



## Cerveza Altbier



### Características<sup>i</sup> :

Existen diversas maneras para clasificar a las cervezas, por ejemplo, por los ingredientes utilizados, por su origen, por el grado de alcohol o la más común por su tipo de fermentación. En base a este último concepto se puede clasificar a las cervezas en tres tipos de fermentación: Fermentación espontánea, Baja fermentación y Alta fermentación.

La *Fermentación Espontánea* se caracteriza porque las levaduras silvestres llegan al mosto transportados por el aire y entonces se produce la fermentación, la cual puede durar de 2 a 3 años, La *Baja Fermentación* se caracteriza porque la temperatura en la que se procesa la levadura oscila entre 6° a 9°C y la fermentación se produce en el fondo del fermentador; este tipo de cervezas se les conoce como LAGER y por lo general son cervezas rubias o claras. Por último, la *Alta Fermentación*, se le conoce así porque la temperatura en la que se trabaja la levadura oscila entre 15° a 20°C y la fermentación se produce en la superficie del mosto; este tipo de cervezas se les conoce como ALES.

Las cervezas *Altbier*, son del tipo ALES y nacieron en la ciudad alemana de Düsseldorf y tiene una historia que data de hace un poco más de 200 años. El término “alt” significa “viejo” en alemán, y hace referencia a la manera en la que se solía hacer la cerveza en el país europeo.

Antes del auge de algunos estilos de cervezas Lager en la parte sur de Alemania, las fermentaciones Ale eran más comunes. Cuando eso comenzó a cambiar en el siglo XIX, Düsseldorf adoptó algunas de las mejoras tecnológicas, pero se resistió al cambio de fermentación.

Estas cervezas *Altbier* se procesan a Alta Fermentación y después se condicionan a 10°C y por último pasan por el proceso de ‘laterización’ a temperaturas frías, lo que ayuda a producir una cerveza limpia y suave.

Por lo general, las *Altbiers* son cervezas bien balanceadas, maltosas, pero amargas, limpias y suaves al paladar. Con un ABV que oscila entre los 4.3 – 5.5% y un nivel de IBU de entre 35 y 50, esta cerveza tiene un sabor característico del que los alemanes se enorgullecen.

Las cervezas artesanas son cervezas sin aditivos ni conservantes y sin pasteurizar. Están vivas y son un producto evolutivo, que cambia cada día un poco, con presencia de levadura viva (visible o no). Se producen mediante un proceso natural a partir del grano, malta, sin utilizar extractos ni productos diferentes del agua, levadura, lúpulo y el cereal para hacer la malta.



El sistema de elaboración consta de cinco etapas básicas: maceración, cocción, enfriamiento, fermentación (la primera en un fermentador y la segunda en la misma botella) y envasado. El proceso artesano tiene que ser un proceso "todo grano" que parte del grano (malteado o no). No se admite ningún tipo de extracto (ni de maltas ni de lúpulos) para la obtención del mosto de la cerveza. Tampoco se admite el uso de aditivos ni coadyuvantes tecnológicos (antioxidantes, conservantes, colorantes, estabilizantes, etc.) sintéticos. En algunas variedades la composición puede incluir también otras materias primas naturales por aromatizarlas (azúcares, especias, frutas, etc.).



**Ingredientes:** Agua, Levadura, Lúpulo y Malta

Las aguas duras son mejores para la elaboración de cerveza dado que favorecen la bajada del pH. Además, una correcta concentración de cationes de Ca y de Mg reducen el nivel de turbidez de la cerveza y potencian la actividad de la levadura.

La levadura es el ingrediente que transforma en cerveza el mosto obtenido de la mezcla de la malta, el lúpulo y el agua. Son unos seres vivos unicelulares que se alimentan de los azúcares fermentables que provienen del almidón extraídos de la cebada durante la maceración. La levadura convierte estos azúcares fermentables en alcohol durante el proceso de fermentación.



