

Tragos refrescantes de verano: Aplicación de gases es clave para bondades de espumantes y cervezas

- **Efecto burbujeante, cremosidad y frescura, son algunas de las cualidades logradas gracias a la incorporación de dióxido de carbono, nitrógeno y oxígeno, entre otros gases grado alimento.**

Según el Análisis de Indicadores para la Industria de Vinos de Chile, correspondiente a septiembre pasado, las ventas de espumantes en el mercado nacional dan cuenta de variaciones positivas, impulsadas en mayor medida por el segmento Premium y Masivo, tanto en volumen (7,7%) como en valor (8,1%). A su vez, el consumo de cerveza alcanzó cerca de mil millones de litros comercializados en 2018, de acuerdo a datos entregados -en mayo de 2019- por Euromonitor International.

Por motivos de diversas celebraciones y la llegada de las altas temperaturas con el período estival, este tipo de bebestibles se transforman en los favoritos durante el verano, junto a otros como frizzantes, gasificados, y cocteles ice. Es por ello que la subgerente de Negocios Vitivinícola y Alimentos de INDURA, Claudia Sánchez, revela algunos de los secretos tras la aplicación de gases en estos productos y que los hacen más frescos y sabrosos, entre otras cualidades.

En el caso de los espumantes, el contenido de dióxido de carbono (CO₂) es fundamental para su efecto burbujeante, como también la aplicación de nitrógeno (N₂), puesto que gracias al correcto equilibrio de estos gases se logra mantener o disolver -por fermentación o adición- la correcta proporción de gases disueltos en el producto. “Las soluciones que se utilicen estarán determinadas por el proceso mediante el cual se elabora el espumante; para los métodos charmat y champanoise, el componente a utilizar es N₂ o CO₂, para las contra presiones del tanque y línea de envasado”, ejemplifica la ejecutiva.

Sánchez explica que “el CO₂ se utiliza en la etapa de presurización del tanque y envasado del producto, para el método de gasificación; también se disuelve directamente en la elaboración del producto gasificado en cuba, con el fin de incorporar el gas como finas burbujas que logran mantenerse por más tiempo en la copa”.

En cuanto a la producción de cerveza, afirma que la aplicación de gases contribuye en la elaboración de un producto de excelente calidad, manteniendo su sabor, su cremosidad y aroma. “Se obtiene mediante el uso de variadas técnicas, tales como la difusión de gases, presurización, homogeneización, corrección de niveles de CO₂ -mediante carbonatación- y también en el envasado en sus distintos formatos, como latas, botellas, barriles y growlers”, precisa.

Por otra parte, se aplican gases para la oxigenación del mosto durante la fermentación de las cervezas, con el fin de incorporar las dosis de oxígeno (O₂) necesarias para que las levaduras lleven a cabo la fermentación, mejorando las condiciones de O₂ disponible. “Esto puede estar acompañado de inyecciones de oxígeno puro o de aire enriquecido con el mismo, en mezclas de distintas proporciones”, aclara la subgerente de Negocios Vitivinícola y Alimentos de INDURA.

Para la formación de la espuma y su sensación en la boca, “mantener un adecuado nivel de CO₂ disuelto en la cerveza es lo principal”, sostiene, agregando que “existen técnicas que incorporan el uso de nitrógeno o mezclas CO₂/N₂ en el envasado de éstas e incluso, la incorporación de nitrógeno líquido en el envasado de

aquellas cervezas de sabor y cuerpo más intenso, lo que potencia aún sus características, la formación de la espuma y su sabor”.

Es así como junto a la elaboración de los diferentes tipos de bebestibles tan apetecidos en verano, hay ocultas varias técnicas que la mayor parte de las personas desconoce. Sin embargo, a criterio de Sánchez “dentro de las consideraciones a tener presente al momento de consumirlos, la principal es otorgar la tranquilidad, tanto al fabricante como al consumidor final, de que se trata de aplicación de productos inocuos: gases grado alimenticio certificados de alta calidad”.

Acerca de Air Products

Air Products (NYSE: [APD](#)) es una compañía de gases industriales líder en el mundo, con operaciones casi por 80 años. Centrado en el servicio de energía, medio ambiente y mercados emergentes. La compañía proporciona gases industriales esenciales, equipos relacionados y experiencia en aplicaciones a clientes en docenas de industrias, incluyendo refinería, química, metales, electrónica, fabricación, alimentos y bebidas. Air Products también es el líder mundial en el suministro de tecnología y equipos de proceso de gas natural licuado. La compañía desarrolla, diseña, construye, posee y opera algunos de los proyectos de gases industriales más grandes del mundo, incluidos proyectos de gasificación que convierten de manera sostenible, abundantes recursos naturales en gas de síntesis para la producción de energía, combustibles y productos químicos de alto valor.

La compañía tuvo ventas en el año fiscal 2019 de \$ 8.9 billones, operaciones en 50 países y una capitalización de mercado actual de aproximadamente \$ 50 billones. Cuenta con 16.000 empleados aproximadamente, de diversos orígenes, apasionados, talentosos y comprometidos e impulsados por el propósito más importante de Air Products de crear soluciones innovadoras que beneficien el medio ambiente, mejoren la sostenibilidad y aborden los desafíos que enfrentan los clientes, las comunidades y el mundo. Para más información, visite <http://www.airproducts.com/>