



¿QUIERES PRODUCIR UNA CERVEZA ÁCIDA?

FERMO BREW ACID ES LA SOLUCIÓN PERFECTA!

FERMO Brew Acid es la solución perfecta para producir emocionantes cervezas ácidas con características de estilo perfectas, sin riesgo de contaminación cruzada.

Las cervezas ácidas tienen una larga y rica historia. De hecho, cuando se empezó a elaborar cerveza hace cientos de años, muchas cervezas eran ácidas porque contenían bacterias (presentes de forma natural en el ambiente) que daban a la bebida su característico sabor ácido. Cada estilo ácido está intrínsecamente ligado a los lugares donde surgieron, desde las **Lambics** belgas y las **Flanders Red Ale**, hasta las **Gose** y **Berliner Weisse** alemanas, pasando por muchos otros estilos tradicionales europeos elaborados con fermentación espontánea.

Tradicionalmente, estas cervezas se elaboran mediante la fermentación espontánea de bacterias lácticas, *Lactobacillus* y *Pediococcus*, y la compleja modificación de otros microorganismos como *Saccharomyces* y *Brettanomyces*. Cada una de estas bacterias y organismos vivos desempeña un papel específico en la creación de los diversos y complejos perfiles de sabor de las cervezas ácidas.



El redescubrimiento de las cervezas ácidas

En los últimos años, las cervezas ácidas han renacido y han sido redescubiertas tanto por los cerveceros como por los consumidores. Las recetas modernas ofrecen un perfil distinto y diverso en comparación con los estilos más tradicionales, y es por estos sabores únicos y variados por lo que las cervezas ácidas han ganado una popularidad considerable.

Este renacimiento está ligado a la constante demanda por parte de los cerveceros de nuevas variantes de los estilos de cerveza más populares, que **conserven los sabores ácidos naturales de las cervezas ácidas**, pero con un sabor menos áspero. Esto se consigue mediante un proceso de fermentación guiado por **microorganismos cuidadosamente seleccionados (bacterias lácticas y levaduras)**, que en última instancia conduce a un menor nivel de acidez con notas fenólicas y acéticas reducidas.

FERMO Brew Acid: levadura específica para cervezas ácidas

La fermentación ácida de las cervezas ácidas requiere un conjunto específico de soluciones. **FERMO Brew Acid es una levadura que se utiliza en lugar de bacterias lácticas en el proceso de acidificación del mosto.** Pertenece a la especie *Lachancea thermotolerans*, aislada a partir de fermentaciones espontáneas por la Universidad de Dijon. Su particularidad reside en su capacidad para **transformar los monosacáridos del mosto en ácido láctico.** El resultado es una cerveza extremadamente agradable y equilibrada, con una acidez redonda y refrescante (normalmente con un pH igual o inferior a 3,5), sin comprometer los aromas clásicos de la fermentación ni un perfil sensorial limpio.



¿Cuáles son las ventajas de utilizar FERMO Brew Acid?

FERMO Brew Acid no sólo le permite producir cervezas ácidas en poco tiempo, sino también beneficiarse de multitud de ventajas:

- 1 Es muy fácil de utilizar y debe tratarse como una levadura seca activa convencional. Sólo hay que asegurarse de seguir midiendo los niveles de pH para controlar la acidificación durante todo el proceso de fermentación.
- 2 Reduce en gran medida el riesgo de contaminación cruzada debido a su naturaleza, que no es ni una bacteria de deterioro de la cerveza ni una cepa Brett. Por lo tanto, no requiere ningún equipo especial de elaboración de cerveza ni procedimientos de saneamiento.
- 3 **Cualquier presencia residual de ácido cervecero FERMO en el equipo no crecerá en presencia de levadura de cerveza convencional (*S. cerevisiae*), por lo que los futuros lotes no se contaminarán.**
- 4 Facilita la gestión del pH. Con el ácido cervecero FERMO, el pH se reduce gradualmente, lo que hace más fácil controlar los niveles de pH y determinar cuándo añadir levadura de cerveza secuencial.
- 5 Fermenta en un amplio rango de temperaturas sin producir un carácter ácido acre.

