

PROGRAMA Elaboración

¿Cómo se hace la cerveza?

1 Maltería

La cebada se acopia en silos, donde se limpian sus impurezas; luego se hidrata, germina, tuesta y desgermina el grano, para almacenarse por 21 días.

2 Cocimiento

La malta y el adjunto triturado son enviados a grandes calderas, donde se cocinan con agua a altas temperaturas para extraer sus nutrientes. Al mezclarse y filtrarse se obtiene el mosto (líquido claro y azucarado), al cual se le agrega lúpulo mientras se cocina para dar sabor y aroma a la cerveza. Luego del período de cocimiento a temperaturas de hasta 104°C, continúa la etapa de sedimentación por 30 minutos. El proceso finaliza enfriando el mosto hasta 10°C.

5 Envasado

Nuestro proceso de elaboración de la cerveza dura 21 días, luego es transportada en tuberías hacia modernas líneas envasadoras que llenan las botellas provenientes del lavado, donde se tapan herméticamente para garantizar su pureza, calidad y duración.

3 Fermentación

La cebada se acopia en silos, donde se limpian sus impurezas; luego se hidrata, germina, tuesta y desgermina el grano, para almacenarse por 21 días.

4 Filtrado

La cerveza se filtra bajo cero (-2°C) para eliminar materias insolubles, como residuos de levaduras o proteínas, y luego se le añade gas carbónico, necesario para una buena formación de espuma.

