



HERNÁN CASTELLANI

WEBINAR

FERMENTACIONES SALUDABLES

SÁB 21 NOV – **Homebrewers**

SÁB 28 NOV – **Microcervecerías**

14:00 HS ARGENTINA (GMT-3)

TEMARIO

Levaduras cerveceras:

- ✘ Desarrollo de diferentes familias de levaduras, haciendo énfasis en los perfiles sensoriales que aporta cada una y cómo incidir sobre la producción de los mismos.
- ✘ Ésteres frutados / Alcoholes superiores / Diacetilo / Acetaldehído: Perfil sensorial, causas de formación, formas de evitarlo y posibles soluciones.

Fermentaciones saludables:

- ✘ Breve desarrollo teórico de las principales rutas metabólicas de una fermentación de mosto cervecero.
- ✘ Oxigenación en el mosto frío previo a fermentar: Fundamentos, diferentes formas de implementarlo, implicancias, medición y evolución de resultados sin un equipamiento específico.
- ✘ Nutrientes: Conceptos fundamentales para comprender qué aportamos con nuestro mosto, y las posibles falencias que podemos llegar a tener de acuerdo al caso, con sus respectivas aplicaciones para compensar esas deficiencias.
- ✘ Inóculo: Viabilidad / Vitalidad. Cantidad de levadura seca y reutilizada. Implicancias de las diferentes tasas de inóculo. Sobre y Sub inoculación.

Limpieza y sanitización:

- ✘ Principales conceptos asociados a la limpieza y sanitización de equipos en la industria cervecera.
- ✘ Limpiadores alcalinos / ácidos / sanitizantes: Compuestos, concentraciones, temperaturas, tiempos de contacto.
- ✘ Protocolos básicos de limpieza de acuerdo al equipamiento y la suciedad involucrada.

-- BREAK --

Reutilización de levaduras:

- ✘ Cronograma de purgas de acuerdo a la cepa, volúmenes, composición del mosto y otros parámetros influyentes.
- ✘ Conceptos fundamentales para cosechar barro de un fermentador, diferenciando por técnicas y equipamiento necesario.
- ✘ Tasa de inóculo, nutrientes y oxígeno de acuerdo al objetivo buscado: Ésteres, o fenoles, o favorecer la biotransformación, o cierta complejidad de alcoholes, etc.

Aplicaciones prácticas puntuales:

- ✘ Mostos en condiciones normales: 1045/1060 y 100% malta.
- ✘ Mostos con mucho porcentaje de adjuntos: Arroz, avena, azúcar de maíz, candy sugar.
- ✘ Mostos de alta densidad: Mayores a 1080.
- ✘ Mostos con una sub inoculación controlada: Weizen y NE IPAs.