

WE BREW WITH YOU.™

LA NEWSLETTER OFICIAL
CON TODAS LAS NOVEDADES
DE LALLEMAND BREWING



P.3 ACTUALIZACIÓN AL CATÁLOGO

¿Una *Saccharomyces cerevisiae* para la producción NABLAB?
¡Reto aceptado!

P.4 NOVEDADES EN I+D

¿Qué pasa con el sabor a mosto de las NABLAB?



P.5 SIEBEL

¿Deberían someterse las NABLAB a pruebas sensoriales diferentes?



P.6 EVENTO

Jornada de puertas abiertas para distribuidores



P.7 ACTUALIZACIÓN EN CERVEZA CASERA

No eres tú, soy yo:
Una carta a los cerveceros caseros de las NABLAB

P.8 ENTREVISTA

El recorrido de Mash Gang con las cervezas bajas en alcohol

EDICIÓN #15



SÉ APASIONADO SÉ LALLEMAND



Sylvie Van Zandycke, nuestra Directora de Ventas y Marketing y Directora de Ética del Instituto Tecnológico Siebel, ha sido nombrada recientemente Presidenta de la [Sociedad Americana de Químicos Cerveceros \(ASBC\)](#)¹ por un periodo de un año. Fundada en 1934, la ASBC es una asociación que promueve la excelencia científica en la elaboración de cerveza.

Sylvie es miembro activo de la industria cervecera y de la ASBC desde 2001. También es líder de la sección [Pink Boots](#)² Las Vegas, que anima y apoya a las mujeres y a las personas no binarias a través de la educación. Estamos muy orgullosos de que lidere el equipo de Ventas y Marketing, inspirándonos con su compromiso con la industria.

#bepassionatebelallemand

Como experto de productos de bajo contenido alcohólico en Lallemand Brewing, he seguido de cerca la evolución del sector de la cerveza sin alcohol y de bajo contenido alcohólico (NABLAB) durante varios años. Cuando se observa el día a día, es difícil apreciar el ritmo del cambio en este ámbito, y escribir este editorial me ha permitido dar un paso atrás y acoger con satisfacción los numerosos cambios positivos que hemos visto.

En el pasado, la cerveza sin alcohol o con bajo contenido de alcohol era el dominio exclusivo de las grandes cerveceras, capaces de invertir en tecnologías de eliminación del alcohol y equipadas con el control de procesos para gestionar adecuadamente la fermentación interrumpida. Las nuevas tecnologías en forma de unidades de desalcoholización más pequeñas y cepas de levadura innovadoras, como la nueva LalBrew® LoNa™, han simplificado el proceso de producción, lo que ha permitido a las cervecerías más pequeñas y artesanales introducirse en el mercado de las cervezas sin alcohol. Una de las consecuencias más interesantes es la mayor diversidad de estilos de cerveza que se están produciendo, con los productores artesanales reflejando la multitud de cervezas diferentes que se ven en sus marcas de alta graduación.

Las cervecerías hacen bien en invertir en este sector. El segmento de la cerveza sin alcohol o con bajo contenido de alcohol está creciendo incluso en los mercados maduros de España y Alemania. Se está expandiendo rápidamente, sobre todo en Estados Unidos, donde la cuota de mercado ha sido históricamente ínfima. Las cerveceras dedicadas enteramente a la producción de cerveza sin alcohol o baja en alcohol, como Athletic Brewing Company (EE.UU.), han ganado rápidamente cuota de mercado internacional. Por el contrario, cerveceras artesanales como Mash Gang (Reino Unido) se han ganado un culto de aficionados a la cerveza artesanal por sus numerosos lanzamientos especiales.

En esta edición, exploramos algunas de las áreas críticas en las que se centra la producción de cerveza baja en alcohol y mostramos la experiencia de Lallemand en este ámbito. Nos preguntamos: ¿Qué son exactamente los aldehídos? ¿Se podría crear una cerveza sin alcohol en casa? Y la más fundamental de todas: ¿Qué es exactamente la cerveza sin alcohol? Esperamos que la lectura sea de tu gusto.

