



Estudo da USP de Piracicaba avalia influências do carvalho em cerveja

Um estudo desenvolvido pela Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiros" (Esalq), da Universidade de São Paulo (USP) em Piracicaba (SP), avaliou o processo de maturação de cervejas sob a influência do carvalho, tipo de madeira usado em barris para armazenamento de bebidas alcoólicas. Foram utilizados na pesquisa os recipientes tradicionais e também cubos de carvalho, que se mostraram uma alternativa viável economicamente, de acordo com os resultados obtidos com o trabalho da engenheira agrônoma Patricia Wyler.

Segundo a pesquisa, a cerveja maturada em barril apresentou "notas de madeira em seu aroma". Já a bebida que recebeu os fragmentos do carvalho apresentou quantidades superiores de compostos aromáticos. A conclusão, conforme divulgou a Esalq, é que "o uso dos fragmentos é uma alternativa mais barata e acessível aos fabricantes". De acordo com a pesquisadora, o estudo "dá suporte para que cervejarias e cervejeiros, além de servir como base para novas pesquisas".

O trabalho de Patricia identificou ainda que não aconteceram modificações físicas e químicas na bebida que pudessem ser atribuídas ao armazenamento da bebida nos barris de madeira, considerando o período de três meses de maturação.

Foram realizados ainda testes de preferência sensorial e não houve diferenças na aceitação quando foram comparadas cervejas maturadas com cubos de madeira, em barril ou mesmo em garrafas de vidro. Mas a engenheira afirma: "Futuros estudos ainda são necessários para que seja possível obter um produto de qualidade que possa satisfazer o consumidor e seja acessível à indústria".

A pesquisa

Conforme divulgou a Esalq, para o estudo foram maturadas cervejas a 0°C, durante três meses, em garrafas de vidro de 600 ml, barris de carvalho e recipientes plásticos com cubos da madeira de três níveis de tosta (leve, média e alta). Foi utilizada uma cerveja de baixa fermentação e com 4,5% de graduação alcoólica. As análises consideraram modificações no percentual de álcool, acidez, turbidez, cor, amargor, entre outras características físicas e químicas do produto.

O estudo foi orientado pelo professor André Ricardo Alcarde e contou com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp), segundo a USP de Piracicaba.