

PERFIL DE MERCADO DE MALTA EN MEXICO

Noviembre de 2014



Estudio elaborado por la Sección Comercial de la Embajada de
la República Argentina en México.



Av. Paseo de las palmas 1670, Colonia Lomas de Chapultepec, del. Miguel Hidalgo, México DF. Tel 5255 55209430.
www.embajadaargentina.mx / comercial@embajadaargentina.mx

Índice

I.- Introducción

II.- Producto

III. Tratamiento arancelario y Normativa de ingreso

IV. Estadísticas de Importación y Exportación

V. .Datos relevantes de la industria cervecera en México

VI.- Precios de referencia

VII . Importadores y Fabricantes

VIII. Ferias y eventos locales a realizarse en relación al producto

I.- Introducción

La finalidad del presente estudio es mostrar información sobre tratamiento arancelario, estadísticas y normas de importación, detalle de empresas importadores y/o distribuidoras y modelos que se comercializan, con el propósito de dar a conocer las oportunidades de exportación que ofrece el mercado mexicano para el producto Malta con las siguientes fracciones arancelarias:

11.07.10.01 Malta sin tostar

11.07.20.01 Malta tostada

II.- Producto

Malta

La malta se obtiene tras un delicado proceso que consiste en hacer germinar los granos de cebada, recibiendo el nombre de malta verde. Luego se somete a un proceso de horneado, a bajas temperaturas, el tostado es mínimo, en esta etapa se denomina malta clara (llamadas también *maltas Lager* o *Pale* según el país en que se producen). Si el proceso horneado continúa con altas temperaturas, se obtiene malta oscura. Se puede llegar al punto de quemarla, produciendo «malta negra».

La principal aplicación de la malta es para la fabricación de cerveza. El color de la cerveza lo determina el grado de tostado de la malta.

Mezcla de malta: Mezcla se refiere a la masa de grano que se utilizará para elaborar el mosto. Puede ser de un único tipo de malta o el resultado de una mezcla de maltas, o de maltas y grano crudo. Las proporciones y los componentes de esta mezcla son básicos para determinar el tipo o estilo de cerveza que se quiere producir.

Tipos de granos:

Los diversos cereales que se utilizan para la cervecería presentan cada uno variedades botánicas que multiplican las posibilidades de elección del elaborador. Actualmente pueden encontrarse en el mercado hasta 60 tipos diferentes, cifra que aumenta considerablemente si tenemos en cuenta el malteo casero. Básicamente los cereales se distinguen en cuatro categorías:

- **Malta básica:** Maltas claras, poco horneadas con gran poder enzimático, que suelen formar la parte más grande o la totalidad de la mezcla. En concreto estas maltas son llamadas *lager*, *pale* o *pils*, según el fabricante.
- **Maltas especiales:** Son maltas de color que va de ámbar a negro, muy horneado y con poco o nada de poder enzimático. Suelen ser usados en pequeñas cantidades para incidir sobre el color o el gusto de la cerveza o por algún motivo técnico propio de la elaboración. Hay entonces una gran variedad, entre los que citaríamos las maltas *negras*, maltas *chocolate* o maltas *tostadas*.
- **Maltas mixtas:** Estas maltas están más tostadas que las maltas base pero conservan propiedades enzimáticas suficientes al menos para sus propios azúcares, de manera que pueden ser usados como base o como aditivos. En esta categoría encontramos las maltas de color caramelo y ámbar conocidos en Inglaterra como maltas *crystal* (y derivados) y en Alemania como maltas *caramelo*. En esta área, existen dos maltas *caramelo* particulares llamadas *Múnich* y *Viena* muy importantes en la cervecería de esos países.
- **Cereales crudos, tostados o gelatinizados:** Como ya se ha mencionado anteriormente, los cereales pueden ser utilizados sin maltear para añadir variedad en gustos, aromas, textura y otras características a la cerveza. Se suelen utilizar en pequeñas cantidades.¹

¹ <http://www.cervezasdelmundo.com/pages/index/proceso-de-elaboracion>

Para perfil completo contactar:



Sección Comercial

Embajada de la República Argentina en México

Av. Paseo de las palmas 1670, Colonia Lomas de Chapultepec, del. Miguel Hidalgo, México DF.

Tel 5255 55209430.

www.embajadaargentina.mx /comercial@embajadaargentina.mx