EDITORIAL

Andrew Paterson

líder en los proyectos de NABLAB y Gerente Técnico de Ventas para el Reino Unido y Escandinavia

¹: <https://www.asbcnet.org/Pages/default.aspx>

²: <https://www.pinkbootssociety.org/>



¿UNA *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* PARA LA PRODUCCIÓN DE NABLAB? ¡RETO ACEPTADO!

Por Avi Shayeitz,
Investigador científico de I+D

Vamos a explorar el proceso de producción de cerveza con bajo o sin alcohol.

La producción de cerveza con bajo contenido de alcohol o sin alcohol requiere una de dos vías de producción: o bien producir una cerveza de graduación regular (~5.0% ABV) y eliminar mecánicamente el etanol, o bien limitar la producción de etanol controlando la fermentación mediante métodos biológicos. Ambos enfoques implican procesos complejos y ofrecen pros y contras. La aplicación tecnológica suele incluir técnicas como la evaporación con membrana fina, la destilación al vacío o la filtración con nanoporos. Por su parte, el control biológico puede lograrse mediante la fermentación continua en estado sólido, la fermentación interrumpida o el uso de cepas de levadura no tradicionales con una asimilación limitada de carbohidratos. Estos métodos se emplean habitualmente y, a medida que avanza la tecnología y mejora nuestra comprensión de los procesos biológicos, la producción de cerveza de muy bajo contenido alcohólico se hace más eficiente.

Sin embargo, para los cerveceros independientes, los retos siguen siendo importantes. La inversión de capital supone una barrera importante para entrar en el sector de la cerveza de bajo contenido alcohólico. Las cerveceras pequeñas y medianas, que representan una parte sustancial del mercado estadounidense (24-27%) y mundial (11-12%) de la cerveza, suelen optar por métodos alternativos que aprovechan las infraestructuras existentes o las instalaciones contratadas. Un enfoque económicamente viable es el uso de cepas de levadura no tradicionales como *Pichia kluyveri*, *Saccharomycodes ludwigii* o *Zygosaccharomyces rouxii*, que pueden emplear infraestructuras preexistentes y no suelen requerir cambios significativos en los procesos existentes. Sin embargo, el cultivo de cepas de levadura no domesticadas y no tradicionales plantea un reto fundamental. El mosto de cerveza es un medio complejo que favorece el crecimiento de microorganismos más domesticados, lo que puede dificultar aún más el uso de levaduras que no sean *Saccharomyces*. En condiciones óptimas, el mosto es más adecuado para aquellos organismos adaptados a su composición de nutrientes y entorno únicos.

La historia del desarrollo de LoNa™: de la cervecería al laboratorio

La historia de LoNa™ está en su nombre: un acrónimo de "Low/Non-alcohol beer", y es procedente de cepas 100% domesticadas de *Saccharomyces cerevisiae*. LoNa™ es un híbrido obtenido a partir de linajes de levadura de vino y cerveza y diseñado para proporcionar muchos de los beneficios del metabolismo de *S. cerevisiae* domesticada, pero con una producción

mínima de etanol. Esto se debe a la falta de genes funcionales necesarios para la fermentación de polisacáridos, precisamente los que codifican las exohidrolasas y las proteínas de transporte normalmente necesarias para la absorción y el metabolismo de azúcares más complejos que la glucosa y la fructosa, en concreto la maltosa y la maltotriosa.

LoNa™ fue diseñada para minimizar muchos de los problemas asociados con los controles biológicos comunes utilizados en la producción de cerveza de bajo contenido alcohólico. Durante el proceso normal de producción del mosto cervecero, la degradación térmica de la cebada malteada da lugar al desarrollo de compuestos carbonílicos a través de la oxidación de lípidos, la reacción de Maillard, la degradación de Strecker y la condensación aldólica, que pueden asociarse con sabores desagradables si no se utilizan adecuadamente. Muchos de estos compuestos se reducen significativamente o se cubren durante una fermentación estándar de etanol, y *S. cerevisiae* dispone de las vías metabólicas capaces de procesar estos sustratos. Una clara ventaja frente a otros métodos no tradicionales, que pueden acabar exacerbando los sabores "a mosto" con el desarrollo de metabolitos secundarios no deseados.

