

REIVINDICACIONES

1. Un proceso de obtención de cerveza crio-concentrada que comprende las etapas de:

5 a) Desgasificación, la cual se realiza en un tanque de agitación (1), que opera entre 200 y 500 rpm por 1 hora y a una temperatura entre 10 a 15°C;

b) Refrigeración, la cual se lleva a cabo en un congelador regular y consiste en llevar la cerveza desgasificada obtenida en el paso a) hasta una temperatura entre -2°C a 4°C.

10 c) Crio-concentrar progresivamente la cerveza desgasificada, donde esta etapa se lleva a cabo en un tanque agitado (5) cuya temperatura de pared se encuentra entre -15°C y -20°C y la agitación se opera entre 200 a 1000 RPM hasta obtener un porcentaje másico de hielo respecto al líquido original de entre 20% y 60%; de este proceso se obtiene cerveza crio-concentrada y cerveza ligera

15 d) Gasificar los productos obtenidos en la etapa c) con un equipo de gasificación comercial o sistemas de carbonatación forzada propios de la industria cervecera.

2. Un proceso de obtención de cerveza crio-concentrada de acuerdo con la reivindicación 1 que comprende la etapa adicional de deshielo controlado de la cerveza crio-concentrada que se realiza en un tanque cerrado a una temperatura entre 10 y 20 15°C.

3. Un proceso de obtención de cerveza crio-concentrada de acuerdo con la reivindicación 2 donde posterior a la obtención del proceso de deshielo controlado se puede adicionar agua hasta obtener el producto deseado.