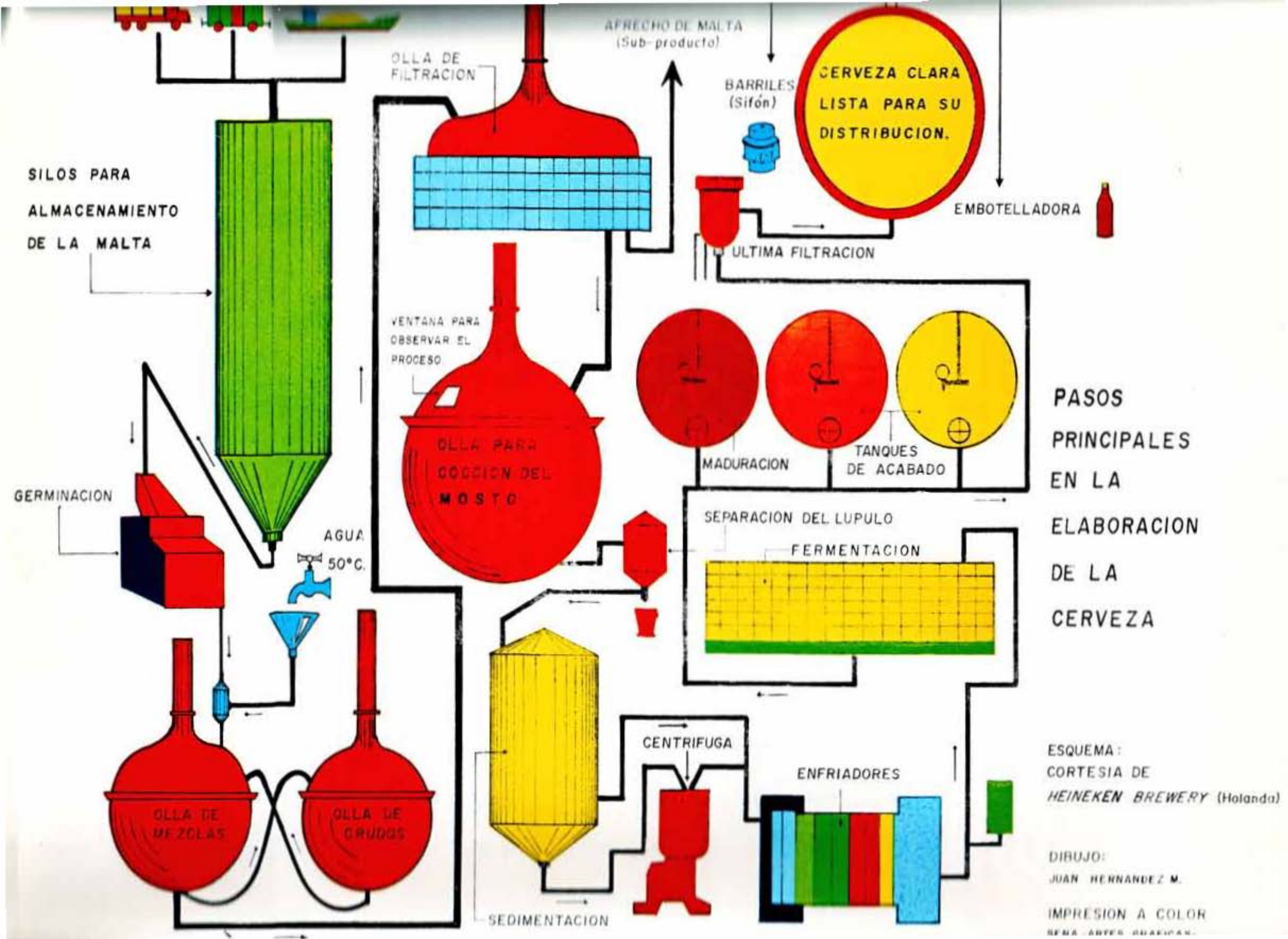
RAMA DE CONOS
DEL LUPULO MADURO

4. El Agua

En la fabricación de la Cerveza se utiliza agua potable. Debe estar exenta de turbiedad, color y olor notorios. Además, debe estar libre de bacterias, materias orgánicas en descomposición, hierro, etc.. Requiere determinadas características en cuanto al grado de acidez y sales de calcio, a fin de garantizar una calidad uniforme. En el caso de las cervezas claras, debe utilizarse "agua suave"; el "agua dura" hace que las cervezas oscuras obtengan un mejor gusto.

