

# Sergio Ruiz



Soy Doctor en Química Analítica por la Universidad de Zaragoza. Tras acabar la carrera de Química, y tras ayudar un año a mi padre en labores de agricultura ecológica, pensé que mejor que quitar hierba de los pimientos y cultivar cebada cervecera era ejercer labores de alquimia con esta última. Me marche varios meses a Inglaterra, a aprender cómo hacer cerveza en varias cervecerías artesanales. La suerte fue poder adquirir conocimientos con muy buenos y no tan buenos cerveceros, para saber la importancia que tienen todos los detalles y mimos de este apasionado mundo que es hacer cerveza artesana. Embriagado de este oro líquido, a mi vuelta a Zaragoza, quería darle continuidad, y lo que empezó siendo un hobby compartiendo cervezas con los amigos, se convirtió en algo más, haciendo formación abierta al público interesado de cata y elaboración de cerveza artesana. Dicha actividad la compaginé con el Doctorado de Química Analítica, donde tuve la suerte de poder contar en el Departamento, con el Laboratorio de Análisis de Aromas y Enología de la Universidad de Zaragoza, con quién realicé algún estudio de los aromas de la cerveza artesana mediante Cromatografía de Gases - Olfatometría.

Una vez acabado el doctorado me vuelco de lleno en la actividad cervecera, creando la empresa Cervezas artesanas Lupulus, con actividades como formación, distribución de cervezas artesanas, y elaborando nuestras propias marcas, como Populus y Rasmia.

Actualmente estamos involucrados en la creación de una fábrica propia, donde esperamos seguir disfrutando y compartiendo esta gran pasión!



Asignatura: Características físicas, químicas y microbiológicas de la cerveza