

“¿QUIÉN QUIERE UNA CERVEZA SIN CUERPO NI CARÁCTER?”

Autor: Blease Alix, Technical Sales Representative – Brewing de Lallemand

¿Quién quiere una cerveza sin cuerpo ni carácter? ¡De hecho, a todo el mundo le gustan las cervezas sabrosas! Actualmente, muchas cervecerías están rastreando la tendencia de cervezas como las NEIPA, las *table-beers* con bajo contenido de alcohol y las sin alcohol.

En la elaboración de cerveza puede resultar complicado definir el término “sensación en boca” y “cuerpo”, ya que no podemos asignarles un valor numérico como sí podemos hacerlo con los IBU, el color o la turbidez.

Entonces, ¿qué son la sensación en boca y el cuerpo?

Según el BJCP, “el cuerpo está técnicamente separado de la sensación en boca, que abarca sensaciones físicas como la astringencia, el calor alcohólico y la carbonatación. La combinación de los dos determina cómo la cerveza estimula el paladar”. Algunos de los principales factores que contribuyen al cuerpo de la cerveza son los azúcares residuales, las proteínas de longitud media, los polifenoles, los iones y los niveles de carbonatación.

Los azúcares que pueden contribuir al cuerpo y la sensación en boca incluyen las dextrinas, la maltotriosa y las maltodextrinas. Para maximizar las dextrinas en una cerveza, se puede aumentar la temperatura de maceración o reducir la cantidad de adjunto. La maltotriosa no es fermentable por algunas levaduras, como el caso de la LalBrew Windsor™, y, de hecho, seleccionar una cepa de levadura negativa a la maltotriosa para la fermentación puede ayudar a aumentar el cuerpo. Los cerveceros a veces agregan maltodextrinas a la cerveza para lograr el mismo efecto; sin embargo, se necesita agregar una cantidad considerable para ver una diferencia. Además de esto, las maltodextrinas tienen un porcentaje de azúcares fermentables en su composición, por lo que se deben usar con precaución si el objetivo es producir cervezas con bajo contenido de alcohol a través de la fermentación. Finalmente, la lactosa, un azúcar de la leche no fermentable, puede proporcionar cuerpo y dulzura; sin embargo, la adición de lactosa hace que la cerveza resultante no sea apta para veganos y requiere un etiquetado de alérgenos adicional.

Las proteínas son un factor importante que contribuye a numerosas cualidades sensoriales en la cerveza. Se ha observado que algunas proteínas ayudan a crear una turbidez estable en la cerveza, otras contribuyen a la sensación en boca y otras, como la LTP1 y la proteína Z, ayudan a mantener una espuma persistente en la cerveza final. Las proteínas provienen de una variedad de fuentes: la malta de cebada, el trigo y la avena, las cuales son las más utilizadas en la industria cervecera. Pero, como todos los cerveceros saben, simplemente cargar su tanque de maceración con grandes cantidades de avena y trigo puede provocar un macerado atascado, problemas de clarificación, mosto viscoso, turbidez inestable y menor fermentabilidad. Hay que lograr un delicado equilibrio al diseñar una receta con mucha avena o trigo.

Como respuesta a los inconvenientes mencionados previamente, AB Vickers ha lanzado recientemente una nueva y emocionante solución para que los cerveceros la utilicen con el fin de lograr mayor sensación en boca y cuerpo en sus cervezas: ISY Enhance.



Ya la están utilizando numerosas cervecerías en todo el mundo. Se ha descubierto que el ISY Enhance ha dado como resultado un mayor cuerpo, sensación en boca, menor astringencia y una mejor bebestibilidad.

Por ejemplo, la fábrica Northern Monk en Leeds utiliza ISY Enhance en sus cervezas con bajo contenido de alcohol. Según ellos, *“ofrece una sensación en boca igual o mejor que las maltodextrinas, con mucho menos esfuerzo durante el día de elaboración y un mejor precio”*. Track Brewery en Manchester comentó que *“vieron un aumento en la sensación en boca, lo que le dio plenitud a la cerveza y también una textura brillante”*.

Además de aumentar la sensación en boca y el cuerpo, ISY Enhance puede reducir la sensación hop burn, el amargor y la astringencia del lúpulo en las cervezas lupuladas, ya que se une a los polifenoles disminuyendo estas características. Esto conduce a un perfil de sabor más redondo. Bluntrock Brewery en Cornualles comentó que *“le dio un cuerpo más suave, elevando la redondez de la sensación en boca para equilibrar los picos de sabor. Por ejemplo, nuestra cervecería piloto es un sistema de “elaboración en bolsa” que a menudo puede dejar una percepción elevada de amargor más adelante en el proceso. Descubrimos que el ISY Enhance puede ayudar a equilibrar esa aspereza con un cuerpo mejorado”*.

ISY Enhance es un producto natural y 100 % derivado de la levadura, lo que significa que, a diferencia de la lactosa, no hay alérgenos ni requisitos de etiquetado adicionales. Mediante un proceso único desarrollado por Lallemand, las paredes celulares de la levadura se debilitan para permitir la recuperación de compuestos de alto peso molecular, como mano proteínas y polisacáridos de la levadura. Las dosis sugeridas son de entre 20 y 60 g/hl añadidos al whirlpool. Es fácil realizar pruebas de laboratorio para ver cuál sería el efecto del producto en sus propias cervezas. Puede hacerlo disolviendo la dosis equivalente en agua caliente y luego agregándola a una muestra de cerveza terminada.

“Hemos probado ISY Enhance en algunas de las cervezas con bajo contenido de alcohol que producimos y nos han impresionado los resultados iniciales en lo que respecta a redondear el perfil de sabor y mejorar el cuerpo y la sensación en boca. Es muy fácil de usar (lo disolvemos en agua hervida y lo agregamos directamente a nuestro whirlpool), hemos descubierto que nos ha ahorrado una gran cantidad de tiempo, ya que reduce/elimina la necesidad de realizar pruebas de titulación exhaustivas en los agregados posteriores a la fermentación para mejorar el sabor y el cuerpo. Descubrimos que ISY Enhance ha suavizado los bordes ásperos que se pueden obtener al elaborar cervezas con bajo contenido de alcohol. También estamos considerando probarlo en cervezas claras de menos del 4 % de alcohol para mejorar el cuerpo y la sensación en boca de nuestra cerveza en ese rango de ABV”. — Attic Brew Co.