

Moritz premia una cervesa de la UPC

La beguda de dos estudiants de l'Eseiaat guanya el certamen "Moritz Universitat"

Redacció

Un equip d'estudiants de la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC), del qual formen part els alumnes de l'Escola Superior d'Enginyeries Industrial, Aeroespacial i Audiovisual de Terrassa (Eseiaat) Mireia Sans i Marc Cuadra, ha guanyat el premi "Moritz Universitat" a la millor elaboració original de cervesa amb una beguda tipus Gose, un estil originari del riu alemany de la ciutat de Goslar, que habitualment bevien els miners de Rammelsberg abans de la Segona Guerra Mundial.

El concurs s'ha celebrat recentment a les instal·lacions de la fàbrica Moritz de Barcelona i els estudiants de l'Eseiaat (juntament amb els altres membres del seu grup: Pol Batlle, Pol Segarra, Azogue Fabré i Brandon Calderon, alumnes de les escoles d'enginyeria de la UPC a Manresa, Vilanova i Barcelona Est) rebran com a premi una estada de formació gratuïta a la mateixa empresa, la comercialització de la seva cervesa durant quatre mesos a la mateixa fàbrica i al bar Velòdrom de Barcelona, i un percentatge dels beneficis per finançar projectes universitaris.

La cervesa de l'equip de la UPC ha resultat guanyadora d'entre les propostes presentades per set grups universitaris, que han estat valorades per un jurat especialitzat

d'Enginyeria Química a l'Eseiaat, "la nostra proposta de cervesa és de tipus Sour, un dels més antics de la història; es feia quan encara els elaboradors no coneixien els procediments d'esterilització o pasteurització. Per això la cervesa s'obtenia gràcies a la contaminació de bacteris més concretament amb lactobacillus i amb llevat silvestre o fongs". "Dins de l'estil Sour trobem la Sour Gose, originària de la ciutat alemanya de Goslar, per on passa el riu amb l'aigua del qual es fabricava una cervesa que bevien els miners de les mines de Rammelsberg. Després de la Segona Guerra Mundial aquesta cervesa deixa de fer-se però es torna a recuperar a la dècada dels anys vuitanta del segle passat. Ara viu un gran auge, amb afegits de fruites tropicals i espècies", afegeix el seu company Marc Cuadra.

L'ELABORACIÓ

Per a l'elaboració de la cervesa guanyadora del concurs "Moritz University", els estudiants de la UPC escalfen uns 10 o 15 minuts el most un cop finalitzada la maceració fins al seu punt d'ebullició per tal de sanititzar el sistema. Tot seguit i de manera ràpida, refreden el most fins a la temperatura d'activitat del lactobacillus (entre 35°C i 45°C), que és el bacteri responsable de la generació d'àcid làctic i de la baixada del pH a un rang recomanable d'entre 3,5 i 4,5.

Durant aquest procés, que dura



Marc Cuadra i Mireia Sans, a la fàbrica de Moritz. UPC

d'aturar en arribar a un pH de 3,5, que és el que marca la recepta dels estudiants polidèrics. Finalment

El resultat, tal com explica Sans, "és una cervesa d'estiu: fàcil de beure, refrescant i de beure amb

"La nostra cervesa és innovadora per la mescla entre el tipus d'estil i la fruita utilitzada, un gust dife