



Que tal uma cerveja bem gelada, maturada em barris de carvalho? A técnica já existe, mas ainda não eram estudos científicos sobre o assunto. Até um estudo da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), conduzido pela engenheira agrônoma Patrícia Wyler, analisar a influência da maturação da cerveja em contato com o carvalho.

“Essa pesquisa dá suporte para que cervejaria ou cervejeiros possam utilizar tais técnicas, além de servir como base para novas pesquisas”, conta a pesquisadora. Por meio do estudo, cervejas maturadas a 0°C foram produzidas, durante três meses, em garrafas de vidro de 600 ml, barris de carvalho e recipientes plásticos com cubos de carvalho, na dose de 3g/l, vindas de três níveis diferentes de tosta: leve, média e alta.

O resultado principal apontou que a que recebeu cubos de madeira com tosta alta apresentou quantidades maiores de compostos aromáticos, em comparação com aquela mantida em barril. Já a de tosta média também mostrou quantidades significativas, porém, menores que a do barril. A conclusão de Patrícia Wyler foi que o uso de fragmentos de madeira é uma alternativa mais barata e acessível aos fabricantes para a produção de uma cerveja diferente.

Outro dado importante é que não houve alterações físico-químicas da cerveja e que pudessem ser atribuídas ao armazenamento com madeira. Os compostos voláteis tiveram pequenas alterações, mas os compostos fenólicos de baixo peso molecular aumentaram bastante durante o período de três meses de maturação. Já nos testes de preferência sensorial não houve diferença entre as três cervejas. “No entanto, futuros estudos ainda são necessários para que seja possível obter um produto de qualidade que possa satisfazer ao consumidor e que ao mesmo tempo seja acessível à indústria”, diz a agrônoma.

As pesquisas foram realizadas no Laboratório de Fermentação e Destilação, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, com orientação do professor André Ricardo Alcarde.

A pesquisadora lembra que a maturação é a etapa que consiste no armazenamento da cerveja fermentada em baixas temperaturas, próximas a 0°C, durante um determinado período de tempo. “Neste processo, ocorre a precipitação de leveduras e proteínas que proporcionam clarificação e aprimoramento do aroma e do sabor, por causa da ocorrência de importantes alterações químicas”, lembra.