

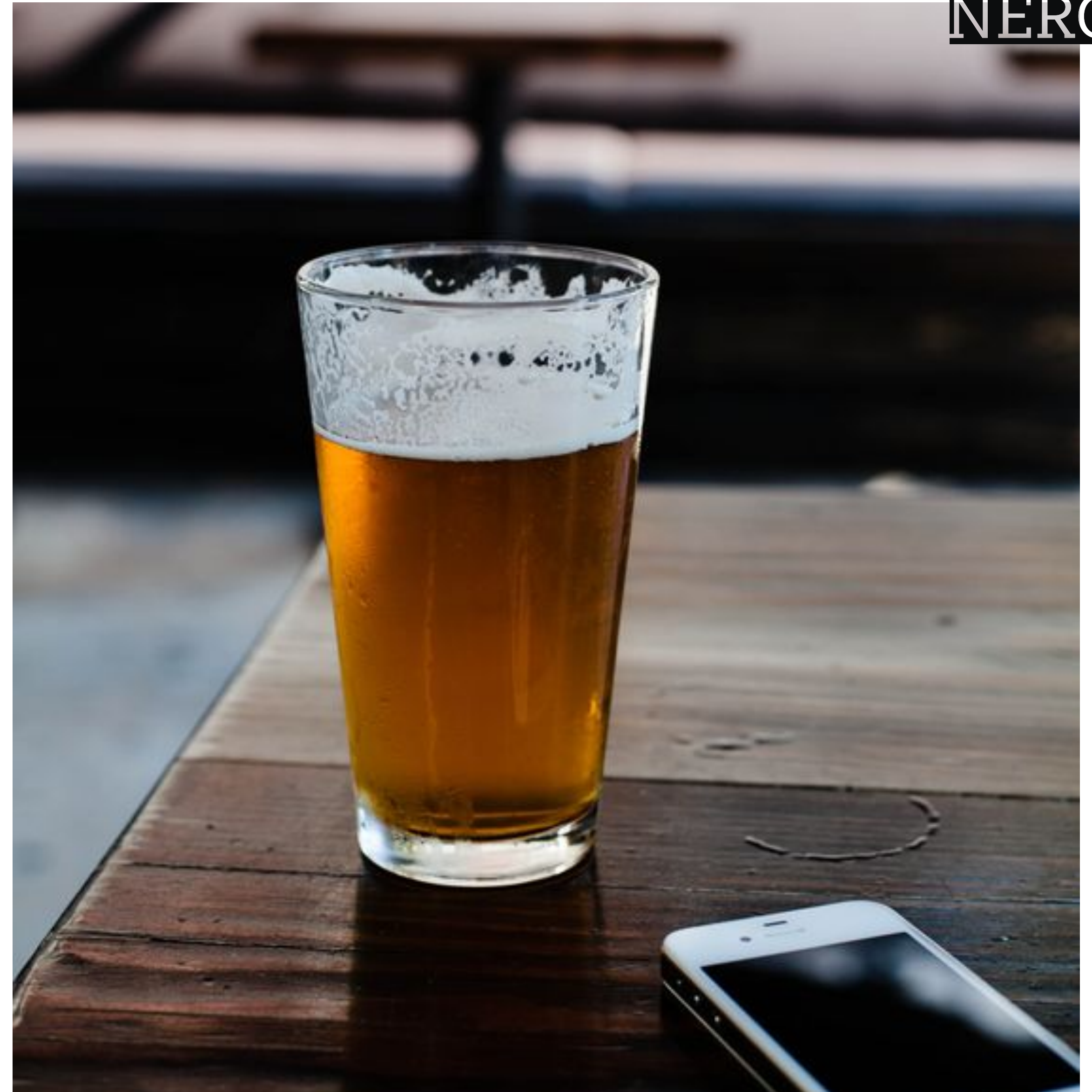
Lo que no tiene que tener una buena birra...

Defectos de la cerveza

TOP FIVE DEFECTOS

Lo que no queremos en nuestra birra...

