



## El gushing en la cerveza : un problema general

Hemos recibido comunicaciones por parte de varios proveedores y organizaciones, como la agrupación de las malterías alemanas y belgas, que nos han informado del problema general del gushing que tienen muchas cervezas, y que no tiene remedio, tal como explican.

El gushing es un problema que se presenta al abrir la botella de cerveza, el CO<sub>2</sub> se escapa de forma violenta y derrama parte del líquido, que así se pierde.

Se puede comparar con el efecto de abrir una botella de cava después de agitarla.

El gushing se puede presentar de forma más o menos fuerte.

El gushing se conoce desde hace muchos años y se sabía que el origen está en la malta, aunque no existe ningún análisis de laboratorio que permite predecir si la malta tendrá este efecto o no: solamente se puede constatar una vez elaborada la cerveza y más o menos un mes después de embotellarla.

La cerveza elaborada con este tipo de malta provoca después de unas semanas una reacción que construye una barrera entre la cerveza y el CO<sub>2</sub>, este se concentra en la parte alta de la botella, a mucha presión, y al abrir produce este efecto tan incomodo.

Ahora, se ha constatado, que la malta fabricada a base de la cebada cosechada en Francia el año pasado, por las circunstancias climatológicas, produce el efecto gushing de forma generalizada, y ahora se está produciendo el problema en muchas cervezas que se han elaborado este año.

Como todas las malterías en Europa trabajan con cebada francesa, estas han vendido malta más o menos problemática a sus clientes cerveceros, pero como no hay manera de detectarlo no se sabía que malta iba a dar estos molestos efectos.

Una vez constatados los primeros problemas, las malterías han cambiado la procedencia de su cebada, trabajando ahora con cebada de procedencia inglesa, brasileña o argentina.

Todas las cervecerías europeas han sido afectadas en más o menos grado: marcas mundiales de prestigio tanto como cervecerías más artesanales, sin distinción, han sido víctima de este problema.

Si el gushing se produce en las cervezas lager o pils con una saturación de 5 gr/l, se puede producir de forma mayor en las cervezas de segunda fermentación en botella, por su contenido más alto de CO<sub>2</sub>.

La calidad de la cerveza no se ve afectada de ninguna manera y el problema no tiene su origen en la elaboración, sino en un problema de la malta, no detectable con antelación.

Para evitar al máximo el efecto se recomienda:

- guardar la botella en frío ( cuanto más fría la cerveza, menos se produce el problema )
- tener siempre la copa preparado antes de abrir la botella
- abrir la botella con mucho cuidado, dejando escapar el CO<sub>2</sub> poco a poco.

Espero que esta comunicación sirva para aclarar un problema y su origen.

Erik COENE