vinetur

El lúpulo expuesto al humo altera más la cerveza si se añade tras la fermentación

Usarlo durante la cocción reduce el defecto sensorial percibido en aroma y sabor

martes 24 de noviembre de 2026



Un estudio de la Oregon State University ha concluido que el lúpulo expuesto al humo altera más el perfil sensorial de la cerveza cuando se añade después de la fermentación que cuando se incorpora durante la cocción. El trabajo apunta así a una

diferencia relevante entre dos momentos habituales del proceso cervecero y ofrece una pauta práctica para limitar defectos de aroma y sabor.

La investigación se centra en un problema que preocupa al sector desde hace años en zonas afectadas por incendios: la exposición del lúpulo al humo y su efecto posterior en la bebida. Según los resultados, el impacto es mayor cuando ese lúpulo se usa en adiciones tardías, una práctica frecuente para aportar aroma, que cuando se emplea en fases anteriores, como la cocción del mosto.

La clave del hallazgo está en la percepción final de la cerveza. El estudio observó que el carácter de humo se aprecia con más intensidad cuando el lúpulo llega al producto en la fase posterior a la fermentación. En cambio, su incorporación durante la cocción reduce ese efecto sensorial. La diferencia es relevante porque ambos usos del lúpulo cumplen funciones distintas y tienen peso en la formulación de muchos estilos.

En la práctica, muchas cerveceras añaden lúpulo tras fermentar para reforzar notas aromáticas. Si la materia prima ha estado expuesta al humo, ese paso puede aumentar la presencia de rasgos no deseados en la cerveza terminada. Para productores y proveedores, el dato puede ayudar a decidir qué lotes conviene reservar para unas aplicaciones u otras.

El estudio también abre una posible vía para reducir pérdidas. Los investigadores comprobaron que mezclar lotes afectados con otros no expuestos al humo podría rebajar el defecto percibido. No se trata de eliminar por completo el problema en todos los casos, pero sí de una opción de manejo que puede permitir un mejor aprovechamiento de la materia prima.

Ese punto tiene interés económico para el sector de bebidas. En campañas marcadas por incendios o por episodios de humo cerca de las zonas de cultivo, el riesgo de descartar lúpulo puede traducirse en menos disponibilidad y en un mayor gasto para cerveceras y agricultores. Poder redirigir el uso del producto o mezclar partidas con cuidado puede aliviar parte de ese impacto y ayudar a preservar la calidad final.

La investigación aporta además un criterio útil para la compra y la elaboración. Si un lote presenta dudas por su exposición al humo, el momento de incorporación al proceso pasa a ser una variable con peso. No todos los usos del lúpulo producen el mismo resultado en la copa, y esa diferencia puede influir en decisiones de receta, control de calidad y destino comercial de cada partida.

El trabajo de la Oregon State University se suma a otras líneas de estudio sobre los efectos del humo en materias primas agrícolas destinadas a bebidas. En el caso de la cerveza, el interés es doble: proteger el perfil sensorial del producto y reducir mermas en una materia prima de alto valor para muchos estilos.

Para las empresas del sector, la principal lectura es operativa. El hallazgo no se limita a confirmar que el humo puede dejar huella en el lúpulo, sino que precisa cuándo esa huella se nota más en la cerveza. Esa información puede servir para ajustar procesos, separar usos y tomar decisiones con más criterio en campañas afectadas por incendios.