EL PROCESO CERVECERO

Una vez que las materias primas han sido sometidas a los tratamientos especiales, entramos en lo que es el proceso cervecero en sí, según las etapas siguientes :



1. Los molinos

El molido o trituración de la malta es necesario para facilitar su dispersión y parcial disolución en el agua, a fin de que las enzimas actúen sobre los almidones, proteínas, etc.. y disponer posteriormente de un adecuado lecho filtrante. Es de anotar que antes de moler la malta, esta ha pasado por la máquina limpiadora.

2. Sala de cocimiento

El objetivo de los procesos en la sala de cocimiento es dar un tratamiento adecuado a las materias primas empleadas en la fabricación de la Cerveza, teniendo como producto final un mosto lupulado y hervido que reúna las especificaciones requeridas.

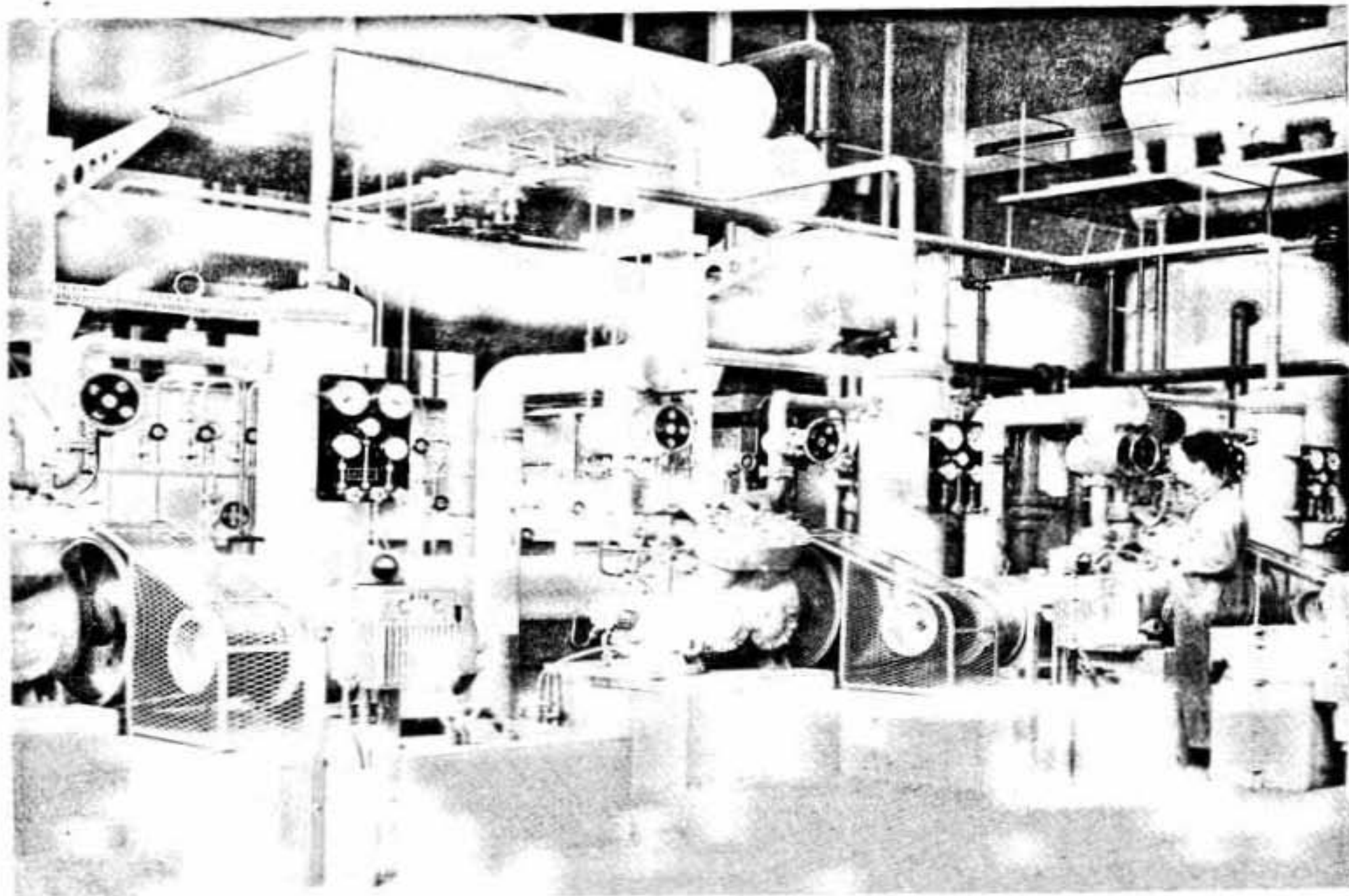
La sala de cocimiento consta de cuatro ollas :

- Olla de Crudos o Adjuntos
- Olla de Mezclas
- Olla de Filtración
- Olla de Cocción de Mosto

