

# CERVEJAS DE FRUTAS: UMA REVISÃO

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

LUVIELMO; Márcia de Mello <sup>1</sup>, COLLAZZO; Caroline <sup>2</sup>, EINHARDT; Júlia<sup>3</sup>, PEREIRA; Lígia Maria<sup>4</sup>

## 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 beer* 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 docura residual, aroma e sabor cítrico, dando caráter vinoso à cerveja (KUNZE, 2006; SEGTOWICK 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, Witbier, 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 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. Borszowskei 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

<sup>1</sup> Universidade Federal do Rio Grande, mmluvielmo@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal do Rio Grande, carolcollazzo@yahoo.com.br

<sup>3</sup> Universidade Federal do Rio Grande, juliaraffi@hotmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal do Rio Grande, ligia\_mariapereira@hotmail.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.ufrrgs.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. BCJP - 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 cerveceros y malteros.** cap. 7, p. 826-885. Berlín: VLB Berlin, 2006. MOSHER, R.; **Radical Brewing.** Ed. Krater, 1<sup>a</sup> 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 TechnologyCampinas, 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

<sup>1</sup> Universidade Federal do Rio Grande, mmluvielmo@gmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal do Rio Grande, carolcollazzo@yahoo.com.br

<sup>3</sup> Universidade Federal do Rio Grande, julia.raffi@hotmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal do Rio Grande, lilia\_mariapereira@hotmail.com