[contacto@virorganic.com.mx](mailto:contacto@virorganic.com.mx)



[www.virorganic.com.mx](http://www.virorganic.com.mx)



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic

La levadura utilizada para ales es la de fermentación altas las que suelen funcionar a temperaturas de entre 18-28 °C por eso son las más usadas en la fabricación de cerveza casera y artesana.

El lúpulo es un ingrediente esencial para la elaboración de la cerveza. De sus flores convenientemente secadas, se extrae la lupulina, un elemento esencial que aporta el sabor amargo y el aroma característicos de la cerveza.

Además, el lúpulo hace que la espuma de la cerveza sea más estable, ayuda a conservar su frescor y le confiere otras propiedades.

La malta no es más que granos de cereal que han pasado por el proceso de malteado. La malta es el alma de la cerveza, y constituye el segundo ingrediente usado (por cantidad) en el proceso de elaboración, después del agua. La malta aporta los azúcares que posteriormente la levadura fermentará. También es el agente principal que le otorga el color a la cerveza, y uno de los mayores contribuyentes al sabor, el aroma y el cuerpo de la cerveza. Las proteínas de sus granos dan estructura a la espuma, mientras que los minerales que contiene proporcionan muchos de los nutrientes esenciales que necesita la levadura para desarrollarse.

De lejos, además, la cebada malteada es el grano más usado en la elaboración de cerveza. Sin embargo, también se utilizan muchos otros tipos de granos, malteados o no, como el trigo, el maíz, el arroz, el centeno o la avena.

## Ingredientes de la Cerveza Artesanal



### Agua

Más del 90 % de la cerveza es agua.



### Malta

Le da el color y aporta los azúcares necesarios para la fermentación.



### Lúpulo

Le da el amargor y contribuye con los aromas.



### Levadura

Es la encargada de la fermentación. Convierte los azúcares en CO<sub>2</sub> y alcohol.





**Como identificar una:** Cerveza Altbiers:

**Aroma:** Limpio, robusto y complejo a malta y lúpulos nobles. Limitado con respecto a ésteres frutados. El carácter de la malta refleja el uso de las variedades de malta base alemana. El aroma a lúpulo puede variar de muy bajo a moderado, y puede tener un carácter floral, perfumado o a pimienta asociado con los lúpulos nobles. Sin diacetilo.

**Apariencia:** Color de ámbar claro o cobre anaranjado a cobre profundo, llegando hasta marrón. Claridad brillante (puede ser filtrada). Espuma blancuzca, espesa, cremosa y persistente.

**Sabor:** De marcado amargor bien balanceado por un robusto carácter a malta. La presencia a malta está moderada por una atenuación de moderadamente-alta a alta, pero persiste el sabor complejo de la misma. Algunos ésteres frutados pueden sobrevivir al periodo de estacionamiento. Un acabado persistente, seco, agridulce o a nuez, refleja tanto la complejidad de la malta como el amargor del lúpulo. El sabor a lúpulos nobles puede ser de bajo a moderado. Sin sabores a maltas torradas ni asperezas. Algunas cepas pueden aportar un ligero carácter sulfuroso. Un tenue carácter a minerales puede estar presente, pero no es requerido. El nivel aparente de amargor es a veces tapado por la importante maltosidad; el amargor puede verse como de bajo a moderado si el acabado no es del todo seco.



[contacto@virorganic.com.mx](mailto:contacto@virorganic.com.mx)



[www.virorganic.com.mx](http://www.virorganic.com.mx)



