



La espuma en la cerveza

- El nombre correcto de la espuma de la cerveza es *giste*.
- La espuma de la cerveza ayuda a conservar sus aromas y sabores.
- La cantidad de espuma un vaso de cerveza no debe ser mayor a dos dedos.

Guadalajara, Jalisco a 9 de mayo 2022. Si eres un amante de la cerveza sabes que una de sus principales características es esa capa de espuma blanca que flota sobre la bebida y que, al terminar la bebida, deja un leve rastro en las paredes del vaso, pero ¿alguna vez te has preguntado por qué se forma y cuál es su función? Lo primero que tienes que saber es que el nombre correcto, de lo que conocemos coloquialmente como “espuma de la cerveza”, “cabeza” o “corona”, es *giste*, término que proviene del alemán *gisth*.

El equipo de producción de Cerveza Fortuna explica que el *giste* se forma por la liberación del dióxido de carbono (CO_2) presente en la cerveza, cuando el líquido entra en contacto con el medio ambiente.

En este sentido, la espuma de la cerveza, más que definir la calidad de la bebida, habla del proceso de elaboración y de una buena ejecución de una de las fases más importantes: la fermentación o maduración, que es cuando el alcohol comienza a liberar y se genera CO_2 , permitiendo la gasificación natural de la cerveza.

El *giste* es un elemento muy importante de la cerveza pues, constituye una barrera de protección que evita la oxidación de la bebida y permite la conservación de sus

características organolépticas. Además, la formación de la espuma ayuda a liberar todos los aromas propios de la cerveza, los cuales provienen de ingredientes tales como lúpulo, maltas o levaduras.

Si bien, la espuma es una característica física de la cerveza, esta se aprecia mejor cuando es servida en un vaso y la cantidad dependerá del estilo de cerveza de tu preferencia, aunque generalmente no deberán ser más de 2 dedos.

De acuerdo con los expertos, un buen servicio es esencial para garantizar la adecuada liberación de gas y la formación de espuma. Para ello, se deben considerar tres factores: la temperatura de servicio, la cual puede variar entre 0 y 3°, la disponibilidad de vasos limpios y adecuados para el estilo que se va a servir y el protocolo de servicio.

“Para servir de forma correcta la cerveza, es necesario inclinar el vaso a 45°, llenar un poco más de la mitad y comenzar a enderezarlo poco a poco, de manera que se pueda controlar la formación de espuma”, detalló el equipo de Cerveza Fortuna.

Al final, la espuma de la cerveza, no sólo te hablará del proceso de elaboración y la calidad de los ingredientes utilizados, también te ayudará a disfrutar más del cuerpo, aromas y sabores de la cerveza en cada trago.

Acerca de Cerveza México Guadalajara

La primera edición de Cerveza México Guadalajara se realizará el 13 y 14 de mayo de 2022 en las instalaciones de Expo Guadalajara, Guadalajara, Jalisco. Evento para mayores de edad. Cerveza México es un espacio en el que se reúnen más de 70 empresas productoras, importadoras y distribuidoras de cerveza artesanal de la región de Occidente y Bajío con la finalidad de fomentar el diálogo y los negocios en torno a este producto.

Para mayor información visita la página: www.cervezamexico.com/guadalajara/

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322