

Ingredientes: levadura



Antiguamente se decía que el hombre hace el mosto y Dios el vino (o la cerveza). Desde los trabajos de Pasteur y los esfuerzos en el desarrollo de la bioquímica, propiciados, entre otros, por la empresa cervecera Carlsberg, sabemos que son unos delicados organismos unicelulares encargados de transformar los carbohidratos en alcohol y dióxido de

carbono.

Pero las levaduras hacen mucho más que esto; producen una infinidad de sustancias que generan perfiles organolépticos de gran complejidad. Y para que puedan desarrollar su función de un modo satisfactorio hay que aprender a manejarlas con el máximo cuidado, limpieza y esmero.

Descripción

El profesor Albert Tintó, de la microcervecería Art Cervecers, nos explicará las principales características de las levaduras: fisiología, tipos, resultados, formatos comerciales, etc.

Objetivos

Tomar conciencia de la importancia de los distintos tipos de levadura en el proceso de elaboración de la cerveza. Aprender a manejar una fermentación desde el punto de vista de la levadura.

Temario

- ¿Qué es la levadura? ¿Cómo se produce la cerveza a partir de un mosto azucarado? Metabolismo celular
- Tipos de levaduras y sus necesidades ambientales y nutricionales. Selección de cepas: *S. Cerevisiae* vs *S. Pastorianus*
- Cálculo del número de células para una fermentación saludable
- Otros organismos en el fermentador
- Formatos comerciales de levaduras; conservación y propagación de cultivos propios



Número de créditos: 1 crédito ECTS

Semana de docencia: Semana 5

Profesorado: Albert Tintó