Las características funcionales únicas de la *S. cerevisiae* domesticada permanecen preservadas en LoNa™, lo que proporciona un método más consistente y fiable de control sobre una fermentación. Esto se traduce en un comportamiento predecible que no requiere infraestructuras ni equipos especiales.

Pruebas con LoNa™ en condiciones reales: del Laboratorio al Campo

Al igual que en anteriores lanzamientos de productos, antes de lanzar LoNa™, Lallemand trabajó con cervecerías de todo el mundo para ver cómo podría comportarse el producto en un entorno de producción real. Se trata de un paso necesario, ya que el trabajo de desarrollo realizado en el laboratorio no siempre se traslada bien al mundo real. Las cervecerías seleccionadas para los ensayos cumplían una serie de criterios específicos acordados por Lallemand antes de su realización. La clave era la intención de producir, o estar produciendo ya, una cerveza con bajo o nulo contenido de alcohol, pero también tener la capacidad de pasteurizar. Las cervezas NABLAB son especialmente vulnerables al deterioro, por lo que se buscó a cerveceros que ya tuvieran experiencia y conocimientos en su elaboración para que recibieran el producto de prueba del primer lote

Para saber más sobre LalBrew® LoNa™ : www.lallemandbrewing.com/lonna

¿QUÉ PASA CON EL SABOR A MOSTO DE LAS NABLAB?

Por Molly Browning,
Gerente de Soporte Técnico

Uno de los problemas más notables de la cerveza sin alcohol o baja en alcohol es que el sabor a menudo no coincide ni se compara con el sabor de la cerveza tradicional. La razón principal de estas diferencias sustanciales de sabor es el proceso de producción de estas bebidas. Las NABLAB pueden elaborarse mediante métodos físicos o biológicos, y estos últimos se basan en levaduras negativas a maltosa o maltotriosa.

Cada método de producción tiene sus ventajas y desventajas (analizadas en nuestro extenso documento sobre [Buenas Prácticas en materia de NABLAB](#)¹), pero como nuestra especialidad son las levaduras, vamos a centrarnos en los métodos biológicos y en por qué las bebidas NABLAB suelen tener un sabor dulce o a mosto.

Consideraciones sobre la fermentación al producir NABLAB

Dado que el objetivo de la producción de NABLAB es elaborar una bebida con menor concentración de alcohol que una cerveza tradicional, no es de extrañar que los procesos de elaboración y fermentación se aborden desde una perspectiva diferente. Para empezar, la gravedad inicial de las bebidas NABLAB suele ser bastante baja (en torno a 6 grados Plato) y la temperatura de maceración es bastante alta (para garantizar que haya poca formación de glucosa). Pasando a la fermentación, al utilizar una levadura que no fermenta la maltosa ni la maltotriosa (una levadura maltosa-negativa y maltotriosa-negativa), la baja concentración de azúcares fermentables se traduce en un tiempo de fermentación más corto (3-4 días) que el que suele observarse en la fermentación tradicional de la cerveza.

Un tiempo de fermentación más corto (o una fermentación limitada) tiene consecuencias

para los compuestos activos del sabor, lo que a menudo provoca que estos compuestos no se metabolicen completamente y, por lo tanto, crean diferencias de sabor significativas.

Hablemos de los aldehídos

Una de las descripciones sensoriales más comunes de los productos NABLAB es que saben "dulces" o "a mosto". Estos sabores se atribuyen normalmente a la presencia de aldehídos que se forman durante el proceso de malteado y las etapas de maceración y cocción de la producción de mosto, y tienen un impacto sensorial. Los aldehídos se forman por diferentes vías, como la oxidación enzimática de los ácidos grasos, las reacciones de Maillard, la degradación de Strecker y la degradación de ácidos orgánicos amargos²:

- **3-metil butanal:** sabor maltoso, chocolate, cereza, almendra
- **2-metilbutanal:** sabor a almendra, manzana, maltoso
- **Metional:** sabor a papa cocida, mosto

Normalmente, estos aldehídos se reducen a sus alcoholes primarios a través del metabolismo normal de la levadura que tiene lugar durante una fermentación estándar. Sin embargo, los aldehídos no se reducen tan eficazmente durante las fermentaciones limitadas o detenidas que se emplean cuando se utiliza una cepa de levadura maltosa o maltotriosa negativa.

