

KỸ THUẬT LÊN MEN BIA MỚI CỦA NGƯỜI ĐỨC

Sau 30 năm nghiên cứu, chuyên gia bia Axel Heiliger (Đức) đã tìm ra một phương pháp lên men mới lạ, giúp ngành đồ uống này tiết kiệm thời gian cũng như tiền bạc.

Những người thích uống bia có thể được thưởng th

Sau 30 năm nghiên cứu, chuyên gia bia Axel Heiliger (Đức) đã tìm ra một phương pháp lên men mới lạ, giúp ngành đồ uống này tiết kiệm thời gian cũng như tiền bạc.

Những người thích uống bia có thể được thưởng thức bia từ phương pháp sản xuất mới (Ảnh: journeyout)

Quá trình lên men bia truyền thống bắt đầu bằng việc bỏ dung dịch mạch nha, có vị ngọt, vào vại. Sau đó, men bia được thêm vào để biến đường thành rượu cũng như khí CO₂. Tiến trình lên men này diễn ra trong khoảng 10 ngày. Tuy nhiên, Heiliger nói rằng không thể kiểm soát tiến trình trên bởi men bia trôi nổi tự do. Nó giống như việc ném men vào vại và nói "chúng bay hãy làm việc đi".

Kỹ thuật của Heiliger cho phép men làm việc nhanh hơn và liên quan tới việc gắn men vào thành gốm của ống thép không gỉ. Men sẽ tự hoà tan và nổi lên bề mặt để nuôi mạch nha với tốc độ ngày càng tăng. Điều đó có nghĩa là tiến trình lên men chỉ mất vài giờ. Mọi loại men bia thông thường có thể sử dụng trong tiến trình của Heiliger. Tuy nhiên, tuổi thọ của men bia sẽ cao hơn nhiều so với tiến trình truyền thống. Theo quy trình truyền thống, men bia thoái hoá sau ba mẻ và bắt đầu ảnh hưởng tới chất lượng bia. Heiliger cho biết: "Chúng tôi đã thử nghiệm và sau một năm men bia vẫn hoạt động tốt. Bia vẫn có mùi vị thơm ngon. Hệ thống của tôi bị đóng kín ngay khi men bia được cho vào vại. Nhà sản xuất không cần chạm vào nó và không phải làm vệ sinh trong thời gian dài. Càng chạm nhiều vào men bia, nguy cơ nhiễm khuẩn càng lớn". Heiliger đã thiết kế ống gốm hình trụ nguyên mẫu đầu tiên vào năm 1997. Sau các thử nghiệm nghiêm ngặt, hiện công ty bia Scheiblich của Đức đang sản xuất hàng loạt sáng chế của Heiliger - hệ thống lên men Aubras. Thiết bị của ông chỉ chiếm diện tích 30m² trong khi các hệ thống khác có thể chiếm diện tích 300m². Heiliger nói: "Khi tôi lần đầu tiên nghiên cứu cách làm bia vào năm 1964, tôi nghĩ phải có một cách tốt hơn. Do vậy, tôi bắt đầu tìm kiếm. Tôi đã chứng minh rằng đó không chỉ là lời nói". Heiliger tin rằng sáng chế của ông sẽ hữu ích đối với các nhà máy bia. Ông cũng

muốn việc sản xuất hệ thống Aubras chỉ được tiến hành ở Đức. GS Graham Stewart, chuyên gia làm bia tại ĐH Heriot-Watt (Scotland), đồng thời là Giám đốc Trung tâm sản xuất bia và chưng cất quốc tế, tin rằng kỹ thuật của Heilliger là một kiểu lên men liên tục và có thể hoạt động trên quy mô nhỏ.