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic

## Ventajas y Beneficios de su Consumo

1. *Conserva los riñones sanos.* **La cerveza artesanal se compone en un 90% de agua, por esta hidratación reduce el riesgo de que se desarrollen piedras en nuestros riñones en un 40%.**
2. *Evita el estreñimiento.* **La cerveza artesanal es una de las bebidas con mayor contenido en fibra soluble por lo que facilita la evacuación de deposiciones.**
3. *Ayuda a que nuestros huesos estén más sanos.* **Contiene una gran cantidad de minerales, entre ellos el silicio, mineral que participa en la creación y reparación de los huesos.” Las personas de edad avanzada que han consumido cerveza artesana diariamente tienen una mayor densidad ósea, por tanto, ha habido un retraso en la pérdida de la densidad ósea.”**
4. *Reduce la posibilidad de sufrir ataques de corazón.* **Según un estudio de Harvard realizado a 70.000 mujeres de entre 25 y 40 años, las que consumen cerveza artesanal de una forma moderada son menos propensas a sufrir ataques cardiacos porque reduce el riesgo de desarrollar una alta presión sanguínea (factor de riesgo en los ataques de corazón). La cerveza artesanal reduce los riesgos de desarrollar patologías cardiovasculares.**
5. *Reduce la posibilidad de padecer algunos tipos de cáncer.* **Aunque pueda parecer contradictorio porque el consumo excesivo de alcohol es un factor de riesgo de cáncer, si tomas cerveza moderadamente, así como si la utilizas para macerar carne, por ejemplo, reduces el riesgo. El motivo, la cerveza artesanal está llena de antioxidantes que eliminan, en gran medida, los agentes potencialmente cancerígenos.**
6. *Previene el insomnio.* **La cerveza, al igual que el vino, pone soñolientas a las personas y les ayuda a dormir plácidamente. Del mismo modo, también ayuda a combatir el estrés. Así que ya sabes si te tomas una cerveza después de tu jornada laboral reducirás tu estrés y las angustias generadas por el trabajo.**
7. *Previene la formación de coágulos sanguíneos.* **Los coágulos sanguíneos son masas semisólidas de sangre que pueden bloquear el flujo de la sangre allá donde se formen. Pues bien, la cerveza artesanal también puede prevenir la formación de estos coágulos. La revista Forbes recoge un estudio de R. Curtis Ellison, profesor de medicina y salud en la Universidad de Boston en el que se confirma que el consumo de una o dos cervezas al día puede ayudar en este aspecto.**



8. **ALARGA LA VIDA.** Gracias a los llamados polifenoles que se encuentran en la malta y en el lúpulo y que contienen antioxidantes, los cuales previenen las enfermedades crónicas y el envejecimiento celular. Las que más polifenoles contienen son las cervezas de tipo IPA's



## Presentaciones de Producto:

🍷 Botella de 330 ml



[contacto@virorganic.com.mx](mailto:contacto@virorganic.com.mx)



[www.virorganic.com.mx](http://www.virorganic.com.mx)



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic

## Modo de servirla:



Servir la cerveza hace que esta pierda dióxido de carbono y así evitaremos la sensación de hinchazón en el estómago.



Se debe verter con una inclinación para provocar que la levadura se oxigene y se haga espuma.



Al servir la cerveza se logra que los aromas se volaticen y así podamos apreciarlos con mayor facilidad.



Al beberla en un vaso o copa, la cerveza no se agita como cuando las tomas de una botella, es más fácil controlar la cantidad que vamos ingiriendo, reteniéndola más tiempo en el paladar y siendo así más sencilla y placentera su degustación.



Se debe degustar al tiempo.



El vaso tradicional es el de TUBO clásico de las barras nacionales de a pie, aunque últimamente ha ido perdiendo presencia siendo sustituido por vasos más abiertos. Es un vaso de origen alemán, cuya forma destaca el brillo de la cerveza, facilita la formación de espuma, potencia la malta y el lúpulo y concentra el sabor, lo que lo hace ideal para degustar cervezas delicadas como las lagers. Recomendado para: lager, altbier, bock, pilsener checa, kolsh.



**Vaso Tubo**



Nota: Los beneficios y propiedades de este producto natural y orgánico se catalogan dentro de las producciones artesanales. En caso de mujeres embarazadas y en lactancia u otros casos complejos de salud se sugiere consultar a su médico si es prudente el consumo.



[contacto@virorganic.com.mx](mailto:contacto@virorganic.com.mx)



[www.virorganic.com.mx](http://www.virorganic.com.mx)



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic

---

<sup>i</sup> (Celestial, 2020)



[contacto@virorganic.com.mx](mailto:contacto@virorganic.com.mx)



[www.viorganic.com.mx](http://www.viorganic.com.mx)



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@viorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic