

GRUPO
LA ZARA
GOZANA

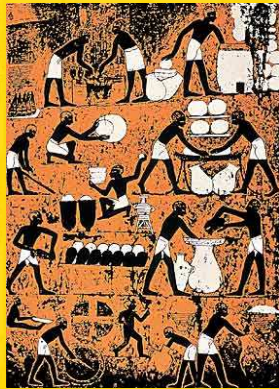


La producción de cerveza en el siglo XIX

“Revisar la historia de la
cerveza durante el siglo
XIX es una tremenda
oportunidad de enriquecer
el futuro.”

*Antonio J. Fumanal &
Enrique Torquet*

GRUPO
LA ZARA
GOZANA



*Pictograma de la producción de cerveza
Antigua Egipto.*



*Haciendo cerveza en el Aragón de Edad del hierro.
Proyecto "Cabezo de la Cruz", Zaragoza*

La cerveza fue el primer alimento que inició la ruta de las cocinas a la producción a gran escala. Otros se le han ido uniendo en este camino del fogón a la estantería del supermercado

GRUPO
LA ZARA
GOZANA

EL SIGLO XIX Y LA CERVEZA

Durante el siglo XIX se unen dos fuerzas de cambio en la cerveza.

1. Los artesanos cerveceros van ganando tamaño para convertirse en industriales.
2. Se desarrollan las cervezas de baja fermentación.

GRUPO
LA ZARA
GOZANA

Proceso de producción: Malteado

The diagram illustrates the malting process through five stages:

- Limpieza**: Cleaning of the grain.
- Ensilado**: Kilning of the grain.
- Tostado**: Roasting of the grain.
- Germinación**: Germination of the grain.
- Remojo**: Mashing of the grain.

GRUPO LA ZARA GOZANA

Proceso de producción: Molienda, cocción y fermentación

The diagram illustrates the production process through four stages:

- Molienda**: Milling of the malt.
- Cocción**: Boiling of the malt.
- Fermentación**: Fermentation of the malt.
- Filtración**: Filtration of the malt.

GRUPO LA ZARA GOZANA

Proceso de producción: Embotellado y enbarrilado



GRUPO
LA ZARA
GOZANA

LOS ANTECEDENTES DEL SIGLO XIX

- La cerveza era concebida como una parte de la dieta.
- Hecha con cebada malteada y otros cereales.
- Aromatizada con diferentes hierbas, aunque ya predomina el lúpulo.

GRUPO
LA ZARA
GOZANA



UN ALIMENTO IMPRESCINDIBLE

- Calorías de los azúcares residuales y el alcohol.
- Aminoácidos y vitaminas del grupo B procedentes de la levadura.
- Minerales como el potasio y el magnesio.
- Bebida segura en caso de epidemias infecciosas transmitidas por el agua.

GRUPO
LA ZARA
GOZANA



LA INDUSTRIALIZACION EN INGLATERRA

- La producción doméstica desapareció en el primer tercio de siglo XIX.
- En 1801 ya se habían instalado 14 máquinas de vapor en las cerveceras londinenses.
- Para los productores británicos, el imperio y sus colonias representaban un mercado ávido de productos de la metrópoli.

GRUPO
LA ZARA
GOZANA



LA BUSQUEDA DE UNA NUEVA CERVEZA

- La experiencia alemana de producir cerveza en invierno mejoraba la calidad.
- Las levaduras se adaptaron y evolucionaron con este nuevo ecosistema.
- El lúpulo ayuda a evitar que la cerveza se estropee.

GRUPO
LA ZARA
GOZANA



EL NACIMIENTO DEL NUEVO MITO

- Nace en 1842, en la ciudad de Plzen (Chequia).
- Josef Groll, es su padre. Su madre es la necesidad de un nuevo producto que compitiera con las cervezas de Baviera.
- Color dorado, transparente, carbonatada y de amargor aromático.
- Se extiende rápidamente por Europa Central y América.

GRUPO
LA ZARA
GOZANA

LA CERVEZA EN LA ESPAÑA DEL XIX

- Abandonada a favor del vino desde la época romana.
- Sólo en la corte se mantiene cierta actividad desde la llegada de Carlos V.
- Conoceremos la cerveza ya como un producto industrial.
- 1ª gran fábrica, 1856, en Barcelona (Louis Moritz de origen Alsaciano).

GRUPO
LA ZARA
GOZANA

Fábrica de Louis Moritz en Barcelona, 1856



GRUPO
LA ZARA
GOZANA

Primera plantilla de La Zaragozana.



GRUPO
LA ZARA
GOZANA

CIENCIA Y CERVEZA

- Grandes consumidores de hielo para mejorar la calidad de la cerveza.
- James P. Jule desarrolla las relaciones entre los diferentes tipos de energía. Se establece el primer principio de la termodinámica.
- En 1870 llegan los compresores de frío a la industria cervecera.

GRUPO
LA ZARA
GOZANA

ENZIMAS Y MICROBIOLOGIA

- En 1833 se aísla la primera enzima, la amilasa de la malta.
- Louis Pasteur, demuestra en 1857 que las fermentaciones son debidas al metabolismo de las levaduras.
- Se ponen en marcha los proceso de pasterización y en las fábricas se impone la higiene.
- En 1883, E. Hanse desarrolla cultivos puros de levadura

GRUPO
LA ZARA
GOZANA

QUÍMICA Y HASTA MATEMÁTICAS

- El químico Sørensen introduce el concepto de pH.
- Willian S. Gosset describe las distribución “t de Student”.

GRUPO
LA ZARA
GOZANA

ALGUNAS PISTAS PARA EL FUTURO

- La cerveza puede recuperar su importancia en la dieta.
- Completando valores nutricionales.
- AMBAR Mansana, con 40% zumo de manzana y 30 g/l de fibra soluble.



GRUPO
LA ZARA
GOZANA

MAS PISTAS PARA EL FUTURO

- Viejas maneras de hacer cerveza ayudan a crear nuevos valores
- AMBAR CAESARAUGUSTA esta producida con malta de trigo.
- Refermentada en botella, contiene levadura en suspensión.



GRUPO
LA ZARA
GOZANA

