

## *La cerveza: ingredientes y fabricación:*

En el S.XIX la costumbre de beber cerveza se fue imponiendo lentamente en la provincia de Málaga, en un principio estaba restringida a la población extranjera, ya que la población autóctona seguía consumiendo vinos, coñac y aguardiente debido a que aquella bebida caliente era poco refrescante y poco apetitosa. El florecimiento de la fabricación de hielo contribuyó al enfriamiento de la cerveza e hizo que el consumo de la cerveza aumentase.

Los ingredientes básicos de cualquier cerveza son: **agua, cereales, lúpulo y levadura.**

El **agua** se emplea en todo el proceso de fabricación, producción de vapor, limpieza de instalaciones, tanques lavadoras de botellas y barriles.

Los **cereales** van a proporcionar el almidón y por tanto los azúcares que con el proceso de fabricación se descompondrán básicamente en alcoholes y anhídrido carbónico, el cereal más utilizado es la cebada que posee entre un 60 y un 65 % de almidón y un alto porcentaje de encimas que ayudan a degradarlo. La cebada ha de maltearse previamente, este proceso consiste en tras la limpieza del grano, humedecerla en cubas de remojo y posteriormente trasladarlo a salas de germinación durante unos días tras los cuáles el grano obtenido se tuesta.

El **lúpulo**, es una planta aromática rica en tanino, de la familia de las urticáceas y sus flores son las que proporcionan a la cerveza su conocido sabor cervecero. La flor del lúpulo se utiliza como si fuera una infusión en el cocimiento del agua con malta.

La **levadura** cervecera es necesaria para producir la fermentación alcohólica, en la que el azúcar del mosto se desdobra por la acción de esta levadura en alcohol y anhídrido carbónico.

La fabricación de cerveza, como todo producto industrial, tiene unas etapas de fabricación. El proceso actual difiere poco de las formas antiguas salvando los avances tecnológicos y los nuevos materiales empleados. Así, las fases para la producción de la cerveza son las siguientes:

**Preparación del mosto:** el mosto se obtiene de la cocción de la malta con agua conforme a unas determinadas reglas universales que cada fábrica cervecera personaliza.

**Fermentación principal o del tipo tumultuosa del mosto:** El mosto obtenido de la malta se transforma en cerveza por la fermentación obtenida debido a la agregación de levadura cervecera. Esta fase se realizaba en bodegas de frío ya que exigía una temperatura entre 4 y 10°.

**Fermentación secundaria o periodo de guarda:** en este proceso se continúa con la fermentación en barriles o cubas. Es la clásica bodega de guarda donde la cerveza joven va terminando su proceso de fabricación. El proceso de maduración de la cerveza exige una baja temperatura, alrededor de los 5°. Durante un periodo variable se guarda en bodegas de conservación, no menos de 15 días y hasta un máximo de 2 meses.

**Envasado:** La cerveza se envasaba, al igual que en la actualidad, en barriles, más tarde surgieron las botellas, para lo cual se precisó de máquinas especializadas en el lavado, llenado, taponado, etiquetado y tratamiento del producto para su consumo a largo plazo.