
Fermentació de la cervesa

Autor:

Data de publicació: 20-03-2022

Els diferents tipus de fermentació en la cervesa

21 d'octubre de 2019 Sobre Luca

Busques informació sobre la fermentació de la cervesa?

Si alguna vegada has estat al nostre blog saps que el nostre objectiu és convertir-te en un expert en cervesa. Per tant, el nostre bloc es divideix en diferents categories que són: guies de cervesa per ciutat, tiradors de cervesa, estils de cervesa i també cultura cervesera.

Per això hem decidit elaborar aquesta guia ràpida sobre els estils de fermentació de la cervesa.

Primer tornarem al que és la fermentació i després detallarem els següents 4 estils de fermentació:

- Alta fermentació
- Baixa fermentació
- Fermentació espontània
- Fermentació mixta

Resum

Què és la fermentació?

Com funciona la fermentació en la cervesa?

Alta fermentació

Baixa fermentació

Fermentació espontània o salvatge

Fermentació mixta

Conclusió

Què és la fermentació?

La fermentació està present en el procés d'elaboració de totes les begudes alcohòliques. Consisteix a transformar els sucres en alcohol mitjançant l'acció dels llevats.

En el context dels llevats de cervesa es poden afegir o naturals en funció del tipus de fermentació i del procés d'elaboració. També veurem que diferents llevats funcionen a diferents temperatures en la cervesa el que dóna diferents tipus de fermentació.

Com funciona la fermentació en la cervesa?

La fermentació és en realitat un procés químic que s'ha beneficiat de la investigació de Louis Pasteur. Per entendre aquest paràgraf no dubtis a tornar a les teves classes de química de la universitat!

En poques paraules, la fermentació transforma la glucosa continguda en la cervesa en alcohol i diòxid de carboni. De fet, abans de l'addició de llevats la cervesa no conté alcohol i simplement consisteix en un most. L'addició de llevat permetrà transformar aquest most en alcohol.

Alta fermentació

Pale Ale és una cervesa d'alta fermentació

Com funciona l'alta fermentació?

Dos criteris principals distingeixen l'alta fermentació de la baixa fermentació: la temperatura a la qual fermenta la cervesa i el tipus de llevat utilitzat.

Per a una fermentació elevada la cervesa fermentarà a temperatures d'entre 15 i 24 graus. Aquesta fermentació durarà entre 3 i 8 dies.

Finalment, els llevats utilitzats per a cerveses d'alta fermentació són llevats del tipus *Saccharomyces cerevisiae*.

Com funciona l'alta fermentació?

Els llevats utilitzats per a cerveses d'alta fermentació són llevats del tipus *Saccharomyces cerevisiae*.

Podeu comprar-los a Saveur bière i a Rolling Beer.

Quins són els estils de les cerveses d'alta fermentació?

En primer lloc, recordem que el color de la cervesa no té res a veure amb la seva fermentació. Per tant, una cervesa fosca pot ser una cervesa amb fermentació alta, baixa o espontània.

Aquí hi ha una llista no exhaustiva d'estils de cervesa d'alta fermentació:

Ale (India pale ale, Pale ale, Brut IPA)

Stout

Weizen

Podràs trobar diferents enllaços a altres articles que et permetran conèixer més sobre els estils de les cerveses amb alta fermentació.

Baixa fermentació

Un pilsner de cervesa de baixa fermentació

Com funciona la baixa fermentació?

A diferència de l'alta fermentació, la baixa fermentació es realitza a menor temperatura i amb altres tipus de llevats.

La baixa fermentació es va fer popular al món quan els humans van començar a dominar el fred (al voltant del segle XIX)th segle xx).

A nivell de llevat s'utilitzen llevats del tipus *Saccharomyces Pastorianus*.

Les cerveses de baixa fermentació tenen l'avantatge de conservar-les millor que les cerveses d'alta fermentació. No obstant això, també són menys forts en alcohol a causa dels llevats utilitzats.

Fet divertit: Aquest tipus de fermentació va existir a Baviera ja el segle XVth segle xx a causa de les condicions climàtiques favorables. Després es va popularitzar a la resta d'Europa, incloent Alsàcia a Estrasburg.

Quin tipus de llevat per a la baixa fermentació?

Per elaborar una cervesa de baixa fermentació hauràs d'utilitzar llevats *Saccharomyces Pastorianus*. T'aconsellem que et dirigeixis a *Saveur Bière* o *Rolling Beer* per comprar-los online.

Quins són els estils de les cerveses de baixa fermentació?

Lager

Pils

Inferns

Fermentació espontània o salvatge

La Kriek tradicional prové de la fermentació espontània

Com funciona la fermentació espontània?

La fermentació espontània també s'anomena fermentació salvatge o fermentació natural. Funciona a partir de llevats salvatges exposant el most a l'aire lliure.

Aquests llevats estan, per tant, continguts en l'aire i és lògic que històricament la fermentació salvatge fos el primer mitjà per elaborar cervesa.

Avui en dia, les cerveses fermentades espontàniament s'elaboren principalment a la regió de Brussel·les, on es troben llevats *Dekkera Bruxellensis* a l'aire. No obstant això, es podria imaginar l'elaboració de cervesa fermentada espontàniament en altres regions, de manera que encara queda molt per descobrir.

Quin tipus de llevat per a la fermentació espontània?

En el context de les cerveses lambic elaborades a la regió de Brussel·les hi ha llevats del tipus *Dekkera Bruxellensis* (a comprovar).

Quins són els estils de les cerveses amb fermentació natural?

Lambic

Gueuze

Fermentació mixta

Com funciona la fermentació mixta?

Com el seu nom indica, la fermentació mixta combina una fermentació clàssica (alta o baixa en general) amb la fermentació amb llevats que es descriuran com a salvatges (normalment *Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*...).

La fermentació mixta aporta nous sabors a la cervesa. Es pot fer durant la criança d'una cervesa en bótes de roure. En algunes cerveses sentiràs un nas nou que surt de la pista batuda. De la mateixa manera pot aportar una certa acidesa a la cervesa.

Quin tipus de llevat per a la fermentació mixta?

Els llevats utilitzats són llevats amb alta i baixa fermentació al principi (*Saccharomyces Pastorianus*, *Saccharomyces cerevisiae*). A continuació, són transmesos per llevats salvatges (*Brettanomyces*, *Lactobacillus*, *Pediococcus*...).

Quins són els estils de les cerveses de fermentació mixta?

El vermell de Flandes

Cerveses envellides a l'aixeta (Fes un cop d'ull al nostre article sobre cerveses envellides en bótes de roure). Diverses cerveseries franceses han envellit cerveses a l'aixeta, com la cerveseria *Effet Papillon*.

Conclusió

Per acabar, hi ha 4 tipus de fermentació en cervesa: alta fermentació, baixa fermentació, fermentació espontània i fermentació mixta.

Durant molt de temps la baixa fermentació requeria una sèrie d'infraestructures i, per tant, sovint era utilitzada per grans cerveseries. Avui també veiem petites cerveseries elaborant lagers com la cerveseria Schoeneker Bräu prop de Nancy.

En la història l'alta fermentació també ha permès el retorn de les cerveseries artesanes. De fet, la majoria de les cerveseries elaboren cerveses del tipus Ale, que és menys costós en infraestructures.