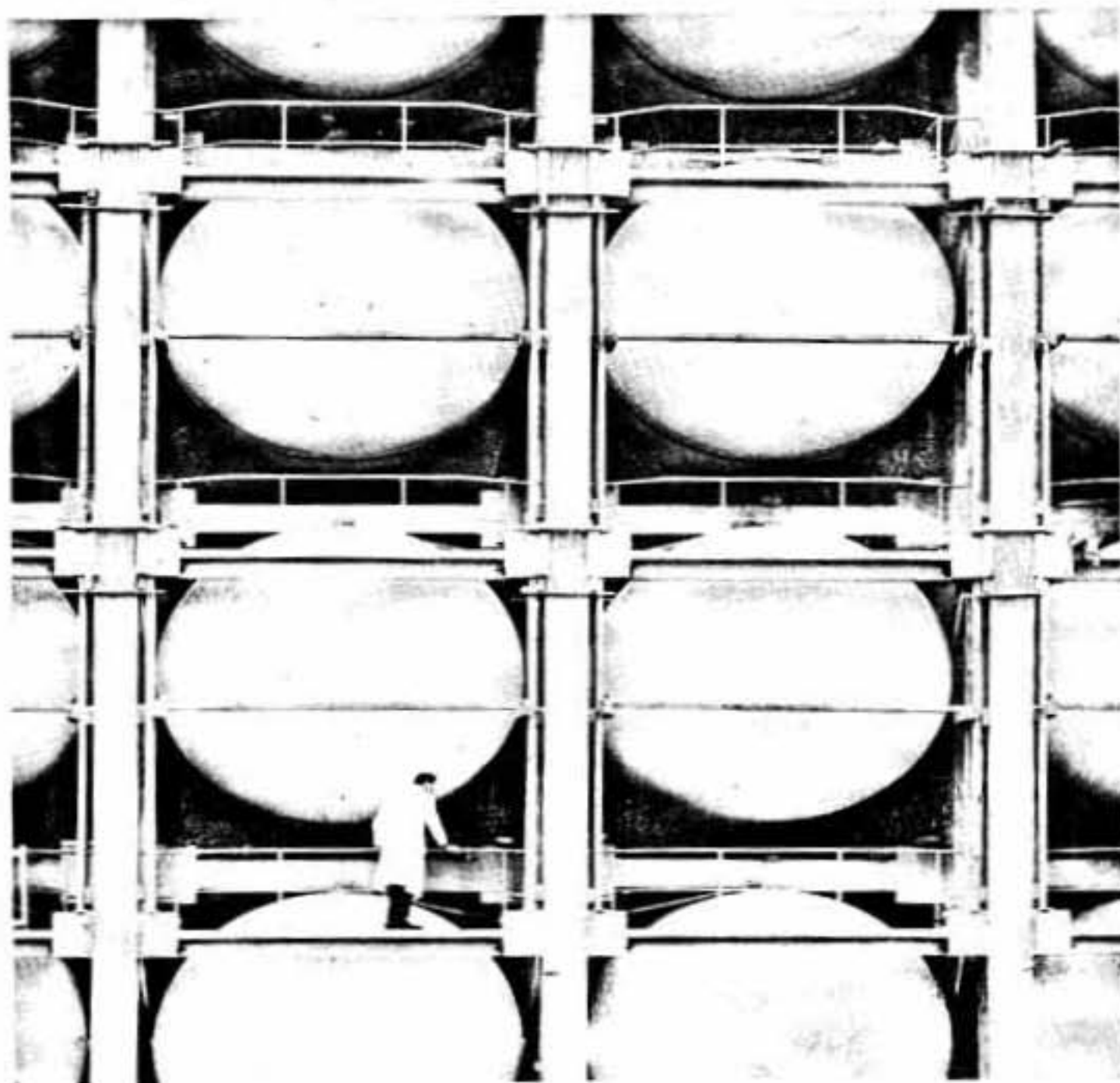
En la Olla de Crudos, los Adjuntos son sometidos a un tratamiento especial, de acuerdo a temperaturas y tiempos determinados, con el fin de preparar su componente principal - el almidón - para que sea óptimo el trabajo enzimático sobre este, en la olla de mezclas.

Mientras la masa de adjuntos hierve en la olla de crudos, la masa de malta se está agitando en la Olla de Mezclas; después de un tiempo fijado, se bombea la masa de crudos sobre la masa de malta para que, bajo ciertas condiciones de temperatura y tiempo determinados, actúen las enzimas de la malta, transformando los almidones en azúcares fermentables.

De la olla de mezclas pasa la masa a la Olla de Filtración, donde se obtiene, por medio del lecho filtrante, un líquido claro, azucarado llamado "MOSTO".



3.- Sala de condensadores, compresores y válvulas de control.



4.- Detalle del edificio de tanques de maduración.