

3. 4. MADURACIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y ENVASADO



Transcurrida la fermentación, es necesario realizar varios procesos encaminados a terminar la maduración, completar el perfil organoléptico y acondicionar la cerveza, incluyendo la carbonatación adecuada al estilo que queramos conseguir.

Conoceremos también las posibilidades de estabilización que más se emplean cuando la producción se escala y la distribución crece, como son el filtrado y la pasteurización.

3. 4. 1. Descripción

En esta asignatura aprenderemos qué son la guarda, el almacenaje y el acondicionamiento de la cerveza, y estudiaremos desde el embotellado manual hasta las embotelladoras atmosféricas, y desde la lata al barril.

3. 4. 2. Objetivos

Entender el envejecimiento controlado de la cerveza, y aprender a acondicionarla convenientemente

Conocer todas las posibilidades de estabilización de la cerveza para evitar su deterioro

Conocer las ventajas y los inconvenientes de los diferentes modos, materiales y equipos que se emplean en el envasado de la cerveza

3. 4. 3. Temario

- Maduración y guarda de la cerveza
- Acondionamiento en frío, filtración y pasteurización: estabilización de la cerveza terminada
- Carbonatación natural y forzada
- Modos de envasado y presentación: botella, lata y barril

3. 4. 4. Información general

Profesorado: Boris de Mesones Enz

Créditos: 2

Fechas de docencia: del 22 de enero al 5 de febrero de 2016

Localización: aula virtual y moodle

