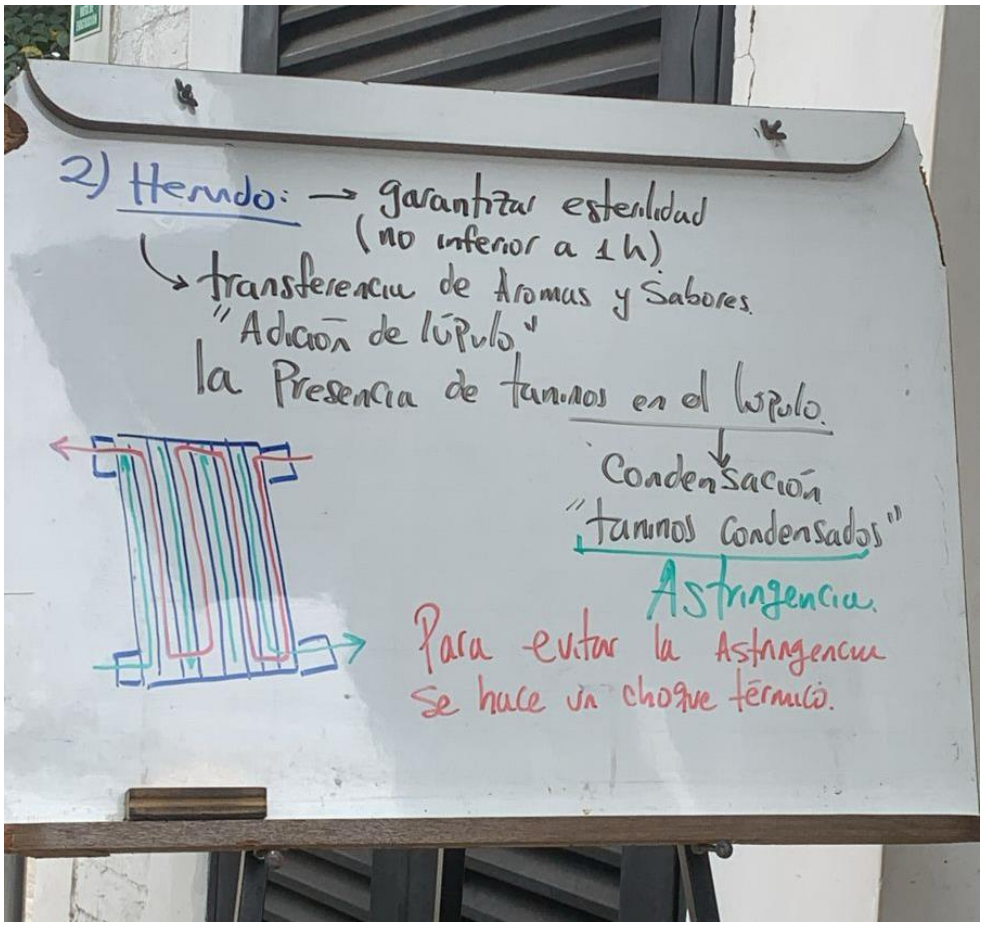
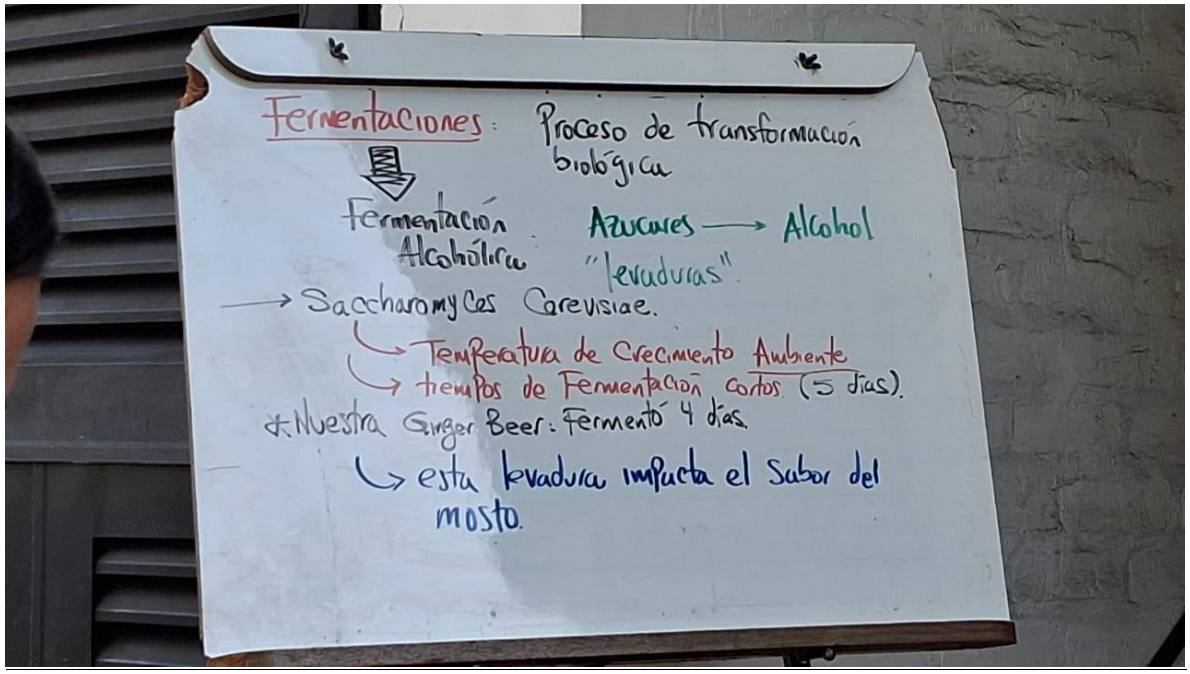
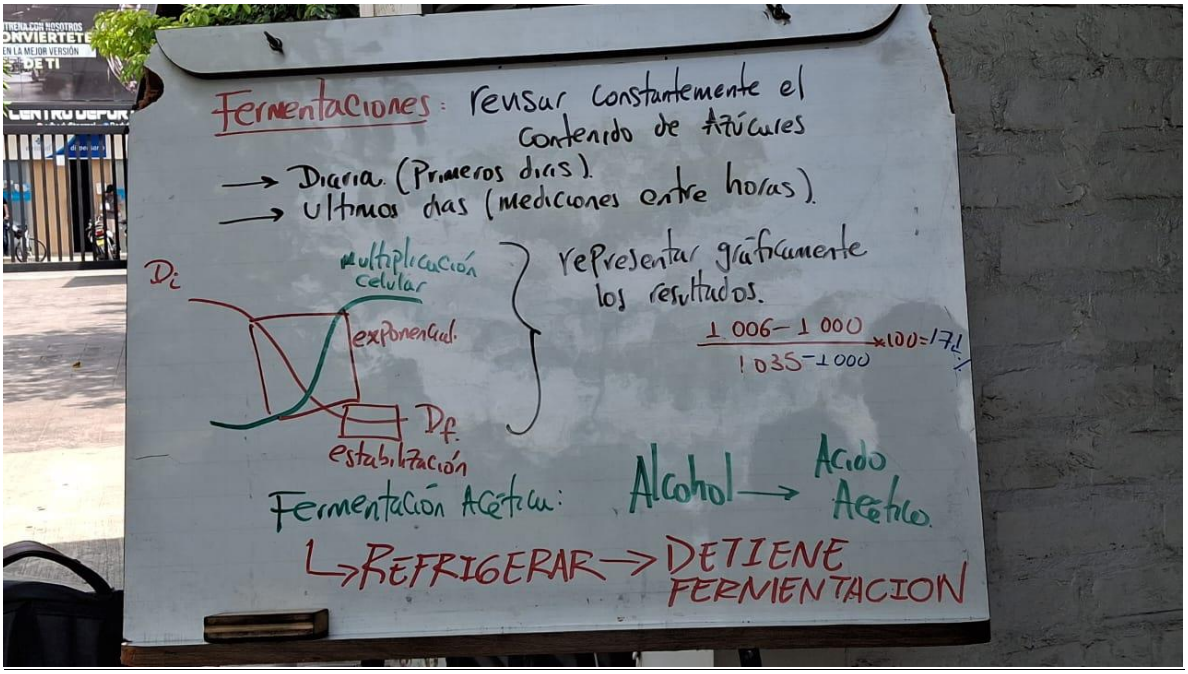
EVIDENCIAS FORMACIÓN SEPTIEMBRE FICHA 3069397




Fermentaciones: Proceso de transformación biológica
Fermentación Alcohólica
Azucares → Alcohol
"levaduras"
→ Saccharomyces Carevisiae.
↳ Temperatura de Crecimiento Ambiente
↳ tiempos de Fermentación cortos (5 días).
*Nuestra Ginger Beer: Fermentó 4 días.
↳ esta levadura impacta el sabor del mosto.




0.990
1.000
BEER


Fermentaciones: revisar constantemente el contenido de Azúcares
→ Diaria. (Primeros días).
→ Ultimos días (mediciones entre horas).
Di
Multiplicación celular
exponencial
Df.
estabilización
representar gráficamente los resultados.
1.006 − 1.000 / 1.035 − 1.000 × 100 = 17%
Fermentación Acética:
Alcohol → Acido Acético
↳ REFRIGERAR → DETIENE FERMENTACION