

Innovación 100% natural

Autora: Dr. Alicia Muñoz Insa, Gerente Técnico de BarthHaas



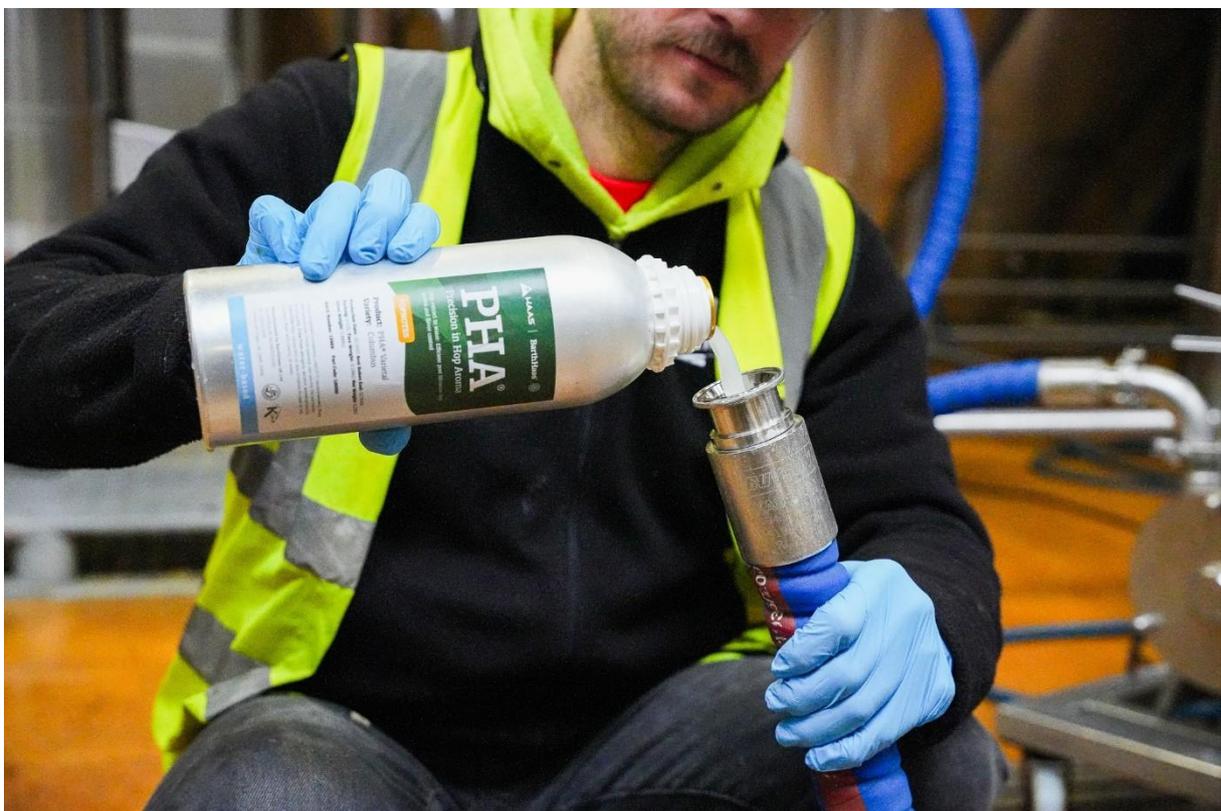
Las tendencias en el mundo cervecero están cambiando. Pasamos de fabricar cervezas con sabores extremadamente intensos a cervezas más moderadas y ligeras. Este cambio no solo se debe a lo que quiere el consumidor, sino también a la situación social, política y medio ambiental que estamos viviendo. Y es que vivimos en un mundo de cambio constante. El aumento de los costos de la energía, la fluctuación de la calidad y cantidad de las materias primas debido entre otros al cambio climático y la creciente presión política son algunos de los factores a los que nos enfrentamos estos días.

Cuando los precios de las materias primas y los costes de la energía aumentan, lo lógico es obtener el máximo rendimiento posible de estas, evitando pérdidas o mermas y trabajando de la forma más eficiente posible. Pero en la fabricación de cerveza nos encontramos con procesos que no siempre son eficientes y en los que se pierde mucha materia prima o producto. Un buen ejemplo es el dry-hopping con flores de lúpulo o pellets, o la isomerización durante la ebullición entre otros. Muchos cerveceros podrán corroborar por experiencia que por un kilo de pellets T90 en el Whirlpool se pueden llegar a perder hasta aproximadamente 8 litros de cerveza y hasta aproximadamente 14 litros si se usan para dry-hopping en el tanque de fermentación.

Para reducir estas pérdidas o incluso evitarlas, se han desarrollado en las últimas décadas productos específicos para cada proceso que aportan amargor y/o aroma a la vez que ofrecen mayores rendimientos tanto de amargor como de aroma. Nuestra última creación es un producto aromático que no solo aumenta hasta el 100% su rendimiento aromático en la cerveza, sino que también es 100% natural.

¿Su nombre? PHA® water-based. ¿De qué están compuesto? De extracto de lúpulo y agua. Nada más. ¿Cómo lo hemos hecho? PHA® water-based ha sido creado en nuestro centro de I+D en el cual hemos desarrollado una técnica especial de emulsificación que nos permite mezclar los aceites esenciales de lúpulo con agua y obtener un producto de alta calidad aromática y totalmente estable.

Además de ser totalmente naturales, los PHA® tienen otras ventajas para las cervecerías. Este rango de productos no contiene material vegetal, es decir, son totalmente líquidos, lo que evita las pérdidas de cerveza mencionadas anteriormente y aumenta el rendimiento del proceso y la eficiencia de la planta de fabricación. Además, como son totalmente solubles en cerveza o mosto frío, se pueden añadir al final de proceso cervecero, incluso después de la filtración ya que no generan turbidez en la cerveza final. Esto le permite al cervecero diversificar su gama de cervezas de manera fácil, lo que acaba generando un ahorro de tiempo, dinero y otros recursos. Para poner un ejemplo, el empleo de PHA®, en vez de pellets (u otros productos tradicionales), puede ahorrar unos 80 EUR por cada 10 hls de cerveza producida. Es decir, estos productos ofrecen una alternativa asequible que no solo ahorra dinero, sino evita dolores de cabeza.



Otra ventaja es que los costes de envío y almacenamiento considerablemente más bajos que los de los pellets o las flores y esto es debido a que no contienen material vegetal y a que solo se necesitan entre 5 y 40 mL de producto por hL de cerveza para obtener resultados espectaculares. Aunque, ya que no tienen ningún aditivo o *carrier*, realmente no hay un límite legal de dosificación, es decir, puedes añadir tanto como necesites. ¡Y en la etiqueta puedes declararlos extracto de lúpulo!

Los PHA® water-based están disponibles en una gran variedad de aromas, como por ejemplo *citrusy*, *spicy*, *fruity* y *floral*, y son ideales para cervezas lager como por ejemplo las estilo Pilsen, cervezas light o sin alcohol o incluso para bebidas como las *hop water*. En BarthHaas estamos seguros de que con los productos PHA® water-based podemos ayudar a afrontar los desafíos y a garantizar el éxito de nuestros clientes.

Si estas interesado en probar los PHA® water-based, no dudes en contactar a nuestro equipo técnico *Brewing Solutions Team* en brewingsolutions@barthhaas.de

PHA® water-based, 100% natural, 100% aroma de lúpulo para tu cerveza 100% increíble.

