



El poder de la malta: el grano que define lo que significa una cerveza de calidad

Cuando una cerveza se sirve en su punto: dorada, brillante y con una espuma perfecta, es fácil pensar que su calidad está en la frescura o en la receta secreta de su marca. Pero detrás de ese balance entre cuerpo, aroma y sabor hay un protagonista silencioso: la malta. Este grano que se germina, tuesta y transforma con precisión es el corazón de toda cerveza de calidad. Por eso, cuando el momento lo merece, ya sea una comida entre amigos o una ocasión especial, la diferencia entre lo simplemente refrescante y lo verdaderamente premium comienza aquí.

El origen del sabor

La malta proviene, principalmente, de la cebada. Cuando el grano germina y se tuesta, libera enzimas naturales que transforman los almidones en azúcares fermentables, esenciales para el proceso cervecero. De su tratamiento dependen el color, el cuerpo, la espuma y hasta el aroma de cada estilo. En palabras simples: **sin una buena malta, no hay una buena cerveza.**

Las cervezas elaboradas con 100% pura malta, como Heineken, conservan el dulzor natural del grano, una textura más redonda y un sabor más equilibrado. Esta elección no solo preserva un perfil sensorial constante, sino que también habla del compromiso de la marca con la pureza de su proceso original.

El estándar de los premium

En varios países, el contenido de malta no es un detalle técnico: es un criterio legal de calidad. En Japón, por ejemplo, sólo las cervezas que contienen más de 67% de extracto de malta pueden considerarse “beer”; por debajo de ese umbral, la ley las clasifica como *low-malt beverages* o *happoshu*, de acuerdo con el National Research Institute of Brewing (NRIB)¹. Esto refleja lo que la industria reconoce desde hace siglos: la malta define el alma de la cerveza.

Por eso, cuando se habla de estándares de calidad, las cervezas 100% pura malta son la referencia universal. No se trata solo de sabor, sino de **pureza, consistencia y respeto por el proceso cervecero**.

El cuerpo y la textura del sabor

Una malta de calidad aporta proteínas, minerales y compuestos naturales que determinan el cuerpo, la estabilidad y la textura de una buena cerveza, como señalan los lineamientos técnicos de la European Brewery Convention (EBC) en su *Manual of Good Practice: Malt Analysis Methods*². Su grado de tostado libera aromas que recuerdan al pan recién horneado, al cereal o al caramelo, notas ampliamente documentadas por Garrett Oliver en *The Oxford Companion to Beer*³, y contribuye a formar una espuma más densa y persistente, esencial para proteger el sabor con el paso del tiempo.

Todo esto influye en la sensación en boca y en la experiencia final de beber una cerveza bien hecha. De hecho, los maestros cerveceros suelen decir que la malta es como el ADN de la cerveza: define su identidad y su permanencia.

El compromiso detrás de una gran cerveza

Desde 1873, Heineken ha perfeccionado una receta que se mantiene fiel a solo cuatro ingredientes: agua, lúpulo, 100% pura malta y una levadura exclusiva conocida como Tipo A. Esta cepa, desarrollada hace más de un siglo y resguardada por un pequeño grupo de expertos en el mundo, es clave en la fermentación y en el perfil de sabor característico de la marca.

Ese respeto por la pureza y la precisión técnica ha convertido a Heineken en un referente global del segmento premium. Cada lote se elabora con una consistencia casi quirúrgica, garantizando que el sabor servido en Ámsterdam sea idéntico al que se disfruta en cualquier ciudad del planeta.

Porque en el fondo, la calidad no se improvisa: se cultiva, se tuesta y se respeta, y todo empieza en un grano.

Sobre HEINEKEN México

Empresa con más de 135 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecera con más tradición en el país y parte del grupo cervecero más internacional al integrarse a HEINEKEN en mayo de 2010.

1 National Research Institute of Brewing (NRIB), FAQ on the Classification of Alcoholic Beverages in Japan, sección “Beer and Low-Malt Beverages (Happōshu)”, consultado en nrib.go.jp

2 European Brewery Convention, Manual of Good Practice: Malt Analysis Methods, Sección “Foam Stability and Mouthfeel”, Bruselas.

3 Garrett Oliver (ed.), *The Oxford Companion to Beer*, Oxford University Press, 2011.



A través de la estrategia de sustentabilidad “Brindar un Mundo Mejor” y sus pilares: ambiental social y consumo inteligente, logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan. Con el programa “Comunidades de Agua para Brindar un Mundo Mejor” la cervecera brinda acceso al agua a diferentes comunidades del país con diferentes acciones. La cervecera mexicana cuenta con 7 cervecerías y una maltera donde colaboran más de 18 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias y brindar momentos de unión y alegría. Como una empresa multicategoría de bebidas, conforma el portafolio más amplio del mercado con marcas de cerveza, cerveza sin alcohol, ciders, y RTDs liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate Light®, Tecate 0.0, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Sol® Mezclas, Amstel ULTRA®, Bohemia®, Noche Buena®, Carta Blanca®, Superior®, Lagunitas®, Miller Lite®, Miller High Life®, Coors Light®, Strongbow Apple Ciders® y tiendas SIX.

Información de contacto:

Melisa Aguilar

Líder de Comunicación Externa - HEINEKEN México

Celular: (52) 55 3943 9555

melisasamanta.aguilarhernandez@heineken.com

Alexa Saenz

Relaciones Públicas

Serna PR

alexa.saenz@sernapr.com