



BUENAS PRÁCTICAS

REFERMENTACIÓN EN BOTELLA CON CBC-1



FERMENTACIÓN

- Elaborar una cerveza con un contenido de alcohol no superior a 14% vol.
- Dejar fermentar hasta que la densidad final se estabilice (más de 48 h).
- Puede añadirse lúpulo al final de la fermentación (*dry-hopping*) o madurar en un bright tank antes de proceder al acondicionamiento o refermentación en botella.

*La adición de ingredientes no estériles (frutas, especias, lúpulo) incrementa el riesgo de contaminación con levaduras salvajes tales como *S. cerevisiae* var. *diastaticus*, que pueden provocar sobreatenuación y sobrecarbonatación en las cervezas refermentadas en botella.*



ADICIÓN DE AZÚCAR Y ENVASADO

- Si la cerveza ha madurado en frío después de la fermentación, dejar que adquiera temperatura (>10°C) antes de añadir el azúcar para la refermentación y posterior envasado.
- Determinar la cantidad de azúcar a añadir utilizando la siguiente herramienta de cálculo para la refermentación en botella de Lallemand:
<http://www.lallemandbrewing.com/brewers-corner/brewing-tools/bottle-conditioning-calculator/>
- Disolver el azúcar en agua (5 veces el peso del azúcar) y llevar a ebullición para esterilizar la solución. Posteriormente, dejar enfriar hasta 10°C antes de añadir a la cerveza.
- Pesar 0,1 g de CBC-1 por litro de cerveza a refermentar y rehidratarlo en agua estéril (10 veces su peso) durante 30 min a 30-35°C.
- Enfriar la levadura rehidratada hasta 10°C añadiendo pequeñas cantidades de cerveza (con el azúcar ya añadido). El azúcar activará la levadura y comenzará la fermentación.
- Añadir la levadura activada y enfriada a la cerveza y envasar.

Es conveniente que el proceso de envasado se realice con rapidez una vez añadida la levadura; de lo contrario, el azúcar puede ser consumido antes de taponar el envase dando lugar a cervezas con bajos niveles de carbonatación.



REFERMENTACIÓN

- Dejar reposar las botellas mínimo 2 semanas a una temperatura constante de entre 15 y 25°C.
- Comprobar que el nivel de carbonatación es el correcto abriendo una botella de prueba.