CONSEJOS PARA SU EMPLEO

Su **facilidad de empleo** es una de las principales ventajas del **FERMO Brew Acid**, como ya indicado anteriormente. Si se desea, puede enriquecerse con los nutrientes proporcionados por Fermoplus Fruity o Fermoplus Fragrance. Inicialmente, la fermentación no será muy intensa, por lo que aconsejamos monitorear el proceso midiendo la disminución del pH.

Una vez que el nivel de pH es mayor que 0,3 en comparación con el deseado, es posible introducir la segunda cepa para interrumpir la actividad de acidificación y proceder con la siguiente fermentación alcohólica. Por ejemplo, si desea un pH final de 3,5, el nivel ideal para el lanzamiento de la secuencia de la levadura de cerveza elegida sería a un pH de 3,8.

Otras ventajas que se derivan del uso del **FERMO Brew Acid** es la reducción de los costos de producción, ya que no es necesario usar costosas maltas acidificadas en el mash, ni añadir ácido láctico al hervidor del mosto, ni usar microflora mixta (es decir, bacterias y levaduras) durante la fermentación.

ALTA VERSATILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE UNA AMPLIA GAMA DE CERVEZAS ACIDAS

Cualquiera que sea el estilo de cerveza deseado, FERMO Brew Acid garantiza un pH final bajo (aproximadamente 3,5), lo que garantiza una acidez agradable en armonía con otros atributos gustativos y una excelente bebida. La producción de acidez y la disminución del pH son el resultado de la concentración de azúcares simples en el mosto, lo que normalmente es muy baja. **Si el objetivo es obtener un pH más bajo, la adición de dextrosa o fructosa al mosto puede considerarse para proporcionar más sustrato, que luego se transformará en ácido láctico.**

FERMO Brew Acid ofrece a los productores de cerveza numerosas posibilidades de personalización: desde el inóculo con levaduras de cerveza convencionales (*S. cerevisiae*) hasta la maduración en barriles de madera y el uso de frutas u otros ingredientes aromatizantes. La combinación con diversas levaduras de cerveza permite producir cualquier variante de cerveza ácida, como la **Sour Ale en Estilo americano**. Las bacterias lácticas son sensibles a las propiedades antisépticas del lúpulo y esto limita la cantidad de lúpulo utilizado, con los consecuentes riesgos de contaminación. FERMO Brew Acid, por otro lado, no es sensible a los efectos antisépticos del lúpulo y conduce a fermentaciones ácidas incluso en cervezas fuertemente lupuladas o con dry-hopped.

Finalmente, FERMO Brew Acid puede desarrollar ricos aromas fermentativos, notas afrutadas al gusto y un regusto, dando una agradable complejidad. Complejidad que se puede controlar y adaptar mediante la temperatura de fermentación. A **18°C**, FERMO Brew Acid **evolucionará hacia notas cítricas de pomelo**, mientras que a temperaturas más elevadas (25°C), el perfil estará más orientado hacia **notas de fruta tropical** como el mango y la papaya.

PRODUCE TU ESTILO EN LA PÁGINA SIGUIENTE >

ELIGE TU ESTILO

PARA LA COMBINACIÓN IDEAL CON FERMO BREW ACID ACONSEJAMOS ESTAS LEVADURAS

Berliner-Style Weisse



**FERMO BREW
Citrus**

Sour Saison



**FERMOALE
D'La Grange**

American-Style Sour Ales (e.g. Sour IPA)



**FERMOALE
AY4**

Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale



**FERMOALE
Bel-Abbey**

Belgian-Style Fruit Lambic / Belgian-Style Gueuze / Contemporary-Style Gose



**FERMOALE
AY3**