Cómo elegir tu cepa cervecera para NABLAB

La selección de la cepa también influye en la absorción y utilización de aldehídos durante la fermentación. Las diferentes cepas de levadura maltosa-negativa tienen diferentes grados de utilización de aldehídos, como se puede ver en las figuras 1 y 2. En general, las cepas de *Saccharomyces cerevisiae* son capaces de

ALDEHÍDOS TOTALES ALMACENAJE A 42°C POR 3 SEMANAS

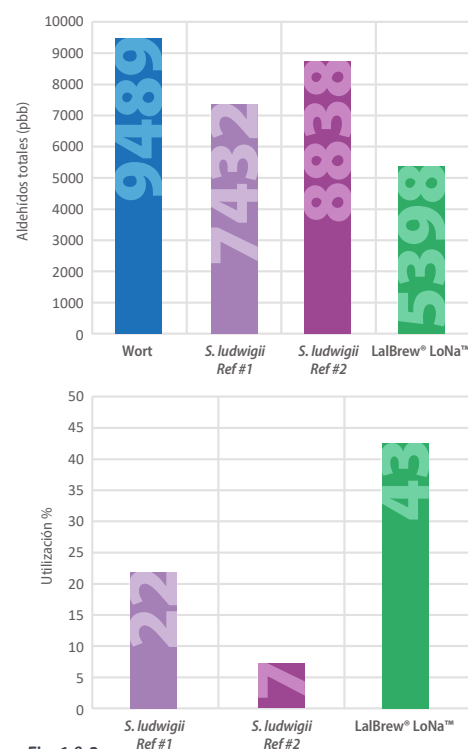


Fig. 1 & 2

metabolizar estos aldehídos en mayor medida que otras cepas de levadura negativas a la maltosa (*S. ludwigii*, por ejemplo). El resultado de este metabolismo es una reducción de los aldehídos, que se traduce en una bebida NABLAB más fresca y de sabor más limpio, más parecida a una cerveza tradicional y con características sensoriales significativamente mejoradas.

La utilización de aldehídos en la fermentación de NABLAB ilustra una de las muchas formas en que estas bebidas difieren de las fermentaciones tradicionales de cerveza con alcohol. Para los cerveceros que se embarcan en la producción de cerveza sin alcohol o con bajo contenido en alcohol, la comprensión de estas diferencias de sabor y producción les ayudará a elaborar NABLAB de mejor sabor para disfrute de todos.

¹: Ver más recursos en la página 6

²: Gernat, D.C., Brouwer, E., Ottens, M.; Aldehydes as Wort Off-Flavours in Alcohol-Free Beers – Origin and Control. Food and Bioprocess Technology (2020) 13:195–216.

¿DEBERÍAN SOMETERSE LAS NABLAB A PRUEBAS SENSORIALES DIFERENTES?

Por Keith Lemcke,
Director de Marketing del
Instituto Tecnológico Siebel

Hubo un tiempo, hace apenas unas décadas, en que la gama de características de la cerveza era bastante reducida, independientemente de la marca que se bebiera. Luego llegó la revolución de la cerveza artesanal, que amplió el abanico de sabores y aromas de una selección cada vez más amplia de cervezas ales, lagers y de especialidad. En la última década, los consumidores se han visto mimados por la amplia gama de opciones de cervezas y bebidas alcohólicas, y ahora estamos viendo a una nueva ola de cervezas elaboradas y procesadas para presentar una graduación alcohólica nula o baja. Esta nueva generación de NABLAB (cervezas sin alcohol/cervezas con bajo contenido de alcohol) puede resultar difícil de elaborar y, al igual que ocurre con las cervezas con alcohol, necesitan un análisis sensorial cualificado a lo largo de toda su producción para garantizar unos resultados de alta calidad constante.

