

Cerveza +56 y Grosse Gerste presentan su nueva cerveza colaborativa

Tras exitosos lanzamientos y propuesta nacionales, Cerveza +56 y Grosse Gerste, lanzan una cerveza colaborativa con ingredientes 100% chilenos en formato de barril

Valdivia, Chile. 25 de abril de 2019.- **Cerveza +56**, cerveza artesanal que debe su nombre al código de teléfono de Chile, cumple su sexto año y un largo camino de alegrías y desafíos.

Ya son 6 años de la aventura de hacer Cervezas con identidad nacional y llevar Cervezas artesanales con sabores y aromas que puedan degustar todas las personas que quieran pasar momentos agradables y también quieran maridar sus sabores con comidas de una manera fácil de degustar. Sus variedades Pale Ale, Ámbar Ale y Stout con Avena, están disponibles en Supermercados Jumbo y Tottus del país.

“Tras una visita a Valdivia en enero de este año, en una de las juntas que tuvimos con varios cerveceros (uno de ellos fue una visita a la Planta de Cervecería Kunstmann), nos juntamos también con Claudio Iturrieta, dueño y maestro cervecero de **Grosse Gerste** (que cuenta con su Cervecería y bar en plena costanera de la ciudad). Y luego de largas conversaciones entorno a sus cervezas y su gran expertise, es que surgió la idea de hacer una Cerveza Colaborativa con ingredientes 100% chilenos”, comenta Francisca Pacheco y Jaime Villalón, Socios de Cerveza +56

Claudio de Grosse Gerste, quien fue el primero en elaborar una cerveza 100% chilena, no dudó en contactar y contar la idea a Victoria Lobos de **Patagonian Yeast**, que ya lleva un tiempo trabajando en conjunto con sus levaduras nativas e inmediatamente se sumó a esta nueva aventura, y se acordó que la protagonista de la cerveza sería **la Levadura**, y no cualquier levadura, si no una endémica seleccionada de una recolección de frutos silvestres de la especie conocida como “Chupón” (Greigea Yeast), procedente de la comuna de Victoria, Región de la Araucanía, Chile.

También se contó con el apoyo de **Patagonia Malt**, quién con sus maltas reconocidas internacionalmente, aportó su expertise en la utilización de este ingrediente fundamental en la elaboración de cerveza. “Nuestras maltas son sembradas y cosechadas mayormente en la novena región con agricultores comprometidos, obteniendo un producto de calidad 100% chileno”, indica Sebastián Estay, sales manager de Patagonia Malt.

Se utilizaron lúpulos de “**Lúpulos Hueimen**”, empresa familiar de la localidad **Hueimen**, Lago Ranco, región de Los Ríos. Las variedades utilizadas fueron: “Ranco” y “Valdivia” que son eco tipos encontrados en forma silvestre y reproducidos para aportar sutiles aromas y sabores frutales y herbales a esta cerveza colaborativa.

También se unió al proyecto, María Paz Calderón, Jefa de Desarrollo e Innovación de Cervecería Kunstmann, quien asesoró y aportó con sus conocimientos técnicos durante el proceso de elaboración de la cerveza colaborativa.

Y por supuesto, también estuvo presente **Marca Chile** en este proyecto. Desde la Fundación Imagen de Chile, responsable de la promoción del país a través de la **Marca**

Chile, que es utilizada por +56, valoraron la iniciativa. “Nos parece una gran idea, especialmente porque demuestra el espíritu innovador que nos caracteriza a los chilenos y a quienes llevan la Marca País en sus productos. Estoy segura que de esta manera además se abrirán nuevas puertas para aquellos que reflejan la esencia de nuestra nación”, expresó Constanza Cea, directora ejecutiva de la institución.

Cerveza Colaborativa en formato de Schop.

La variedad escogida fue una Ámbar de 5º de alcohol, de fermentación tipo Lager, en la cual se usaron cebadas malteadas y trigo. Con un índice de amargor de 20 (IBU). Una cerveza ligera, refrescante y de gran tomabilidad con delicados aromas y sabores a frutas tropicales provenientes de la levadura nativa.

Solo 600 litros se hicieron de esta cerveza colaborativa hecha en Valdivia y con ingredientes 100% chilenos. Se trata de una edición limitada, la cual pronto se podrá encontrar en formato de Schop.

Para mayor información, visita las redes sociales: @patagonianyeast @Patagoniamalt @LupulosHueimen @MarcaChile, @grossegerste y @cervezamas56

REGISTROS FOTOGRÁFICOS:

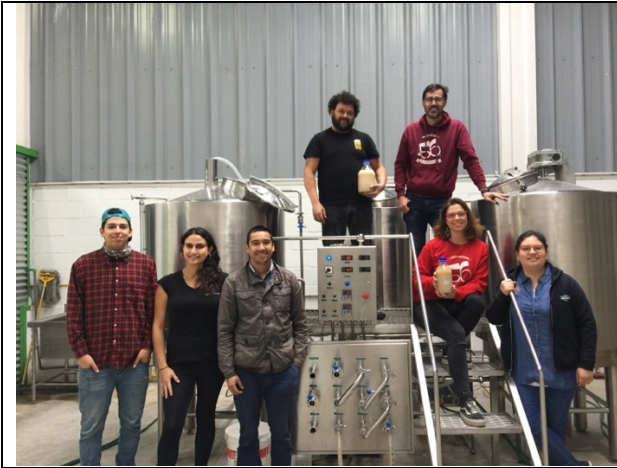
25 abril 2019, Valdivia, día de elaboración:



Fermentador en el cual se está formando la magia: Claudio Iturrieta de Grosse Gerste, Francisca Pacheco de Cerveza +56, Jaime Villalón de Cerveza +56, Victoria Lobos y Diego de Patagonia`n Yeast.



Adición de cebadas de Patagonia Malt



Max Iturrieta de Grosse Gerte, Victoria Lobos y Diego de Patagonia`n Yeast, Claudio Iturrieta de Grosse Gerste, Jaime Villalón de Cerveza +56, Francisca Pacheco de Cerveza +56, María Paz Calderón de Cervecería Kunstmann.



Adición de cebadas de Patagonia Malt