

HORARIO

Miércoles, 3 de septiembre

VISITA EN INGLÉS

- 10:45 h. Salida de Burgos
- 11:00 h. Presentación de la compañía
- Visita por las instalaciones para conocer el proceso
- Visita al Centro de Interpretación de la Historia de la Cerveza
- Degustación
- 13:30 h. Regreso a Burgos

VISITA EN ESPAÑOL

- 16:45 h. Salida de Burgos
- 17:00 h. Presentación de la compañía
- Visita por las instalaciones para conocer el proceso
- Visita al Centro de Interpretación de la Historia de la Cerveza
- Degustación
- 19:30 h. Regreso a Burgos

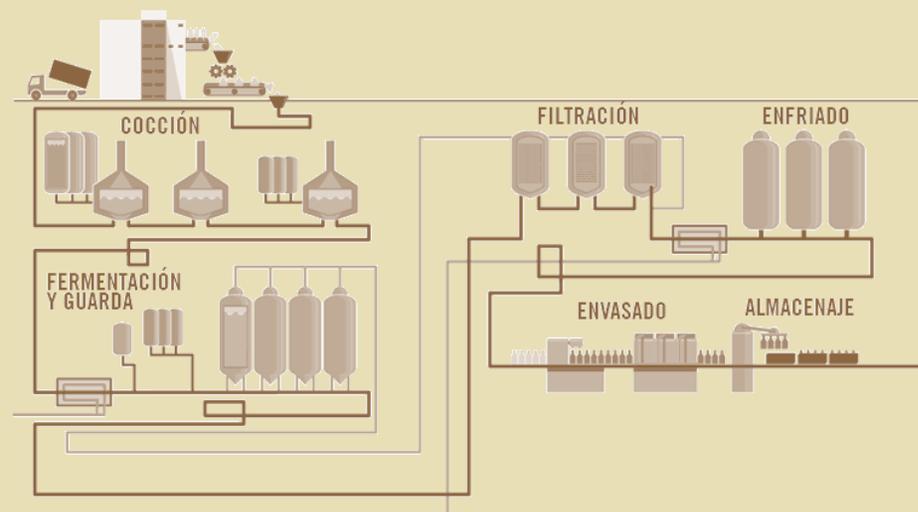
CUPO MÁXIMO 50 personas:

- 25 en la visita en español
- 25 en la visita en inglés

AGRADECIMIENTOS



Carretera de Logroño, s/n 09007 Castañares, Burgos



FÁBRICA DE SAN MIGUEL



2014 burgos
1-7 sept.
uispp
Union International
de Sciences Préhistoriques
et Protohistoriques

XVII World UISPP Congress
XVIIe Congrès Mondial de l'UISPP
XVII Congreso Mundial de UISPP



2014 burgos
1-7 sept.
uispp
Union International
de Sciences Préhistoriques
et Protohistoriques

XVII World UISPP Congress
XVIIe Congrès Mondial de l'UISPP
XVII Congreso Mundial de UISPP

Mahou- San Miguel es una compañía familiar, de capital 100% español. Principal exportador de cerveza español, produce el 75% de la cerveza que se exporta en todo el mundo.

Proceso de producción

En primer lugar, se obtiene el mosto cervecero, una infusión de la malta molida en agua, al que se añade el lúpulo. Los azúcares provenientes del cereal presentes en este mosto son los que se transformarán, por efecto de la levadura, en alcohol y anhídrido carbónico. Finalizado este proceso, se suele enfriar la cerveza a 0°C y filtrarla antes de ser envasada para conseguir un brillante dorado.



Centro de Interpretación de la Cerveza

Además se visitará el centro de interpretación de la cerveza que se explica la historia de la cerveza desde sus orígenes.



Y finalmente se realizará una cata del producto



www.mahou-sanmiguel.com