¿Por qué el perfil sensorial de las NABLAB es diferente al de la de las cervezas con alcohol?

Muchos consumidores esperan que las NABLAB tengan características similares o idénticas a las de sus homólogas con alcohol, pero lograr tal hazaña es todo un reto incluso para el cervecero con más talento. Si el cervecero intenta limitar la producción de alcohol en primer lugar mediante ingredientes, técnicas y/o prácticas relacionadas con la fermentación, la cerveza resultante puede tener aromas característicos del mosto sin fermentar, y comúnmente con un aroma percibido a 'grano'.

Normalmente, la fermentación de la cerveza convencional da lugar a una fuerte reducción de compuestos como el diacetilo y el H₂S, algo que puede preocupar a un cervecero que opte por limitar la fermentación, ya que es posible que estos aromas no se eliminen durante el proceso. Un gran problema durante la producción de NABLAB es conseguir un perfil de ésteres que los consumidores asocien con la cerveza de alta calidad. Los ésteres pueden suprimirse o modificarse debido a la fermentación controlada de las cervezas NABLAB. En la práctica de eliminar el alcohol de la cerveza con cierto contenido de etanol, también puede eliminarse una amplia gama de ésteres, lo que da lugar a una cerveza con menos intensidad de sabor y aroma.

Factores clave para el funcionamiento de un panel sensorial NABLAB

En la formulación de la cerveza NABLAB hay que experimentar mucho con diferentes recetas y procesos para encontrar los métodos que den los resultados adecuados. Aunque las personas que participan en los paneles de cata utilizados en el desarrollo de las cervezas NABLAB deben tener una formación sensorial en la misma amplia gama de compuestos que

en el caso de las cervezas alcohólicas, debe hacerse especial hincapié en el aprendizaje de las características comunes a los productos NABLAB. En primer lugar, ¡joler y probar el mosto! Se puede utilizar mosto crudo directo de la casa de cocimientos, pero diluirlo en agua puede dar un resultado más cercano a lo que queda en una fermentación NABLAB incompleta.

El dulzor excesivo puede ser habitual en las NABLAB, normalmente asociado a compuestos con sabor a mosto, por lo que los catadores deben prestar especial atención al equilibrio dulce/seco/amargo de las cervezas que presentan características con sabor a mosto. Es habitual que las cervecerías acidifiquen estas cervezas para bajar el pH en un esfuerzo por hacerlas más estables desde el punto de vista microbiológico. Esto puede dificultar lograr un equilibrio, ya que el dulzor, la sequedad, el amargor del lúpulo y la acidez son ahora factores que influyen en el sabor y la sensación en boca.

La formación sensorial en una gama completa de ésteres es importante, ya que la falta de ésteres puede ser notable en las cervezas NABLAB. Prácticamente cualquier método de elaboración que dé como resultado una cerveza con poco o sin alcohol dará lugar a perfiles de ésteres diferentes de los que los consumidores esperan de la cerveza tradicional, por lo que los catadores deben conocer las características de los principales ésteres relacionados con la elaboración de cerveza para evaluar su contribución a estas bebidas.

Por último, es importante no sólo detectar todas estas características como contribuyentes individuales al carácter de la cerveza, sino también saber cómo funcionan juntas para formar los productos terminados. Los consumidores no suelen separar las características de sus bebidas, sino que las consideran dentro de la matriz de los productos acabados. Los panelistas de cata deben tomarse el tiempo necesario para examinar una lata o botella entera de cada marca para ver cómo cambian las características de la cerveza a medida que el producto se calienta. Al fin y al cabo, lo más importante es lo que percibe el consumidor.

Keith Lemcke es Director de Marketing del Instituto Tecnológico Siebel y lleva más de 20 años dedicado a la formación sensorial en la cerveza.

