

MALTA DE ARROZ

Daniel Fermun, Técnico Cervecerero del Instituto de la Cerveza Artesana (ICA) ha elaborado una cerveza apta para celíacos, con malta de arroz, para Segadors del Delta.

Así es la primera cerveza artesana del mundo elaborada con malta de arroz. Creada y desarrollada por Daniel Fermun, técnico cervecerero en el Instituto de la Cerveza Artesana (ICA) de Barcelona, y comercializada por la Cooperativa Arrossaires del Delta de l'Ebre –bajo la cual se agrupan varias marcas internacionales de arroz como Bayo, Nomen o Segadors del Delta-, esta cerveza ha sido fruto de varios años de innovación, investigación y trabajo conjunto entre ambas corporaciones.

“No solo es el haber creado la primera cerveza de malta de arroz, sino el haber conseguido maltear el arroz, es el verdadero avance en el sector cervecerero”, explica Daniel Fermun en una entrevista para el blog de Cerveza Artesana. Y las dificultades no residen solo en el malteado, muy delicado por el bajo poder diastásico del arroz, sino también en la elaboración de la cerveza. Concretamente, el arroz precisa de un proceso de decocción/maceración específica, basado en un escalado de temperaturas de infusión muy específicas para sacar un buen rendimiento.

El resultado es de lo más interesante para todo el público. La cerveza, que contiene un 40% de malta de arroz y un 60% de cebada, no alcanza unos niveles de gluten superiores a 10 ppm y, por lo tanto, es apta para celíacos.

Específicamente en el sector cervecerero, el descubrimiento aporta un abanico de posibilidades extraordinario; la malta de arroz permite elaborar todo tipo de estilos de cerveza con un toque diferenciador, ligero y, a la vez, complejo. Además, en versiones mixtas (con malta de arroz y malta de cebada u procedente de otros cereales), la cerveza adquirirá notas muy diferentes a las típicas de cebada, y todo procedentes de la misma malta.

MARCA: Segadors del Delta

Arrossaries del Delta de l'Ebre

TIPO: Kölsch

ESTILO: Specialty Grain



*Apariencia de la
cerveza artesana con
malta de arroz*



Malta de arroz



INGREDIENTES: Malta Pilsen y de arroz, lúpulo noble alemán y levadura de alta fermentación.

ALCOHOL: 5.8% ABV

COLOR: 5 EBC.

Temperatura de servicio = 4-5º

FICHA DE CATA:

color amarillo pajizo y con una espuma consistente, de burbuja gruesa. Con aroma floral, tiene un trasfondo que recuerda al arroz y, al final, se perciben notas cítricas que recordando a la cascara de limón. En boca, es una cerveza de cuerpo medio, con presencia de lúpulo y notas de pan. El post-gusto es ligeramente amargo con notas cítricas y herbales.

Puntos de venta

- Tiendas oficiales Segadors del Delta
- Barcelona: CoopMercat i Autòctons SCP
- Tiendas en Tarragona