

# CERVEZA ARTESANA

**Distribución y Cursos**

**Cervecería**



**Lupulus**  
Cervezas Artesanas

[www.cervezasartesananas.com](http://www.cervezasartesananas.com)



[info@cervezasartesananas.com](mailto:info@cervezasartesananas.com)

976875424/ 659644061

# CERVEZA ARTESANA



**Lupulus**  
Cervezas Artesanas

[www.cervezasartesanass.com](http://www.cervezasartesanass.com)

**Zaragoza**

- **10 años**
- **Distribución**
  - ✓ Regional
  - ✓ Nacional
- **Cursos**
  - ✓ Oficiales
  - ✓ Particulares
- **Catas**
- **Festivales**
- **Elaboración**
  - ✓ Populus
  - ✓ Hopsexión

# CERVEZA ARTESANA



**Caspe**

- **4 meses elaborando**
- **1 año y medio de proyecto**
  - ✓ Instalaciones
  - ✓ Trámites
- **Cervezas de referencia en Aragón**
  - ✓ Trayectoria
  - ✓ Calidad
- **Elaboración**
  - ✓ Populus: Gran gama
  - ✓ Terceros

# CERVEZA ARTESANA



# Composición



## Cerveza

Bebida resultante de cocer y fermentar malta de cereales y lúpulo.

### CEREALES

## Cebada

- o Cebada de dos carreras.
- o 60 % en almidón y otros carbohidratos.
- o 10 % proteínas.



## Otros Cereales

- o Otros cereales como trigo, avena, centeno, maíz, arroz,...
- o Dan versatilidad al estilo de cerveza que se quiere elaborar, dado que tienen propiedades y composiciones diferentes.
- o Puede ser un medio de reducción de tiempo y costes.





# Composición



## Lúpulo

- El lúpulo ( *Humulus lupulus*) es una planta perteneciente a la familia de las Cannabinaceas
- Planta dioica. Flores femeninas sin fecundar
- Planta trepadora
- Sabor amargo
- Aroma
- Formación y mantenimiento de espuma
- Propiedades antisépticas y antioxidantes



# Composición



## Levadura

- **Microorganismo unicelular (Genero Saccharomyces)**
- **Encargada de digerir los azúcares extraídos en alcohol y CO<sub>2</sub>**
- **Propiedades nutritivas**

## Agua

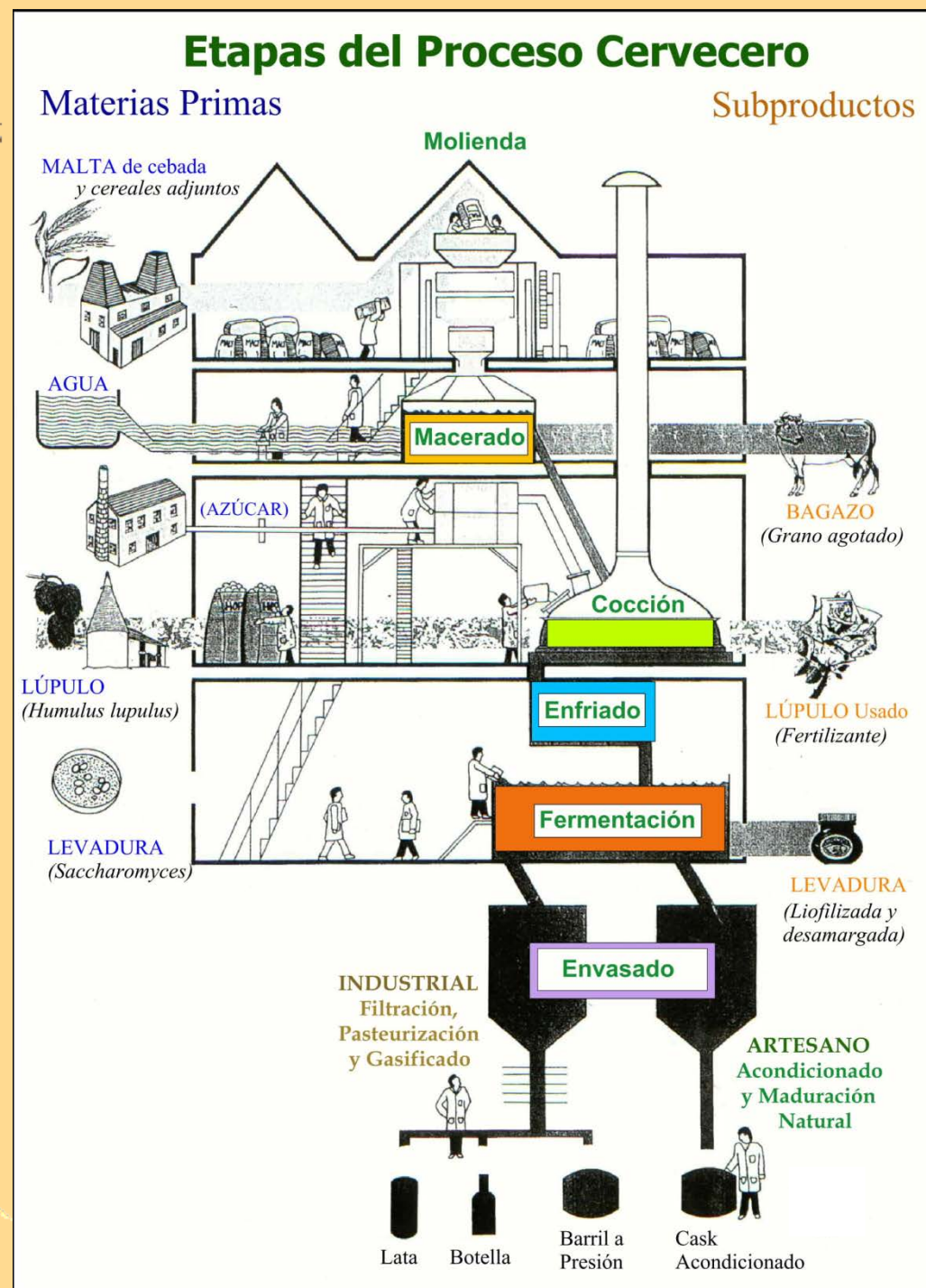
- **Componente mayoritario de la cerveza**
- **La composición de la misma, sobre todo en contenido de sales, va a tener gran influencia en la calidad y el estilo de la cerveza.**