Visita nuestro Rincón Sensorial
en la web del Instituto Siebel



<https://shop.siebelinstitute.com/Sensory-Corner>



NUESTRA PRIMERA JORNADA DE PUERTAS ABIERTAS PARA DISTRIBUIDORES EUROPEOS EN LISBOA

Por **Natalie Anderson**,
Gerente de Eventos

Lallemand Brewing organizó recientemente su primera Jornada de Puertas Abiertas para Distribuidores en Lisboa, Portugal. Más de 30 distribuidores clave europeos fueron invitados a participar en el evento, que tuvo lugar del 26 al 28 de junio de 2023.

“Nuestro equipo ha estado apoyando a las cerveceras, junto a nuestros distribuidores, a través del enfoque We Brew With You™, con gran éxito. Esta vez decidimos ir un paso más allá invitando a nuestros principales distribuidores europeos a este innovador evento. El objetivo era mostrarles más y mejor todo lo que hacemos en Lallemand: desde los aspectos de producción y calidad hasta los últimos proyectos de I+D y nuestros recursos de marketing. Crear una cadena humana más sólida con ellos es fundamental para alcanzar nuestros objetivos juntos, ya que su éxito es también nuestro éxito.”

Joan Montasell, Director Regional de Ventas, Europa

Los asistentes tuvieron la oportunidad de participar en reuniones técnicas para conocer más a fondo Lallemand y sus productos cerveceros. Además, disfrutaron de una visita a la planta de producción de levadura de Setúbal y participaron en varias actividades divertidas durante su estancia en Lisboa.

El equipo de Lallemand reunió varias cervezas para su degustación de diferentes cerveceras europeas, probando diferentes cepas de levadura

LalBrew®. Gracias a Acme Craft Brewery (Italia), Gloucester Brewery (Reino Unido), Cobolis (República Checa), iFBM (Francia), Purtsu (Estonia) y La Virgen (España).

Esta cata fue también una oportunidad para probar la nueva LalBrew® LoNa™ para producción de NABLAB.

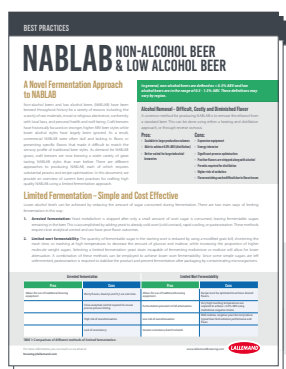
Los participantes probaron La Virgen Sin Tostada (Madrid, España). Esta cerveza de color cobrizo cuenta con sabores a pan y caramelo, utilizando sólo los mejores ingredientes e incorporando la innovadora levadura LalBrew® LoNa™. Con su carácter sin filtrar, La Virgen Sin Tostada ofrece una experiencia de consumo distinta y satisfactoria para los entusiastas de la cerveza.

Nuestro objetivo es replicar este evento en varios lugares del mundo para seguir construyendo relaciones sólidas con nuestros distribuidores y conocer mejor sus necesidades.



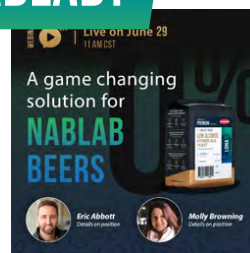
Enfoque: Recursos adicionales para NABLAB

¿BUSCAS MÁS RECURSOS PARA NABLAB?



Consulta nuestro nuevo documento de **Buenas Prácticas: Soluciones NABLAB.**

Este exhaustivo documento compara los métodos para producir NABLAB con sus pros y sus contras, analiza los fundamentos científicos de la reducción de aldehídos, compara cepas de levadura, analiza la fermentabilidad y el control del sabor y proporciona recursos de seguridad alimentaria para cualquiera que desee producir comercialmente una cerveza con bajo o nulo contenido en alcohol.



Lallemand Brewing presentó una solución revolucionaria para las cervezas sin alcohol en nuestro último webinar

En el seminario web "Presentación de LalBrew® LoNa™: Una solución revolucionaria para las cervezas NABLAB", Eric Abbott y Molly Browning, Gerentes de Soporte Técnico de Lallemand Brewing, se adentraron en el mundo de las cepas de levadura negativas a la maltosa y su impacto transformador en la industria cervecera. Con 175 asistentes, el seminario web abordó la creciente demanda de métodos alternativos para producir cerveza sin alcohol y con bajo contenido de alcohol (NABLAB).

