



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: TNH1

Data: 22/04/2019

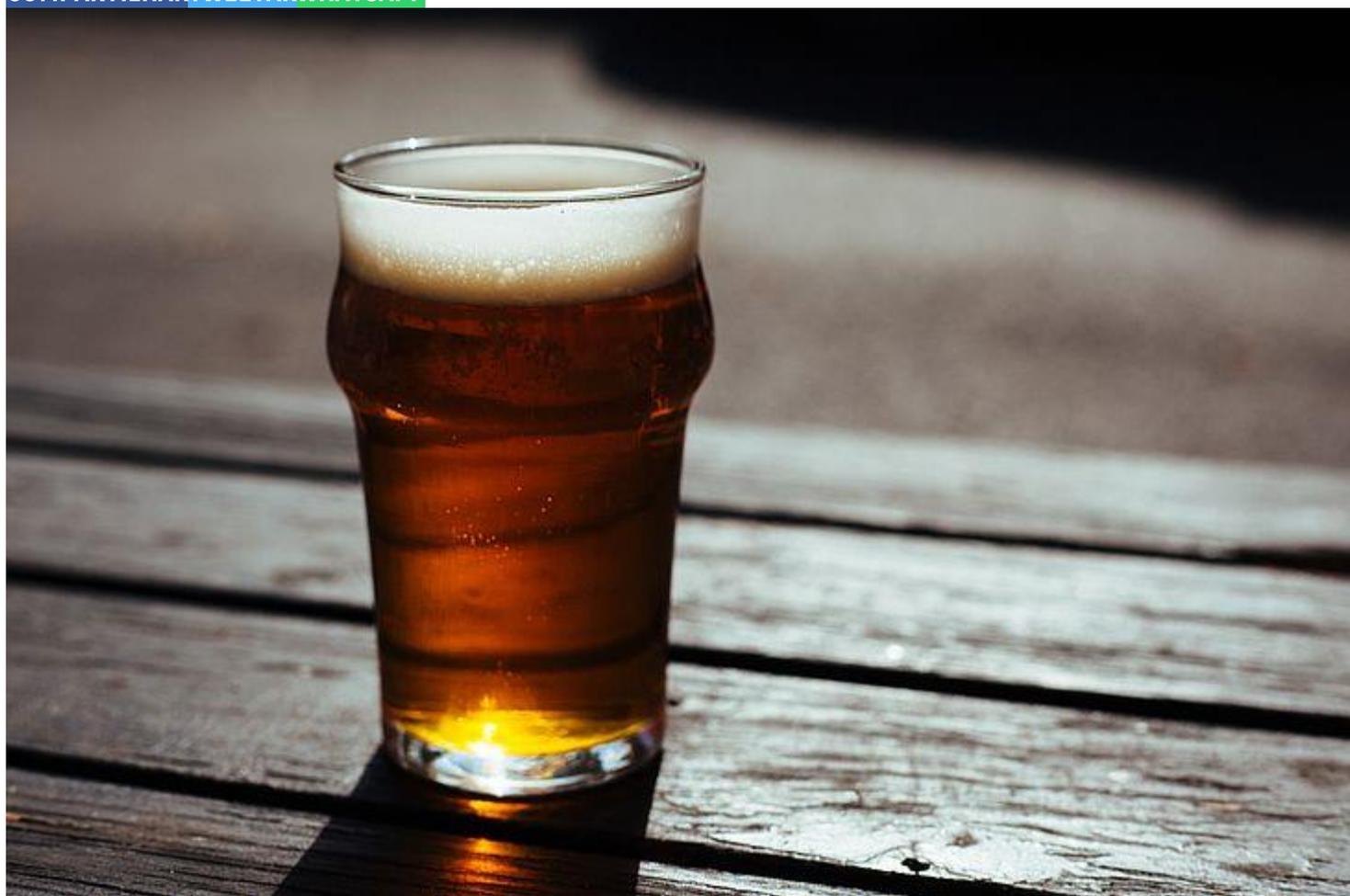
Caderno/Link: <https://www.tnh1.com.br/noticia/nid/cerveja-envelhecida-em-barris-de-madeiras-do-nordeste-e-mais-complexa-afirma-pesquisa/>

Assunto: Cerveja envelhecida em barris de madeiras do Nordeste é mais complexa, afirma pesquisa

# Cerveja envelhecida em barris de madeiras do Nordeste é mais complexa, afirma pesquisa

Jornal da USP | 22/04/19 - 08h55

COMPARTILHARTWEETARWHATSAPP



Pexels

Árvores nativas do Nordeste brasileiro trazem inovação para o mercado de cervejas artesanais. Bebidas envelhecidas em barris de Amburana e Cabreúva apresentaram notas mais complexas, sabores e



aromas exclusivos, coloração mais intensa e aspectos amadeirados. Os testes foram feitos no Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (LTQB), da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, pelo engenheiro agrônomo Giovanni Silvello em sua dissertação de mestrado.

O segmento de cervejas artesanais está em expansão no Brasil e cresceu cerca de 37% no primeiro trimestre de 2017. O estudo traz a possibilidade de criação de uma cerveja genuinamente brasileira, o que é de grande interesse das cervejarias que contam com a inovação de produtos para atender à demanda de crescimento, diz o engenheiro agrônomo.

Com a experiência trazida da Université Catholique de Louvain, na Bélgica, onde cursou o programa de mestre cervejeiro e realizou pesquisas sobre análise sensorial, cromatografia e novos métodos de extração de compostos derivados de *dry-hopping* (adição de lúpulo) em cerveja, no Brasil, Silvello deu continuidade às suas investigações usando matéria-prima de nossa região. Em 2017 e 2018, já em suas pesquisas de mestrado, ele o passou a acompanhar a evolução química de cerveja acondicionada em barris produzidos com madeiras brasileiras. Para os testes, escolheu Amburana, Cabreúva, Carvalho Americano (a madeira mais empregada na indústria cervejeira) e barril de metal (controle) que não proporciona envelhecimento da bebida.

O resultado obtido nos experimentos surpreendeu em vários aspectos, inclusive no tempo necessário para obtenção de uma bebida com bons indicadores de qualidade, explica Silvello. Acompanhamos o processo de envelhecimento por seis meses. Em geral, o período de maturação pode durar de semana a anos, dependendo do tipo de cerveja e do resultado pretendido.

Há vários fatores que influenciam no resultado do envelhecimento da cerveja, entre eles o tipo da madeira onde o líquido é armazenado. “Além das reações químicas naturais da própria cerveja, ocorrem outras interações entre a madeira e a bebida. Neste processo, há evolução de componentes fenólicos, aeração da bebida, estabilização da cor e do sabor e o surgimento de características amadeiradas que contribuem para aumentar a complexidade da bebida”, explica.