# Proceso de elaboración



- o Malteado
- o Molturado
- o Macerado
- o Cocido
- o Enfriado
- o Fermentación
- o Envasado o embotellado



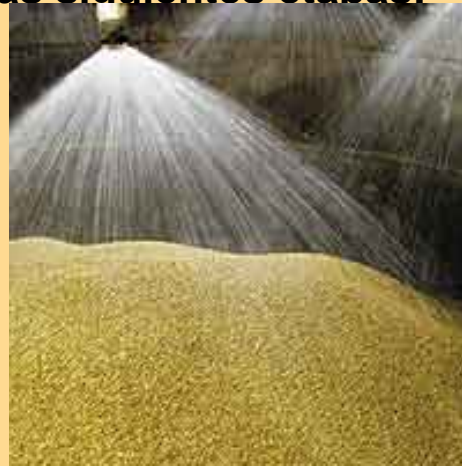


# Malteado



El proceso de malteado tiene las siguientes etapas:

- Limpieza del grano
  - Remojado:
    - 2 días
    - 45% de agua en grano
  - Germinado:
    - De 4 a 6 días
    - 15°C.
    - Síntesis de enzimas
  - Secado y tostado:
    - < 6% humedad
    - Inactivar enzimas
    - Sabor, color y aromas
    - Conservación
- Malta base  
60 – 70°C  
Malta tostadas  
+ temperatura
- Desgerminado



Remojado  
y  
germinado

Secado  
y  
tostado



Maltas



# LA CERVEZA ARTESANA



- **BUENAS MATERIAS PRIMAS (Nada de extractos)**
  - **Excelentes ingredientes (poco cereal adjunto y azúcar)**
- **ELABORACIÓN DELICADA Y CUIDADA**
- **FERMENTACIÓN**
  - **Fermentación principal a base de malta ( Sin azúcares directos ni cereales adjuntos sin maltear)**
  - **Fermentación secundaria y terciaria para una correcta maduración**
- **SIN FILTRAR AGRESIVAMENTE Y SIN PASTEURIZAR**
  - **Conservación de todas las propiedades**
  - **La cerveza sigue viva y madurando**
- **ESPUMA Y GAS NATURALES**
- **MUCHO MAS SALUDABLE SABORES NATURALES, COMPLEJOS Y DELICADOS**



# ¡SALUD!



## **BENEFICIOS de un consumo moderado**

**Bajo contenido calórico.** No contiene grasas

**Diurética**

**Compuestos proteícos:** Aporte gran cantidad de aminoácidos (levadura)

**Minerales y elementos trazas:** Más de 30 minerales. Mg, P y K. Corazón y riñon

**Vitaminas:** Todas las vitaminas importantes del grupo B. Vitaminas A, D y E

**Acido fólico:** Evita la anemia

**Gas carbónico:** Favorece la digestión

**Polifenoles:** Efectivos contra las enfermedades circulatorias y el cáncer

**Flavonoides:** Huesos





- **Ilusión y vocación**
- **Formación**
- **Experiencia**
- **Mercado e inversión.**
- **Comunicación con el sector**
- **Nuevas tecnologías y dinamismo**
- **Especialización y continuo aprendizaje**
- **Apoyos y ayudas**





- **Ilusión y vocación**
  - **Base de todo negocio propio**
  - **Importante para no tirar la toalla**
  - **Muchas horas de trabajo**
  - **Satisfacción personal**
  - **Parte de tu vida**



## o **Formación**

- **Primer trabajo**
- **Gran inversión de tiempo**
- **Aceptable inversión económica**
- **Producto de calidad**
- **Gama de productos exclusivos y propios**



## o **Experiencia**

- **Prácticas en empresa**
- **Práctica propia**
- **Conocer y compartir con gente del sector**
- **Producto de calidad**



- **Mercado e inversión**
  - **Conocer mercado y sector**
  - **Valorar el tamaño**
  - **Valorar la inversión**
  - **Adaptarse a tus necesidades y las del mercado**





- **Comunicación con el sector**
- **Compañeros y amigos**
- **Negocios asociados al sector**



- **Nuevas tecnologías y dinamismo**
- **Pagina web [www.cervezasartesanass.com](http://www.cervezasartesanass.com)**
- **Redes sociales**
- **Actividades**
- **Talleres, cursos, festivales**



- **Especialización y continuo aprendizaje**
  - **Conocer nuevas técnicas**
  - **Poder adaptarse a las tendencias**
  - **Resolver problemas**
  - **Apoyo en los compañeros**
  - **Producto de calidad**
  - **Gama de productos exclusivos y propios**



## ○ Apoyos y ayudas

- Familiares
- Compañeros
- Instituciones
- Socios



# MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

## Distribución y Cursos



**Lupulus**  
Cervezas Artesanas

[www.cervezasartesananas.com](http://www.cervezasartesananas.com)

## Cervecería



[info@cervezasartesananas.com](mailto:info@cervezasartesananas.com)  
976875424/ 659644061