

Introducción

La producción y consumo de cerveza artesanal



Agua, cebada, lúpulo y levaduras



Competencia y diferenciación productiva

Mediante el empleo de levaduras nativas de la región

Beer du terroir



Metodología

82 aislamientos
De origen enológico
Región cuyo



Hanseniaspora,
Starmerella,
Candida,
Pichia,
Metschnikowia,
Torulaspota,
Debaryomyces,
Issatchenkia,
Zygosaccharomyces

- Capacidad de metabolizar azúcares del mosto de cerveza (maltosa, fructosa, maltoriosa, sacarosa)
- Crecimiento a 35 IBU
- Crecimiento a 7% de alcohol
- Crecimiento a 1096 de densidad inicial
- Producción de etil fenoles y SH₂



Fermentación a escala lab en mosto estilo KOLSH 20 IBU 1051 Di
150 mL- 1x10⁷ cel/mL
Control Sc. US 04 (fermentis)

Resultados

De los 82 aislamientos evaluados, 6

3 *M. pulcherrima* (BMp4, BMp5 y BMp18),

1 *T. delbrueckii* (BTb 3) y

1 *Starm. Bacillaris* (BSb4)



BMp4, BMp5, Tb3 y Sb4

densidad final, pH y velocidad fermentativa

Conclusiones

Las levaduras no convencionales presentan potencial para ser empleados en fermentaciones de mosto de cerveza y de esta manera lograr obtener una diferenciación del producto elaborado.