



Cerveza British Ale



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 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 producen 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.

En el caso de la *cerveza British Ale*, es una cerveza tipo ALES. El color es sorprendentemente oscuro, en concreto tiene un color marrón oscuro con reflejos caoba y es transparente, limpia. La espuma es de color blanco hueso y es persistente. El olor es a caramelo, frutos secos y galleta, y tiene un fondo ligeramente herbal y especiado. Al beberla, la cerveza es suficientemente dulce como para entrar sola, sin llegar a poder decir que es un dulce remarcable, y el lúpulo compensa suavemente en el paladar, equilibrando la cerveza sin hacerla especialmente amarga. El grado de alcohol oscilarán entre los 3 y 5.0 grados (ABV).

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.



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

CERVEZA ARTESANAL

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.).



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.



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

CERVEZA ARTESANAL

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.

Frutales es una unión armoniosa de frutas y cerveza, pero todavía reconocible como una cerveza. El carácter de la fruta debe ser evidente, pero en equilibrio con la cerveza, no tan avanzado como para sugerir un producto artificial.



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic

FICHA TECNICA DE PRODUCTOS

CERVEZA ARTESANAL



Como identificar una: Cerveza British Ale:

Aroma: Ésteres frutales con dulzor de malta, a menudo con una compleja mezcla de frutas secas, caramelo, nueces, toffee y/u otros aromas especiales. Algunas notas de alcohol son aceptables, pero no deben ser muy cálidos o a solvente. El aroma a lúpulo puede variar ampliamente, pero típicamente tiene notas terrosas, resinosas, frutales y/o florales. El balance puede variar ampliamente, pero la mayoría de las veces tendrá una mezcla de malta, fruta, lúpulo y alcohol en diferentes intensidades.

Apariencia: El color dorado profundo a marrón-rojizo oscuro (muchas son bastante oscuras). Generalmente transparente, aunque las versiones más oscuras pueden ser casi opacas. Espuma moderada a baja de color crema a canela suave; retención media.

Sabor: Carácter a malta medio a alto a menudo con ricos sabores a nuez, toffee o caramelo. Ligeras notas de chocolate se encuentran a veces en las cervezas más oscuras. El balance es a menudo maltoso, pero también puede ser bien lupulado, lo cual afecta la impresión de maltosidad. Ésteres frutales moderados son comunes, a menudo con un carácter a fruta oscura o frutos secos. El final puede variar de medio seco a algo dulce. La intensidad alcohólica debe ser evidente, aunque no agobiante.



contacto@virorganic.com.mx



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 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.**
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**



FICHA TECNICA DE PRODUCTOS
CERVEZA ARTESANAL



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:



El vaso Pinta o también llamado Vaso Nonic se utiliza para servir este tipo de Cerveza por definición es de 568ml. Son ideales para stouts, porter y “ales” inglesas.



Coloca la botella de cerveza encima del vaso, a unos dos centímetros, pero sin tocarlo, procurando que el flujo del chorro de cerveza sea estable para lograr que los aromas se volaticen y así podamos apreciarlos con mayor facilidad.



Se debe verter con una inclinación de 45° hasta que hayas llenado $\frac{3}{4}$ del vaso y después enderezar el vaso para provocar que la levadura se oxigene y se obtenga una corona de espuma lo que hace que esta pierda dióxido de carbono y así evitaremos la sensación de hinchazón en el estómago.



Al beberla en un vaso Pinta, 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.



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. Evite el exceso.

ⁱ (Celestial, 2020)



contacto@virorganic.com.mx



www.virorganic.com.mx



55.23.31.09.71 - 55.29.30.29.30



@virorganiccomercializadora



comercializadoraviorganic