

Estudio de Mercado

Descripción del producto



La cerveza artesanal es una bebida alcohólica fermentada y carbonatada, elaborada a partir de cuatro ingredientes naturales esenciales: malta, agua, levadura y lúpulo. En cada una de sus recetas distintivas, se incluyen adjuntos como frutas, especias u otras fuentes de carbohidratos. Se produce a escala reducida, en lotes pequeños y se distribuye principalmente en dos presentaciones: barril de 30 litros y en lata de 475 ml para consumo individual.

- Cerveza en Lata: Esta cerveza se presenta en un práctico formato de lata con una capacidad de 475ml, diseñado para una óptima protección contra la luz y el oxígeno, preservando su frescura. Esta bebida se caracteriza por su aroma intenso y vibrante. Con una graduación alcohólica de 4.5% ABV, destaca por su espuma blanca, densa y cremosa, gracias a la carbonatación precisa obtenida con CO₂. Su envase cuenta con una altura aproximada de 16.5 centímetros, un diámetro de 6.6 centímetros en su punto más ancho, y el material con el que está fabricado es Aluminio, su revestimiento interior de epoxi que protege el contenido y evita que el metal transfiera sabor a la cerveza. El envase cuenta con branding audaz y moderno, donde se combinan colores vibrantes y el logo característico de Amarguitas, logrando así una identidad y un diferenciador de su competencia.
- El barril: es un recipiente cilíndrico, presurizado y reutilizable con capacidad de 30 litros, diseñado para el almacenamiento y dispensado de cerveza en el restaurante. Este hecho con un interior de acero inoxidable de grado alimenticio capaz de soportar la presión y evitar la contaminación del producto. Se mantiene refrigerada hasta que se sirve, lo que garantiza que se conserve fresca.

Usualmente, se caracteriza por tener diferentes “estilos”, definidos por parámetros técnicos como el grado alcohólico por volumen (ABV), y el perfil sensorial.

Clasificación de los estilos de cerveza que fabrica “Las Amarguitas”

<p>Regia</p> 	<p>Es una cerveza con un grado de amargor moderado, con un balance entre las notas de la malta y el lúpulo, ligera y agradable al paladar, con un color dorado claro y espumosa, predomina el olor herbal</p>	<p>ABV 4%</p>
<p>Golden</p> 	<p>Estilo american golden ALE, ligera y refrescante, penada para el consumo cotidiano. De color amarillo brillante, se destacan los aromas afrutados del lúpulo americano complementada con un toque dulce y ligero a pan o galleta. Es una cerveza versátil recomendable para toda ocasión</p>	<p>ABV 4%</p>
<p>Honey</p> 	<p>Elaborada a partir de la fermentación de la miel, con un grado del Alcohol elevado, cuenta con un gran cuerpo, calidez y de perfil robusto, no cuenta con amargor ya que no cuenta con lúpulo, el protagonista es la miel. De color Ámbar profundo, con una espuma ligera y efímera, con aroma intenso a miel, de sabor dulce y cálida.</p>	<p>ABV 9.7%</p>
<p>Milf</p> 	<p>Ligera y equilibrada, fácil de beber, predominan los sabores tostados y con amargor.</p>	<p>ABV 5%</p>

Dark 	Maltas alemanas con notas de caramelo tostado, dulce al paladar, cuerpo y robusticidad.	AVB 4.9%
Ver-got 	Carácter fuerte y cálido, es una bebida de guarda, voluptuosa, se perciben, se perciben los aromas frescos a durazno y pasas	AVB 12%

Las principales regulaciones legales para la fabricación y comercialización de cerveza en México y a las que está sujeto “Las Amarguitas” son:

- NOM-142-SSA1/SCFI-2014: Esta norma es crucial, ya que establece las especificaciones sanitarias para la producción y el etiquetado de bebidas alcohólicas, incluyendo la cerveza. Cubre aspectos como la seguridad, la inocuidad y los requisitos de etiquetado comercial.
- NOM-199-SCFI-2017: Define la denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba para las bebidas alcohólicas. Es complementaria a la NOM-142 y proporciona directrices más detalladas para la calidad del producto.
- Normas complementarias: La fabricación de cerveza debe cumplir con otras normas que abarcan desde el sistema de unidades de medida hasta la información comercial en el etiquetado, como la NOM-008-SCFI-2002 y la NOM-030-SCFI-2006. Además, existen otras normas complementarias y regulaciones estatales, como el Código Alimentario Mexicano, que rigen aspectos como la calidad, seguridad, higiene y la información en el etiquetado.

La propuesta de valor de la empresa radica en que se posiciona en el mercado vendiendo un producto premium y altamente diferenciado, donde el principal elemento comercializado no es solo la cerveza o el destilado, sino la capacidad técnica de producirlo. Se justifica por:

- El uso de técnicas de elaboración alemanas y la supervisión de un Maestro cervecero certificado.
- Además, se emplea materia prima de alta calidad, como lúpulo, malta y levadura.
- La comercialización se respalda con el valor añadido de poseer recetas propias patentadas.

Para los clientes de maquila, la comercialización gira en torno a la promesa de que “Las Amarguitas” es un aliado confiable que garantiza un producto final con un sabor único y consistente a través de un estricto control de calidad.

Mercado del proveedor

Estos son los insumos que forman parte de la producción de nuestra cerveza, se puede observar como en la siguiente tabla se describen detalladamente y su importancia dentro del proceso.

Composición del producto (Materia Prima Principal)

Malta



La malta es el resultado de un proceso de transformación del almidón de cebada u otro cereal, consiste en modificar el almidón a azúcares simples fácilmente fermentables por levaduras.

Aportar almidones que serán convertidos en azúcares fermentables, así como las enzimas necesarias para dicha conversión. También provee proteínas para el cuerpo y la retención de espuma, y compuestos de color y sabor.

Agua



El agua es el componente mayoritario (88% - 95% del producto final).

Solvente para la extracción de azúcares y otros compuestos de la malta durante la maceración; medio para la isomerización de los alfa-ácidos del lúpulo durante la cocción; y vehículo para la actividad de la levadura durante la fermentación.

Levadura



Es el microorganismo unicelular del reino fungí responsable la fermentación alcohólica.

Metabolizar los azúcares fermentables (principalmente glucosa, maltosa y maltotriosa) presentes en el mosto para producir alcohol etílico (C_2H_5OH) y dióxido de