



Cerveza Bamberg



Característicasⁱ :

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 cerveza 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.

La Cerveza Bamberg es de tipo LAGER y es originaria de Alemania, de la ciudad de Bamberg, de ahí su nombre y data del siglo XV. La cerveza se distingue por que las maltas se secan en una fogata con leña de árboles de haya, en la que el aire caliente no sólo seca y tuesta la malta, sino que también la ahúma lo que le da una esencia ahumada única. De ahí su nombre "rauch", que significa ahumado en alemán.

Existe una leyenda en Bamberg sobre el origen de su cerveza ahumada. Ésta dice que hubo un incendio en una fábrica de cerveza y que la malta allí almacenada se impregnó con el humo del fuego. El dueño de aquella cervecería no podía tirar la malta y elaboró cerveza con ella. El hombre pensaría que se la iban a tirar a la cara, pero resultó que a la gente de la ciudad le gustó tanto que la cerveza ahumada se siguió produciendo desde entonces.

La Cerveza Ahumada Schlenkerla (como se le conoce también) es una cerveza oscura, aromática, de baja fermentación con el extracto original de 13,5 por ciento, que es equivalente a un contenido en alcohol de 4.8% a 6% (ABV) y 32 IBU's de amargor. Sin ninguna duda hay cervezas más fuertes, sin embargo, uno no debe subestimarla, ya que puede hacer que salga usted haciendo el "schlenker" (caminando torcido). Su sabor ahumado se consigue exponiendo la malta al humo intenso, aromático de las brasas ardientes de la madera de haya. Después de mezclarla convenientemente se madura en los viejos sótanos de 600 años, en las colinas de Bamberg, y se bebe directamente en "Schlenkerla". Una original entre las cervezas, incluso entre las cervezas bávaras.



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

CERVEZA ARTESANAL

Usted puede beberla en el "Alte Lokal", en las barnizadas mesas de madera - sería un pecado cubrirlas con un mantel - debajo del viejo techo enmaderado, incluso más oscuro que la cerveza. Puede beberla en el "Klause", un monasterio construido en 1310, o usted puede beberla en el patio al lado de un barril de madera de 500 litros y en México en el beer garden de la Celestial.

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.).



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

CERVEZA ARTESANAL



Ingredientes: Agua, Lúpulo, Levadura de cebada 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.

La levadura utilizada para lager es la de fermentación baja las que suelen funcionar a temperaturas de entre 6-9 °C.

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. La Malta consigue su sabor ahumado exponiendo la malta al humo intenso, aromático de las brasas ardientes de la madera de haya.

Ingredientes de la Cerveza Artesanal



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic



Como identificar una: Cerveza Bamberger:

Aroma: Mezcla de humo y malta, con un balance e intensidad variable. El carácter del humo de madera de haya puede ir desde sutil a bastante fuerte y puede parecer ahumada, leñosa o como a tocino. El carácter de la malta puede ser de bajo a moderado y ser algo rico, tostado o maltoso-dulce. Los componentes de malta y el humo son a menudo inversamente proporcionales (es decir, cuando aumenta el humo, disminuye la malta y viceversa). El aroma a lúpulo puede ser de muy bajo a ninguno. Limpio carácter de fermentación lager.

Apariencia: Debería ser una cerveza de tonalidad ámbar/cobrizo ligero a marrón oscuro o es café rojizo ligeramente turbia.

Sabor: Generalmente sigue el perfil de aroma, con una mezcla de humo y malta en diferentes balances e intensidades, pero siempre complementarios. En los niveles superiores, el humo puede tener un carácter similar al jamón o al tocino, lo cual es aceptable siempre y cuando no se desvíe hasta un rango grasiento. El paladar puede ser algo maltoso, rico y dulce, sin embargo, el final tiende a ser medio-seco a seco con el carácter del humo a veces expandiendo la sequedad en el final. El retrogusto puede reflejar tanto la riqueza de la malta como los sabores del humo, con una deseable presentación balanceada. Amargor de lúpulo moderado, balanceado. Sabor a lúpulo moderado a ninguno con notas especiadas, florales o herbales. Limpio carácter de fermentación lager. Características ásperas, amargas, quemadas, carbonizadas, gomosas, sulfurosas o de ahumados fenólicos son inapropiadas. Su sabor es robusto, asertivo, especiado y evoca a una carne asada al vapor, tanto, que coloquialmente se les conoce como “cervezas de tocino”.



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 cardíacos 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.**



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

CERVEZA ARTESANAL

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



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic

Modo de servirla:



Vaso Tubo



Vaso Pilsner



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 y servir en un vaso de cristal.



La cerveza Bamberger se toma en Vaso de Tubo o en Vaso Pilsner. de preferencia, pues permite apreciar mejor los aromas, eleva la percepción y el sabor. La aireación juega un papel importante para liberar los sabores y olores de cada estilo, así como valorar plenamente sus propiedades.



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.

ⁱ (Celestial, 2020)

