



Con el objetivo de incluir una alternativa novedosa en la industria de productos artesanales en México, emprendedores jaliscienses elaboraron una cerveza de agave azul, que se ha comercializado con éxito en varios estados del país desde su lanzamiento.

“Lo anterior dio lugar a la creación de la empresa Vida Latina en julio de 2013 y, desde entonces, la bebida poco a poco se ha abierto paso en el mercado y han llegado a producir 15 mil litros mensuales”, informa Karla Fernández, líder del proyecto.

Entre los beneficios de la bebida resalta su bajo contenido calórico, ya que el hecho de incluir los azúcares del agave en su fórmula le permite tener menos de 38 kilocalorías por botella de 355 mililitros, ya que las cervezas comunes se sitúan en aproximadamente 150.

Asimismo, se ha observado que el agave azul disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos, regula las cifras de glucosa e insulina, inhibe el crecimiento de bacterias patógenas, incrementa la absorción del calcio y del magnesio, evita la formación de caries dental, estimula la microbiota intestinal y mejora la capacidad de eliminación de grasas y toxinas.

Por incluir al agave como materia prima, agrega Karla Fernández, no contiene gluten, lo que evita la sensación de “estómago lleno” o inflamado. “Sus ingredientes son agua, azúcares de agave, lúpulo y levadura”.

Durante dos años se realizaron aproximadamente 35 pruebas con levaduras y lúpulos con el objetivo de encontrar el sabor ideal, a las que se añadieron otras más con el agave para obtener, en conjunto, la fresca característica de la cerveza.

Respecto al proceso de elaboración, Karla Fernández explica que primero, tiene lugar el cocimiento de los azúcares de agave y luego se agregan los lúpulos. El líquido se deja en un proceso de fermentación y en otro de maduración por un periodo de 15 días. Por último, se filtra la bebida para su envasado y pasteurización.

Se obtiene una cerveza tipo Ale (cuando el proceso de fermentación ocurre en la superficie del líquido mientras que en las cervezas lager tiene lugar cerca del fondo) de color ámbar con matices naranjas y dorados, dotada de espuma con textura cremosa y burbujas intensas. Al olfato se perciben aromas frutales mezclados con nuez horneada, café, chocolate, soya y tabaco, acompañados de matices de miel floral.

La marca se distribuye en cerca de 25 establecimientos en Guadalajara, Ciudad de México, Querétaro y Los Cabos, entre otras ciudades. Próximamente esperan comercializarla en el extranjero.

Agencia ID