

Las 5 'w' del análisis de una cerveza

Por Esther Santalla, responsable técnico del AETCM-LAB (especializado en cerveza)



La llamada fórmula de las 5 'w' nació en el seno de la comunicación (y muy vinculada al periodismo) como una metodología clara y sencilla para transmitir con eficacia un mensaje. Estos *what, who, why, when* y *where* nos dan información que vamos a aplicar, si me lo permiten, a las razones por las que un adecuado **análisis de una cerveza** puede convertirse en un aliado perfecto para obtener una mejor producción cervecera y una calidad en el producto final, que redundan, ambos aspectos, en mayores posibilidades para abrirse paso en el mercado.

Y no solamente en términos de calidad, sino también en otros parámetros vinculados a la fiabilidad y la estabilidad de una cerveza a la que se le presume un recorrido en el tiempo una vez que se convierte en producto terminado: almacenaje, transporte, ubicación en puesto de venta y otros hasta que finalmente se consume.

'What': qué se analiza

Para conocer a fondo una cerveza, no solamente se puede y debe analizar esta, sino también todo lo relacionado con su producción: desde las materias primas como la cebada, la malta, adjuntos, lúpulo, bagazo, agua o levadura, hasta el mosto cervecero que terminará convirtiéndose en cerveza.



‘Who’: quién se encarga del análisis de una cerveza

Las personas que realizan estos análisis son técnicos especialistas tanto en la producción como en la propia analítica, con profundos conocimientos y años de experiencia en análisis y cervecería.

‘Where’: dónde puedo analizar mi cerveza

En laboratorios que realicen este tipo de análisis, siendo actualmente el AETCM-LAB el único de toda España especializado en cerveza que opera de manera independiente para cualquier cervecera, grande, mediana o pequeña, que desee analizar su producto final o las materias primas que lo componen.

Este laboratorio, perteneciente a la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta (AETCM), se ubica en las instalaciones con las que cuenta este colectivo.

Trabaja con metodologías oficiales en términos de cervecería y cuenta con el certificado de calidad de la norma ISO 9001:2015.



‘When’: cuándo analizar una cerveza

En realidad, en cualquier momento que lo desees: previamente a la elaboración analizando si las materias primas empleadas tienen la calidad que se les presupone; para conocer al detalle el mosto cervecero y su evolución y, por supuesto, tu cerveza ya terminada, para saber si el resultado es el que deseabas y si realmente no ha sido objeto de ninguna contaminación.

Los seguimientos analíticos del laboratorio pueden aportar información sobre desviaciones en el proceso, que serán las que nos ayuden a anticiparnos a futuros contratiempos.

Los análisis puntuales ofrecen, como su propio nombre indica, información puntual, pero los seguimientos ayudan en la mejora continua. Y por eso el AETCM-LAB dispone de promociones y acuerdos anuales para que el control sea continuo sobre un producto o cerveza.

Lo ideal es analizar todos y cada uno de los lotes que produces y que, claro está, se ponen a la venta para su consumo.

‘Why’: será lo que diferencie a tu cerveza de las demás

Un conocimiento profundo de tu cerveza y del proceso de elaboración de la que procede, materias primas incluidas, será lo que marque la diferencia de tu producto en términos de calidad respecto a otros del mercado.

Con estos reportes puedo hacer un seguimiento de mi proceso cervecero; puedo conseguir lotes estables e iguales; es una acción preventiva para adelantarte a cualquier problema o detectar dónde los tenemos y, quizás,

sean la base para diseñar nuevos productos o recetas. Entre muchas otras cosas...

El seguimiento, garantía de calidad de una cerveza

Calidad es hacer las cosas bien y para ello son necesarios estos *ingredientes* en su proporción adecuada: una buena materia prima, una buena receta, un buen conocimiento y seguimiento del proceso y un buen canal de distribución.

¿Y cómo conseguimos esto? Con una buena formación, una buena idea, una analítica y reportes de tu producto y buenos profesionales a tu alrededor.