

Pablo Altozano visita la fábrica de cerveza La Cibeles en el municipio de Leganés

La Comunidad colabora en la elaboración de la primera cerveza artesana 100% madrileña

- Los investigadores del IMIDRA trabajan de la mano con las fábricas cerveceras “La Cibeles” y “Enigma” en la elaboración de nuevas levaduras madrileñas

22 de julio de 2017.- La Comunidad tendrá la primera cerveza artesana 100% madrileña gracias a la labor de investigación que en el último año han desarrollado los técnicos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural Agrario y Alimentario (IMIDRA), en colaboración con las cerveceras “La Cibeles” y “Enigma”.

Los resultados de este estudio han sido conocidos hoy por el viceconsejero de Medio Ambiente, Administración Local y Ordenación del Territorio, Pablo Altozano, durante la visita al laboratorio en el que trabajan los responsables de cervezas “La Cibeles”.

El objetivo de la investigación es impulsar la elaboración de las primeras cervezas artesanas madrileñas y, para ello, los investigadores de la Comunidad de Madrid han seleccionado y adaptado cepas de levaduras autóctonas de la colección del IMIDRA. En total, se han analizado alrededor de 70 levaduras pertenecientes a los géneros *Saccharomyces* y *no-Saccharomyce*, aisladas en zonas tradicionales de elaboración de vinos de la Denominación de Origen “Vinos de Madrid”.

Para llevar a cabo esta selección de las cepas, se han realizado fermentaciones controladas, estudio de la cinética fermentativa, análisis físico-químicos, análisis del aroma, compuestos bioactivos y análisis sensorial mediante un panel de cata entrenado en el análisis de cervezas artesanales.

En todo este proceso de selección el IMIDRA ha contado con la colaboración y asesoramiento de “La Cibeles” y “Enigma”, una ayuda que ha resultado fundamental, por ejemplo, para realizar los análisis sensoriales y para la obtención del mosto de cerveza. Los resultados constatan que dentro de las levaduras vínicas algunas cepas pueden ser aptas para la elaboración de una cerveza de calidad.

Además, parte de este estudio permitirá también desarrollar los procesos fermentativos para la aplicación de las cepas de levadura seleccionadas a

escala industrial y permitir así producir la primera cerveza artesana 100% madrileña.

Este estudio se enmarca dentro de la labor de investigación que desarrolla el IMIDRA siempre con el objetivo de colaborar en el desarrollo de productos medioambientalmente sostenibles y ecológicos que puedan resultar de utilidad, tanto en el ámbito público, como en el privado.