

FABRICACIÓN DE CERVEZA A PARTIR DE CEBADA SIN MALTEAR Y ADJUNTOS

ESTHER SANTALLA *, JORGE M. ENCINAS *,
ANTONIO MÁLAGA *, SANTIAGO ESPAÑA *

ALUMNOS DE LA XLV PROMOCIÓN DEL MÁSTER EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA CERVECERA QUE SE IMPARTE EN LA UNIVERSIDAD DE ALCALÁ DE HENARES CONJUNTAMENTE CON LA ESCUELA SUPERIOR DE CERVEZA Y MALTA (ESCEMA-FBD-AETCM). ESTE TRABAJO FORMA PARTE DEL PROYECTO FIN DE CURSO TUTORIZADO POR EL PROFESOR DE TECNOLOGÍA CERVECERA Y MAQUINARIA, DON CARLOS ROUCO.

RESUMEN

El proceso de malteado proporciona a la cebada un mayor contenido de sustancias solubles y un mayor desarrollo de la actividad enzimática que favorecerá posteriormente en la maceración la conversión de sustancias no solubles. El objetivo de este proyecto consistió en la sustitución de malta por cebada mediante el empleo de un paquete enzimático y verificación si el proceso de obtención de mosto y cerveza era factible. Los resultados obtenidos demuestran que éste además de viable es satisfactorio.

Palabras Clave: Cerveza, cebada, enzimas.

SUMMARY

The process of malting barley provides a higher content of soluble substances and a higher development of the enzymatic activity that will promote the conversion of insoluble substances in mashing. The target of this project was to replace the malt by barley with the help of an enzymatic pull and then produce beer with the same attributes as a standard beer. The results obtained were acceptable and showed that the process is feasible.

Keywords: Beer, barley, enzyme.