

### Soluciones a medida en la evaluación de la estabilidad coloidal de la cerveza.

El color, conjuntamente con el sabor y la espuma, son factores de especial relevancia para los consumidores al momento de evaluar la calidad de una cerveza. Es así que en general se considera la ausencia de turbidez como un motivo de preferencia y aceptación de este tipo de bebidas. La turbidez en la cerveza, es un fenómeno que puede observarse durante el almacenamiento, dentro de un período de una a tres semanas, y una vez aparecido, afectará el aspecto del producto, y por lo tanto el valor ante los ojos del consumidor.

La turbidez en cervezas, en general, se relaciona con la **estabilidad coloidal** de la misma; entendiéndose a este fenómeno, como la capacidad que tendrá el producto, para evitar la formación de compuestos insolubles, los cuales con el transcurso del almacenamiento, causan incrementos en la turbidez. Las causas normales que afectan la estabilidad coloidal, se relacionan, con la cantidad de proteínas y taninos presentes en la cerveza.

Aún en cervezas pasteurizadas, puede con el transcurso del tiempo, aparecer turbidez, siendo esto motivado por las mencionadas sustancias coloidales.

Uno de los métodos más difundidos para controlar la propensión a la formación de turbidez, es el llamado **envejecimiento artificial**; que permitirá determinar predictivamente, la futura estabilidad coloidal de la cerveza. La cerveza es forzada a un envejecimiento más rápido que el normal, mediante calentamiento a 60° C durante períodos de 24 horas. Luego de cada período de 60°C, se someterá la muestra a períodos a 0° C. Con esta sucesión de días calientes y días fríos, (en general se llevan a cabo de 6 a 12 ciclos frío - calor) se posibilita que las sustancias responsables de la formación de turbidez tales como polifenoles y proteínas, formen complejos moleculares de gran tamaño. Estos complejos desarrollarán diariamente ciertos niveles de turbidez, que serán medibles día tras día, a través de un turbidímetro adecuado. Es deseable que las muestras sean testeadas en sus botellas originales, por lo que será importante que el equipo utilizado para la termostatación de las muestras, tenga capacidad para albergar entre 6 y 12 botellas, ya que luego de la medición de turbidez sobre una muestra, dicha muestra debe ser descartada.

LAUDA, líder mundial en equipamiento para la termostatación de muestras, hace posible la conjunción de cubas con capacidad para hasta 12 botellas de 1000 ml, con dispositivos de calefacción – enfriamiento de alta performance, que permitirán en un único equipo, llevar a cabo, de manera versátil y reproducible, los ciclos frío – calor necesarios para el ensayo de estabilidad coloidal. Estos equipos posibilitan un exacto control de la temperatura en un rango desde -30 a 80 °C en toda la masa del líquido de termostatación. Se trata en todos los casos de dispositivos modulares, que permiten flexibilidad de diseño y ahorro de espacio.

Para más información haga click en los siguientes enlaces:

[Vea más productos marca LAUDA](#) – [Solicite más información / cotización](#)