El 3 de octubre también organizaremos un seminario web en el que cerveceros experimentados compartirán sus ideas y comentarios sobre el uso de la levadura LalBrew® LoNa™ en varios estilos de cerveza.

Registrar aquí : <https://www.crowdcast.io/c/brewing-nablab-with-lalbrewlona>

<https://www.lallemandbrewing.com/wp-content/uploads/2023/06/NABLAB-BP-ENG-Digital-LalBrew.pdf>

UNA SENTIDA CARTA DE NABLAB A LOS CERVECEROS CASEROS

Por Eric Abbott,
Gerente de Soporte Técnico

No eres tú, soy yo

Estimados Homebrewers,

Soy yo, NABLAB. Tenemos que hablar. En primer lugar, déjenme decirles que son geniales. Llevan años elaborando una cerveza excelente y superando los límites del estilo. Su creatividad e innovación fueron las fuerzas motrices de la revolución de la cerveza de alta densidad y extremas de principios de la década de 2000. Y su espíritu pionero contribuyó a aumentar la popularidad de las cervezas ácidas y de fermentación salvaje.

Ahora que la popularidad de las cervezas de alta graduación está disminuyendo en favor de estilos *sessionables*, más fáciles de beber, he notado que se están interesando más por mí (NABLAB). Aunque me siento halagada por su interés, creo que deberíamos tomarnos las cosas con calma. Tomémonos el tiempo necesario para conocernos bien antes de elaborar nuestras primeras cervezas de bajo contenido en alcohol.

No eres tú, soy yo. Como he dicho, eres muy hábil en la elaboración de una amplia gama de estilos de cerveza. Pero la NABLAB no se parece a nada que hayas elaborado antes. Sin las precauciones adecuadas, los bajos niveles de alcohol pueden aumentar el riesgo de crecimiento de microorganismos alterantes, algunos de los cuales podrían ser patógenos. Por razones de seguridad alimentaria, es esencial tomar las precauciones adecuadas.

¿Qué se puede hacer? En primer lugar, utilizar levaduras maltotriosa-negativas para conseguir una atenuación más baja. La levadura maltotriosa-negativa alcanza una atenuación del 65-72% en un mosto de cerveza típico. La maceración a temperaturas más elevadas reducirá aún más la atenuación. Al reducir también la densidad original, una cepa maltotriosa negativa podrá situarte en el rango de 1-3% ABV. Evita las cepas maltosa-negativas para la elaboración casera, ya que estas cepas requieren pasteurización para estabilizar la cerveza y evitar la fermentación de la maltosa restante. A nadie le gustan las salpicaduras ni las botellas que explotan.

En segundo lugar, controla el pH durante todo el proceso. Las fermentaciones más cortas de las NABLAB de baja densidad no bajarán el pH lo suficiente como para impedir el crecimiento de microbios patógenos y de deterioro como ocurre con las cervezas normales. Asegúrate de que el pH sea inferior a 4,6 al inicio de la fermentación y de alrededor de 4,0 en la cerveza terminada. No quieres que nadie enferme.

En tercer lugar, y lo más sencillo, mantén la cerveza fría después de envasarla. No sólo reducirá el riesgo de que se estropee, sino que también dispondrá de cerveza fresca en todo momento sin tener que meter unas cuantas botellas en el congelador en el último momento. Si utilizas barriles, mantén también fríos los conductos dispensadores. Cabe señalar que la mayoría de los mayores productores mundiales de cervezas NABLAB están tomando un enfoque cauteloso de no servir cerveza de barril en este momento, hasta que se sepa más sobre el potencial de patógenos en los sistemas de cerveza de barril.

Soy un desafío para elaborar, tanto para cerveceros comerciales y caseros por igual. Con una adecuada comprensión y gestión de los retos y riesgos, los cerveceros caseros pueden amar y disfrutar de estilos de elaboración como el mío. Si necesitas ayuda, Lallemand Brewing está ahí para ayudarte.

