



Verbraucherzentrale Südtirol  
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen  
La voce dei consumatori*

## Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

---

## Che cosa significa birra ad alta e birra a bassa fermentazione?

Lun 02/07/2018 - 11:16

### **Mangiare, bere ed altre delizie - lo sapevate che ...?**

Oltre ad acqua, luppolo e malto, per la produzione della birra serve anche lievito, che ha la funzione di trasformare lo zucchero contenuto nel malto in alcol. L'indicazione "ad alta fermentazione" o "a bassa fermentazione" fa riferimento proprio alle caratteristiche del lievito.

I lieviti ad alta fermentazione hanno bisogno, per trasformare lo zucchero in alcol, di una temperatura compresa tra i 15 e i 20 gradi – quindi valori vicini alla temperatura ambiente. La maggioranza dei lieviti che si trovano in natura è costituita da lieviti ad alta fermentazione: essi formano delle colonie che salgono verso la superficie della cotta e possono essere schiumate alla fine del processo di fermentazione. Una tipica birra ad alta fermentazione è, per esempio, la Weißbier.

Diversamente, i lieviti a bassa fermentazione hanno bisogno di temperature comprese tra i quattro e i nove gradi. Una volta concluso il processo di fermentazione, le cellule di lievito si depositano sul fondo del fermentatore, da dove vengono raccolte per essere successivamente riutilizzate. In passato si potevano produrre birre a bassa fermentazione solo in aree geografiche caratterizzate da inverni rigidi: i tini erano collocati in cantine molto profonde e venivano raffreddati con il ghiaccio ricavato dai bacini o corsi d'acqua congelati. Con l'invenzione delle macchine frigorifere la produzione di birra a bassa fermentazione ha spiccato il volo, tanto che oggi circa l'85% di tutte le birre rientra in questa categoria. Tipiche birre a bassa fermentazione sono la Pils e la Märzen.