

PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL COM USO DA LEVEDURA *BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS*

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

COSTA; Viviane Lopes Leite da¹, HATA; Natália Norika Yassunaka², RESSUTTE; Jéssica Barrionuevo³, SPINOSA; WILMA APARECIDA⁴

RESUMO

A cerveja é uma das bebidas alcoólicas mais consumidas no mundo. As indústrias cervejeiras estão espalhadas por todos os cantos do planeta e a produção mundial de cervejas é gigantesca, sendo representadas por 91,8% da produção mundial. No entanto existem vários estilos e tipos de cerveja, dentre eles as Lambics, as quais se caracterizam pela fermentação espontânea do mosto cervejeiro pela ação da levedura *Brettanomyces sp.* O presente trabalho foi avaliar a possibilidade do uso da levedura *Brettanomyces bruxellensis* em comparação com *Saccharomyces cerevisiae* na produção artesanal de cerveja do tipo Pale Ale. Foram feitas três brassagens, da qual o mosto produzido foi dividido em três tratamentos, sendo inoculado no primeiro *S. cerevisiae*, no segundo *B. bruxellensis* e no terceiro a mistura de ambas. Em cada brassagem foi feita análise de °brix (sólidos insolúveis), compostos voláteis e sensorial. Na primeira brassagem, a duração da maturação até o envase das cervejas fermentadas com *S. cerevisiae*, *B. bruxellensis* e a mistura de ambas foi de 12 dias, sendo o seu °brix final de 6,2%. Na segunda brassagem a etapa da maturação foi de 11 dias, com o °brix final de 6,9% nos tratamentos de *S. cerevisiae* e mistura, e 7,9% para levedura *B. bruxellensis*. E na terceira e última brassagem a maturação ocorreu em 45 dias tendo um °brix final 7,6% nos três tratamentos. O composto volátil ácido acético apresentou alto teor nas brassagens acrescentadas com levedura *B. bruxellensis*. Na análise sensorial as três brassagens tiveram uma aceitação global superior a 54% em ambos tratamentos. Após todas as análises químicas e análise sensorial, verificou-se que é possível o uso da levedura *B. bruxellensis* na produção artesanal de cerveja. Porém, orienta-se em estudos futuros a respeito de possíveis inibidores para os compostos indesejáveis produzidos pela levedura *B. bruxellensis*.

PALAVRAS-CHAVE: CERVEJA, *BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS*, BRASSAGEM

¹ Universidade Estadual de Londrina, vivianel.l.costa@gmail.com

² Universidade Estadual de Londrina, naty_ea@hotmail.com

³ Universidade Estadual de Londrina, jessicaressutte@gmail.com

⁴ Universidade Estadual de Londrina, wilma.spinosa@uel.br