Para los cerveceros caseros capaces de gestionar los riesgos de elaborar estilos con bajo contenido en alcohol, ¡salud! Para todos los demás, a continuar elaborando estilos más tradicionales. Me alegro de que hayamos tenido esta charla.

Saludos cordiales,

NABLAB

EL VIAJE DE MASH GANG HACIA LA CERVEZA BAJA EN ALCOHOL



Conoce a Jordan Childs, el cofundador de Mash Gang, una cervecera pionera de bajo contenido alcohólico que está causando sensación en la industria cervecera. En esta entrevista, dirigida por Andrew Paterson, de Lallemand UK, exploramos la trayectoria de Jordan en el mundo de la cerveza con bajo contenido de alcohol, los retos a los que se enfrentó durante un lanzamiento pandémico y el espíritu que distingue a Mash Gang.

¿Cómo te introdujiste en el mundo de la cerveza sin alcohol?

Antes tenía un negocio de tatuajes, pero el Covid me obligó a cerrarlo. Durante ese tiempo, empecé a experimentar con la elaboración casera de cerveza sin alcohol. Con el tiempo, me asocié con James y otras personas para crear nuestra propia fábrica de cerveza sin alcohol. Decidimos centrarnos en la New England IPA y trabajamos con varias cerveceras para producir nuestras cervezas.

¿Cómo ha sido el camino desde que empezó Mash Gang en 2020?

Ha sido todo un reto, especialmente el lanzamiento durante una pandemia mundial con problemas en la cadena de suministro y dificultades financieras. Sin embargo, hemos adquirido más confianza en la gestión del negocio y hemos optado por priorizar la calidad de nuestras cervezas sobre el marketing tradicional.

¿Está creciendo el mercado de la cerveza baja en alcohol?

Sí, el mercado está creciendo, pero no se está comiendo necesariamente el mercado de la cerveza normal. Parece que atrae a gente que quiere beber más cerveza pero no puede por motivos laborales o de estilo de vida.

¿Cuál es la filosofía de su empresa?

Nos centramos en crear cervezas experienciales, no sólo utilitarias. Intentamos equilibrar los sabores y ofrecer experiencias únicas a nuestros clientes.

¿Cuál es la clave para elaborar una buena cerveza baja en alcohol?

Para nosotros, se trata de encontrar un equilibrio y crear una experiencia agradable, incluso con estilos extremos. Cada cerveza debe tener un cierto nivel de tomabilidad, dependiendo de su estilo.

¿Leen los comentarios de Untappd?

Solía hacerlo, pero me di cuenta de que puede ser tóxico y afectar a la salud mental de los cerveceros. Ahora lo veo más como un diario de las experiencias de consumo de los demás y trato de disfrutarlo sin tomármelo demasiado en serio.

¿Dónde crees que crecerá el sector de la cerveza sin alcohol?

Estados Unidos, Reino Unido y Francia están experimentando un crecimiento significativo. Soy optimista sobre el futuro de la industria cervecera en el Reino Unido, sobre todo a medida que vayamos descubriendo el potencial del lúpulo y los cereales autóctonos.

¿SABÍAS QUE?

La definición de cerveza sin alcohol y cerveza baja en alcohol varía en todo el mundo.

Por ejemplo, en Finlandia e Islandia, la cerveza sin alcohol se considera cerveza con un nivel de alcohol por volumen (ABV) inferior al 2,8% y al 2,25% respectivamente. La mayor parte del mundo suele definir la cerveza sin alcohol como aquella que tiene menos de un 0,5%

ABV; sin embargo, Francia se une a Finlandia como uno de los países de la UE con un porcentaje de ABV más alto concedido para estas bebidas, definiendo la cerveza sin alcohol a partir de un 1,2% ABV e inferior¹. Estas diferencias ponen de manifiesto la importancia de leer las etiquetas a la hora de explorar el panorama de las bebidas sin y con bajo contenido de alcohol.

¹: Okaru, A.O.; Lachenmeier, D.W. Defining No and Low (NoLo) Alcohol Products. *Nutrients* 2022, 14, 3873. <https://doi.org/10.3390/nu14183873>