- ACETALDEHÍDOS
- SOLVENTES
- ASTRINGENCIA
- GOLPE DE LUZ
- FENÓLICOS



ACETALDEHÍDOS

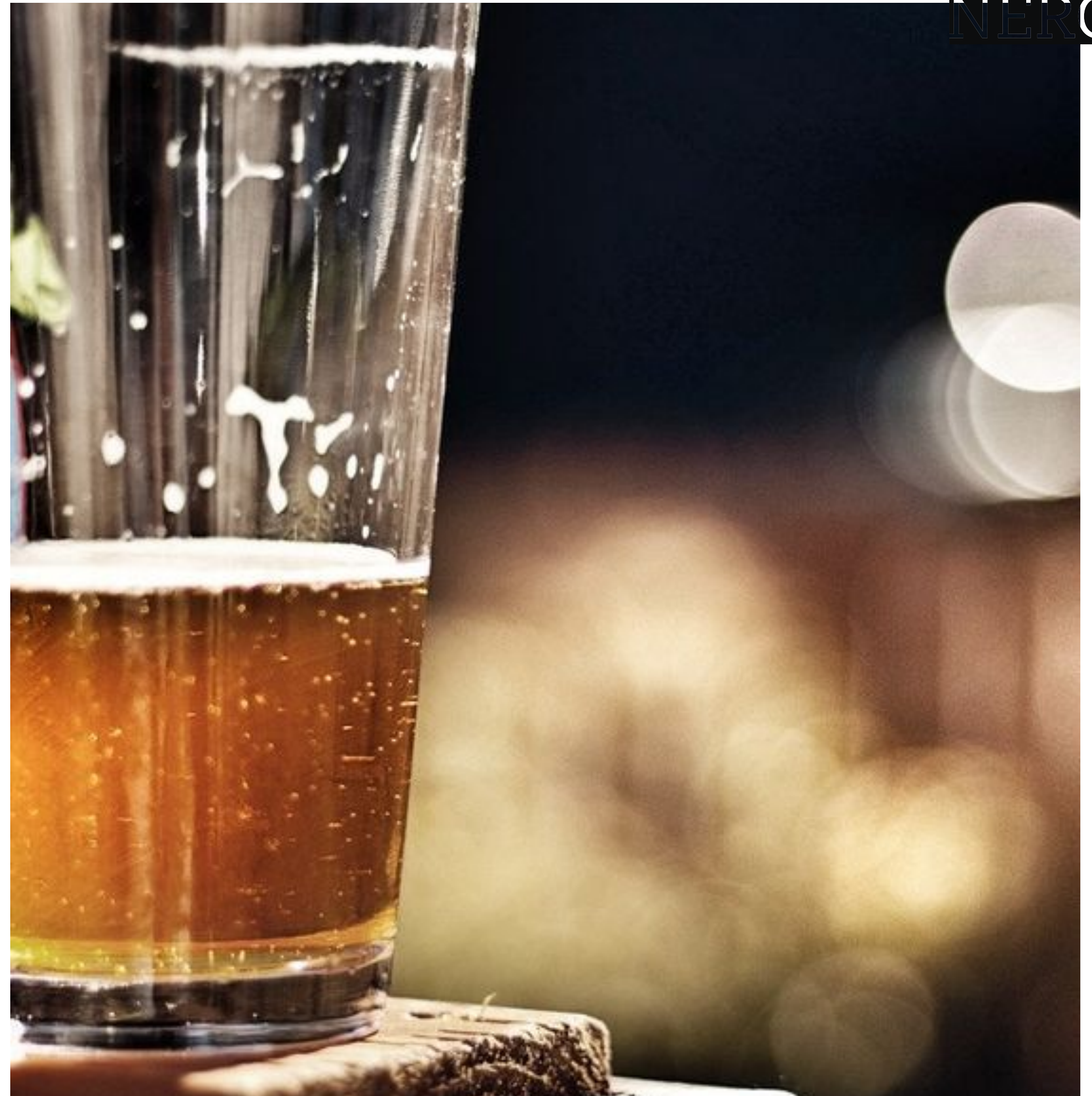
Aromas a manzanas verdes, césped, sidra, avinagrado. Producido por defectos de fermentación. Problemas de levaduras o de presencia de oxígeno.



SOLVENTE

Sabores ácidos, áspero, sensación de calor en boca, acetona, thinner.

Problemas en la fermentación con la temperatura, o contaminación por levaduras salvajes.



ASTRINGENTE

Sensación de sequedad en boca, aspereza, taninos, recuerdos a hollejos de uva. Problemas de maceración, de lupulado, exceso de especias.



GOLPE DE LUZ

Aromas y flavors a zorrino, mercaptano, sulfhídrico, producto de la reacción de los alfa ácidos isomerizados ante la luz solar o ultravioleta.



FENÓLICO

Aroma y flavor como a curitas, clavo de olor, ahumado, medicinal. Contaminación por levaduras salvajes, problemas de limpieza, oxidación provocando envejecimiento.





**“La mejor cerveza del mundo es la que
está ahora en mi mano...”**

Charlie Papazian, cervecero estadounidense.-