

## PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL

Leonardo Navarro Calabria<sup>1</sup>, Arthur Rachele Saugo, Jair Otávio Rodrigues da Silva, João Henrique Vissoto, Fabiana Bortolini Foralosso<sup>2</sup>

A origem das primeiras bebidas alcoólicas é incerta, mas provavelmente tenham surgido a partir de cevadas, tâmaras, uvas ou mel. A cerveja é uma bebida resultante da fermentação alcoólica a partir da leveduras cervejeiras em mosto de cevada malteada ou de extrato de malte, submetido a um processo de cocção adequado, na presença de lúpulo. O Brasil encontra-se na terceira posição mundial de produção volumétrica de cerveja, ficando atrás apenas para a China e Estados Unidos. A história milenar que possui é amplamente propagada no mundo, por esse motivo, diversos países possuem suas tradições, costumes e maneiras de produzir essa bebida popular. Este trabalho tem como objetivo apresentar informações históricas, bem como informações referentes ao processo cervejeiro e os ingredientes envolvidos, e destacar algumas características da cerveja artesanal. A prática da cervejaria parece ter sido originada na região da Mesopotâmia. É uma bebida fermentada com uma história de 6000 a 8000 anos, cujo processo de elaboração, cada vez mais regulado e melhor controlado, tem permanecido inalterado durante séculos. Os ingredientes básicos para a produção da maioria das cervejas são: malte, água, lúpulo e levedura. As leveduras utilizadas, podem ser classificadas como de alta (ALE) ou de baixa (LAGER) fermentação. Essas características conferem diferentes propriedades sensoriais e físico-químicas à bebida. A legislação brasileira permite que parte do malte de cevada possa ser substituído por cereais maltados ou não, e por carboidratos de origem vegetal transformados ou não, conhecidos como adjuntos. Esses adjuntos têm por finalidade contribuir como fonte alternativa de substrato, custos inferiores ao malte de cevada e proporcionar bebidas características organolépticas peculiares em função da fonte que provém, especialmente para cervejas artesanais. A cerveja artesanal é definida como uma cerveja produzida em pequena escala, com administração familiar, ou simplesmente aquela que não é produzida em larga escala. A diferença entre se produzir cerveja de forma artesanal e industrial é a autonomia de se poder criar receitas variadas e personalizadas sem perder a qualidade final do produto, além de tornar-se possível atingir mercados diferentes. O processo de fabricação consiste nas seguintes etapas: moagem do malte, mosturação, clarificação, fervura, resfriamento, fermentação, maturação filtração, envase, carbonatação e pasteurização. O processo fermentativo consiste no ponto central para a produção de qualquer bebida alcoólica possuindo como principal objetivo a conversão dos açúcares em etanol e gás carbônico pela levedura sob condições anaeróbicas. A maturação (fermentação secundária) é necessária e importante fator de qualidade, especialmente para a redução da acidez e de compostos indesejáveis, como o diacetil que também é formado como um subproduto da fermentação principal. Os consumidores de cerveja brasileiros estão se tornando cada vez mais exigentes e com isso a produção artesanal no Brasil cresceu nos últimos anos. Além disso, alguns dos fatores que influenciaram nesse crescimento foram o interesse dos consumidores em experimentar novos sabores, a curiosidade pela produção e por acreditar no potencial do negócio.

**Palavras-chave:** Bebida fermentada artesanal; Informações sobre o processo produtivo; Ingredientes.

<sup>1</sup> Apresentador(a)/ Autor(a) para correspondência: leonardonavarrocalabriaa@outlook.com

<sup>2</sup> Orientador(a)