

# ALGUNOS PARÁMETROS A CONSIDERAR EN LAS FERMENTACIONES LAGER

REMEDIOS MANCEBO, S. A. DAMM

## RESUMEN

En mayoría de fábricas de cerveza actuales, la capacidad de los fermentadores es mayor que la capacidad de la sala de cocción, por lo que para completar un tanque de fermentación se necesitan varios cocimientos de mosto, con lo que el proceso se completa en un periodo largo de horas.

*Saccharomyces carlbergensis*, la levadura cervecera tipo "Lager" realiza un buen trabajo en ausencia de estrés, por lo que considerar algunos de los parámetros que pueden afectar a su buen funcionamiento nos puede ayudar a la hora de favorecer las condiciones de trabajo de nuestra levadura.

En el llenado del fermentador, la aireación del mosto, la concentración de zinc, la dosificación de la levadura, el tiempo en completar un fermentador y la  $T^{\text{a}}$  de fermentación, son algunas de las variables que hay que tener en cuenta ya que influyen en el resultado final de las fermentaciones.

En esta rápida revisión podemos ver algunos de los parámetros que tenemos que considerar en la fermentación.

**Palabras clave:** Levadura, mosto, oxígeno, estrés, temperatura, fermentación.

## ABSTRACT

In most of the existing breweries, the capacity of the fermentation tanks is greater than the capacity of the brewhouse; this is the reason why several batches of wort are needed to fill up a fermentation tank, so the process is completed in a period of hours.

*Saccharomyces carlbergensis*, "Lager" type brewer's yeast performs a good work in the absence of stress, so taking into consideration the parameters that may affect its proper functioning can help us providing the working conditions of our yeast.

In the filling of the fermentation tank wort aeration zinc concentration, the dosage of yeast, the time to complete the tank and the temperature of fermentation, are some of the parameters that must be taken into account as they influence the final result of fermentation.

In this quick review we can see some of the parameters that have to be considered during fermentation.

**Keywords:** yeast, wort, oxygen, stress, temperature, fermentation.