

## *Biología: ¿Cómo se lleva a cabo la maduración de la cerveza?*

Las técnicas de **maduración de la cerveza** varían según la fábrica, pero en general se pueden dividir en dos esquemas generales: la fermentación secundaria y el almacenamiento en frío.

Tradicionalmente, la maduración implicaba la fermentación secundaria del residuo de extracto fermentable, a una tasa reducida controlada mediante bajas temperaturas y una baja cantidad de levadura en la cerveza verde. Durante la fermentación secundaria, el residuo de levadura se re-suspende utilizando los carbohidratos fermentables en la cerveza. Los carbohidratos pueden provenir de la gravedad residual en la cerveza verde o mediante adición de azúcar. La actividad de la levadura produce carbonatación, purga las sustancias volátiles indeseables, elimina todos los residuos de oxígeno, y reduce químicamente muchos compuestos, lo que conduce a la mejora de sabor y aroma.

Hoy en día, con el uso de los equipos modernos de refrigeración, carbonatación y filtración, se evita la necesidad de la fermentación secundaria y el largo almacenamiento en frío. La cerveza verde, al almacenarse en frío, queda totalmente atenuada y prácticamente libre de levadura, lo que se logra a causa de temperaturas de fermentación más altas y a un residuo diacetilo. El almacenamiento en frío se produce a temperaturas de -2 a 4 °C durante varias semanas, en comparación con los meses que llevaba antiguamente completar la fermentación secundaria y el posterior almacenamiento en frío.

*Solución única ID: #1012*

*Autor: Maduracion.com*

*Última actualización: 2008-11-18 21:13*