

CERVEJAS DE FRUTAS: UMA REVISÃO

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

LUVIELMO; Márcia de Mello¹, **COLLAZZO; Caroline**², **EINHARDT; Júlia**³, **PEREIRA; Lígia Maria**⁴

RESUMO

1. Introdução As cervejas de frutas são um produto em expansão no mercado, dado o fato de serem, muitas vezes, adocicadas, o que proporciona a extensão do consumo dessa bebida às pessoas que não apreciam o gosto amargo do lúpulo. Segundo o BJCP (2015) as cervejas de frutas, mais conhecidas por *fruit beers* são cervejas feitas com uma fruta ou combinação de frutas e devem apresentar um casamento harmonioso entre fruta(s) e cerveja. Devem possuir cor relacionada a fruta. Com sabor e odor perceptível da fruta declarada. Os frutos contêm compostos fenólicos que garantem uma doçura residual, aroma e sabor cítrico, dando caráter vinoso à cerveja (KUNZE, 2006; SEGTOEWICK et al., 2013). Neste contexto, esta revisão apresenta as principais frutas e os diferentes métodos de adição de frutas em fruit beer. **2. Formulação** Para produzir uma *fruit beer* primeiro é preciso escolher o tipo/estilo de cerveja. As cervejas que mais se adaptam para a adição de frutas são: Saison Ale, Witibier, belga Lambic, American lager (Pilsen), Catharina Sour, Berliner Weisse (ROSSONI et al., 2016). Importante ressaltar que o amargor do lúpulo, seu sabor, os sabores de malte, o teor alcoólico e os subprodutos da fermentação, devem ser apropriados para a cerveja base escolhida (BJCP, 2015). As fruit beer são produzidas sempre com malte de cevada e malte de trigo (BJCP, 2018). Podendo ter até 50% de malte de trigo (HÜBNER, 2019). As frutas mais utilizadas para a produção de cerveja de frutas são as ácidas e as tradicionais *berries*. Algumas frutas as quais já se tem trabalhos publicados são: cervejas com cajá (FREIRE et al., 2016), maracujá (ROSSONI et al., 2016), acerola junto com abacaxi (PINTO et al., 2015) entre outros. **3. Métodos para adicionar as frutas a cerveja** As frutas para a produção de cerveja, podem ser adicionadas ao processamento a partir de quatro diferentes métodos, cada um fornecendo características diferentes para a cerveja (CALAGIONE, 2012). 3.1 Adicionar ao final da fervura Este método consiste na adição da fruta ao final da fervura. As principais vantagens são: eliminação de bactérias e leveduras selvagens presentes nas frutas e uma melhor conversão dos açúcares das frutas em fermento. Como principal desvantagem está a eliminação de sabores e aromas das frutas por volatilização devido ao calor do mosto (CALAGIONE, 2012). 3.2 Adicionar durante a fermentação Neste método o ideal é a pasteurização da fruta antes de sua adição na etapa de fermentação. Como vantagens apresenta: boa conversão dos açúcares em fermento e maior transferência de sabor a cerveja. De acordo com Calagione (2012) a cerveja no fermentador primário não está totalmente saturada de álcool portanto podem existir nutrientes que

¹ Universidade Federal do Rio Grande, mmluvielmo@gmail.com

² Universidade Federal do Rio Grande, carolcollazzo@yahoo.com.br

³ Universidade Federal do Rio Grande, juliaraffi@hotmail.com

⁴ Universidade Federal do Rio Grande, ligia_mariapereira@hotmail.com

oportunizem a proliferação de bactérias. Esse risco pode ser suavizado com a adição das frutas somente após 2 ou 3 dias, quando a maior parte da fermentação já ocorreu.

3.3 Adicionar durante a maturação

Este método é defendido por Mosher (2018), é o que melhor transfere o sabor da fruta para a cerveja. Tendo como sua principal vantagem a presença de sabores residuais no produto final e menor risco a contaminações. A desvantagem deste método é o risco da carbonatação excessiva, onde o açúcar residual da fruta que não foi fermentado pode posteriormente somar-se ao *priming* e super carbonatar a cerveja. Borszowski et al. (2016) elaboraram uma cerveja tipo Weizen com adição de amora preta na etapa de maturação observando aumento dos compostos fenólicos e um teor alcoólico superior ao controle.

