

## PASTEURIZACION

Es la técnica para producir la eliminación de bacterias que pueda tener la Cerveza. La pasteurización produce un envejecimiento prematuro y cambios no deseados en el sabor y aroma del producto.

Solo es recomendado para fechas de consumo prolongadas.

### Unidad de Pasteurización:

Se definio en forma arbitraria para cerveza como la destrucción biológica obtenida al mantener a 60° centigrados durante un minuto la masa de cerveza a pasteurizar.

$$UP/min = 1.39^{(t-60)}$$

Para una razonable pasteurización es suficiente 5 a 10 UP.

Para una mayor seguridad se suele utilizar entre 10 a 20 UP.

La pasteurización produce la inactividad de las levaduras, por lo tanto es importante pasteurizar una vez finalizada la fermentación.

Siempre la pasteurización por más leve que sea afecta el sabor y aroma de la cerveza.

TEMPERATURA DE PASTEURIZACION	UNIDADES POR MINUTO
MENOS DE 60° CENTIGRADO	0
60°C	1
61°C	1.4
62°C	1.9
63°C	2.7
65°C	5.2
68°C	13.9
70°C	26.9

Esta técnica se usa para pasteurizar botellas y latas.

En forma artesanal se realiza colocando el lote de latas o botellas, dentro de una tina de pasteurización, se eleva la temperatura hasta la temperatura deseada , generalmente se usa 60 a 61 grados y se deja el tiempo necesario para lograr las UNIDADES DE PASTEURIZACION DESEADAS, de acurdo a los valores de la tabla.

(Generalmente 20 a 30 UP).-

Ejemplo:

Temperatura interior botella 61 grados

UP deseadas 25

Si vemos en la tabla para 61 grados se producen 1.4 UP por minuto, por lo tanto para lograr las 25 UP, debemos dejar la botella o lata a 61 grados temperatura interior durante 17 minutos.-

Es muy importante colocar en una botella o lata testigo un termómetro para garantizar la temperatura del producto dentro de la misma.

Otro punto importante sobre todo en botellas de Vidrio, es que la elevación y bajada de temperatura una vez las UP deseadas , debe ser lento para evitar rotura del vidrio.

Otro punto importante es que una vez lograda la pasteurización se debe bajar la temperatura por debajo de los 25 grados para evitar cambios importantes en el sabor.