

Elaboración de cerveza sin alcohol: nuevas tecnologías y grandes oportunidades

Autoría: ALFA LAVAL

Los gustos cambian: se necesitan nuevas ideas

El mundo lleva 30 años disfrutando de la cerveza sin alcohol o baja en alcohol. Pero recientemente las cervezas 0,0 de calidad han logrado una mayor aceptación entre los consumidores y un amplio éxito. Por eso, la desalcoholización de la cerveza, es decir, la reducción del alcohol de las recetas finales de cerveza a menos de 0,05% ABV, está despegando con fuerza.

Los consumidores preocupados por la salud y el sabor eligen cada vez más la cerveza sin alcohol o con bajo contenido de alcohol para socializar, beber de forma responsable y salvar vidas. Para satisfacer la creciente demanda, las cerveceras tradicionales deben adaptar las líneas de proceso sin comprometer el sabor, el aroma ni la sensación en boca. Esto requiere un profundo conocimiento de los procesos, equipos y sistemas existentes y la mejor manera de optimizarlos para aprovechar las oportunidades que presenta la cerveza 0,0.

Adopte la cerveza 0,0 con confianza. Obtenga de Alfa Laval el conocimiento de los procesos y la asistencia técnica que necesita. Después, disfrute de mayores beneficios, menores impuestos y nuevas fuentes de ingresos por excedentes de alcohol que añaden valor a su negocio cervecero.



Eliminar el alcohol de la cerveza

No hay vuelta de hoja. Elaborar cerveza sin alcohol requiere macerar y hervir el mosto, mezclar el lúpulo y fermentar, lo que produce etanol. ¿Cuál es la mejor manera de eliminar el alcohol de la cerveza? Utilizando una tecnología adecuada de extracción o filtración. Lo que se obtiene es un concentrado de alcohol, aunque su graduación variará. Para separar el alcohol (condensado de etanol), puede adoptar uno de estos tres enfoques sin tener que añadir zonas a prueba de explosiones (ATEX) a las líneas de proceso de su fábrica de cerveza:

1. Diluir y escurrir

Puede reutilizar el agua de sellado de las juntas de las bombas de vacío para diluir un condensado con aproximadamente un 18-35% de alcohol en volumen, dependiendo del contenido de alcohol de la cerveza entrante. Diluir el etanol de esta forma garantiza que el fluido estará siempre por debajo del punto de inflamación y, como resultado, no requerirá ninguna zona ATEX. A continuación, el etanol diluido puede drenarse o recogerse, que es la práctica habitual si no hay otra aplicación o uso para él.

2. Añadir valor a los productos cerveceros

Produzca nueva cerveza de alto valor añadiendo este condensado claro de alcohol neutro de calidad alimentaria (18-35% ABV) como ingrediente a otros productos cerveceros. Aumentar el grado alcohólico de su gama actual de productos añade valor y abre nuevas fuentes de ingresos, al tiempo que mejora el sabor de la cerveza.

3. Creación de nuevas bebidas de alto valor

Otra opción: Utilizar el condensado claro de alcohol neutro alimentario como ingrediente de nuevos productos de alto valor, como cócteles listos para beber, bebidas aromatizadas a base de cerveza e incluso nuevos productos híbridos, como cócteles de cerveza con vodka o productos alcohólicos a base de cebada. En este caso, el excedente de alcohol añade valor al realzar el sabor, una ventaja muy apreciada por los amantes de la cerveza.

¿Hasta dónde puedes llegar?

Pasar de una graduación alcohólica de 4,5% a una de 0,5 a 0,0 requiere conocimientos técnicos. Sobre todo, si se quieren conservar todas las características que la gente busca en una buena cerveza: aroma, sabor, sensación en boca y mucho más. Para pasar de una graduación alcohólica alta a una baja, necesita un socio que sepa cómo gestionar los cultivos de levadura, cómo afectan los tipos de malta y las técnicas de fermentación a su cerveza y cuál es la mejor manera de ajustar el sabor y el aroma después de eliminar el alcohol. Con su amplia experiencia en cervecería, artesanía, tecnología y habilidades de marketing, Alfa Laval puede ser el socio adecuado para usted.

Guía rápida para la fabricación de cerveza

La cerveza está considerada una de las bebidas fermentadas más complejas por su sabor, color, variedad y sensación en boca. Además, la cerveza tiene una gran variedad de ingredientes que la hacen tan compleja.

[Leer más](#)



Elaborar cerveza sin alcohol de gran sabor

Es fácil: con el [módulo de desalcoholización de Alfa Laval](#). Este módulo todo en uno especialmente diseñado combina tecnologías probadas, desde la desgasificación de la cerveza y la generación de vapor culinario hasta la extracción al vacío y la condensación del alcohol, para extraer el alcohol de la cerveza de forma fiable y rentable. Simplemente integre sus sistemas con esta columna de destilación de paso único a bajas temperaturas y presiones. Sin complicaciones. Sin grandes inversiones de capital. Sólo cerveza 0,0 de gran sabor. Sin bromas.

Además, descubra nuevas formas de aprovechar al máximo el etanol extraído de su cerveza, como mezclarlo para producir innovadores híbridos alcohólicos.