3.4 Envase

Tanto Mosher (2018) e Calagione (2012) obtiveram bons resultados com este método, porém ele só deve ser utilizado com extratos sem açúcar. Como vantagens pode-se dosar a quantidade ideal, muito sabor e dulçor residual passado para cerveja e menor risco de contaminação. Como desvantagem também apresenta o risco de sofrer super carbonatação.

4. Conclusão

Os diferentes métodos de adição da fruta a cerveja conferem características diferentes para o produto final, possuindo vantagens como: sensoriais e melhor conversão dos açúcares, e desvantagens como: a necessidade de pasteurização das frutas e o risco da carbonatação excessiva. Portanto é necessário verificar o método que melhor se adapta ao tipo de cerveja assim como a fruta que será utilizada.

5. Referências

BORSZOWSKI P.R.; RUSIN, C.; GARCIA, C.; EING, K.K.C.; PEREIRA, M.A.; HELLMANN, S.S.; BOTELHO, R.V. **Características químicas da cerveja com adição de amora preta no tempo de fermentação e maturação**. 2016. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anais/files/1267.pdf>>. Acesso em: 11 de Dez. de 2020.

CALAGIONE, S. **Extreme Brewing: An Enthusiast's Guide to Brewing Craft Beer at Home**. 2012 BJCP - **Beer Judge Certification Program**.

X4 Catharina Sour. 2018. Disponível em: <<http://dev.bjcp.org/beer-styles/x4-catharina-sour/>> Acesso em: 11 de Dez. de 2020.

BJCP - **Beer Judge Certification Program 2015 Style Guidelines**. 2015. Disponível em: <<http://www.bjcp.org/style/2015/23/23D/lambic/>>. Acesso em: 11 de Dez. de 2020.

FREIRE, K. R. L.; CAVALCANTI, T. G.; OLIVEIRA, G. F.; SANTOS, A. O. **Aspectos sensoriais de cerveja artesanal produzida com extrato de cajá**. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 25 ed., 2016. Gramado/RS: FAURGS.

HÜBNER, D. S. **Produção de cerveja estilo Catharina Sour com polpa de pitaia e gengibre**. Trabalho Conclusão do Curso (Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - UFSC. Florianópolis, SC. 2019.

KUNZE, W. **Tecnología para cervecedores y malteros**. cap. 7, p. 826-885. Berlín: VLB Berlin, 2006.

MOSHER, R.; **Radical Brewing**. Ed. Krater, 1ª ed., 324 p., 2018.

SEGTOWICK, E. C. S.; BRUNELLI, L. T.; VENTURINI FILHO, W. G. **Avaliação físico-química e sensorial de fermentado de acerola**. Brazilian Journal of Food Technology, Campinas, v. 16, n. 2, p. 147-154, 2013.

PINTO, L. I. F.; ZAMBELLI, R. A.; JUNIOR, E. C.; PONTES, D. F. S. **Desenvolvimento de cerveja artesanal com acerola e abacaxi**. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável. Pombal-PB, v. 10, n. 4, p. 67-71, 2015.

ROSSONI, M. A.; KNAPP, M. A.; BAINY, E. M. **Processamento e análise sensorial de cerveja artesanal do estilo "witbier" com adição de polpa de maracujá**. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 25 ed., 2016. Gramado/RS: FAURGS.

PALAVRAS-CHAVE: Adição de frutas, Ale, Fruit beer, Lúpulo, Malte

¹ Universidade Federal do Rio Grande, mmluvielmo@gmail.com
² Universidade Federal do Rio Grande, carolcollazzo@yahoo.com.br
³ Universidade Federal do Rio Grande, juliaraffi@hotmail.com
⁴ Universidade Federal do Rio Grande, ligia_mariapereira@hotmail.com

¹ Universidade Federal do Rio Grande, mmluvielmo@gmail.com
² Universidade Federal do Rio Grande, carolcollazzo@yahoo.com.br
³ Universidade Federal do Rio Grande, juliaraffi@hotmail.com
⁴ Universidade Federal do Rio Grande, ligia_mariapereira@hotmail.com