

## **Desenvolvimento de uma nova *fruit beer* puro malte de mirtilo e especiarias**

DOS SANTOS, Alexia Perin<sup>1</sup>

GUARNIERI, Guilherme<sup>2</sup>

NASCIMENTO, Daiane Samuel<sup>3</sup>

SFREDO, Marilia Assunta<sup>4</sup>

As *fruits beers* são cervejas que durante seu processo de produção são adicionadas de frutas que permanecem em maceração para conferirem à bebida cor, aroma, sabor diferentes. Já conquistaram o mercado europeu pela sua refrescância e *drinkability* e no Brasil já existem várias marcas que produzem *fruit beers*, sendo que o estilo vem se consolidando como uma possibilidade de inovação para as empresas. Nesse contexto, a elaboração de uma *fruit beer* de mirtilo, que é uma fruta rica em compostos antioxidantes, se justifica pela junção do prazer pela degustação da cerveja com a possibilidade da ingestão de compostos benéficos à saúde. Para elaborar esse estilo de cerveja utilizou-se maltes *Pilsen* e *Caramunich*, lúpulos Saaz e *Challenger* e fermento *lager* alemão (W-34/70), onde elaborou-se uma cerveja base extra (14,5°Brix de extrato primitivo, determinado em refratômetro portátil), puro malte, com tonalidade âmbar para realçar a cor do mirtilo (roxo). A temperatura de fermentação em estufa BOD foi mantida em 15°C e o fermentador utilizado é fabricado em vidro. O pH do mosto no início da fermentação foi de 5,68 e ao final da fermentação, quando adicionou-se o mirtilo e as especiarias (gingibre e manjerona) o pH da cerveja base estava em 4,38 e o teor de açúcares em 7°Brix. Os vegetais foram adicionados em sacos de tecido para evitar a transferência de sólidos insolúveis para a cerveja. O tempo de maceração foi de 7 dias e ao final o teor de açúcares aumentou para 7,5°Brix, a coloração da cerveja passou de âmbar para uma cor entre o vermelho escuro e o acastanhado, o pH diminuiu para 3,52, em função da composição do mirtilo. Após a remoção dos vegetais iniciou-se a maturação da cerveja reduzindo-se a temperatura para 8°C por 8 dias; 5°C por 7 dias e 0°C por 5 dias. Durante a maturação o pH aumentou de 3,52 para 3,57 e o grau Brix diminuiu de 7,5 para 7. Ao final da maturação a *fruit beer* foi engarrafada com a adição de 5g/L de açúcar líquido para carbonatação natural até 2,5 bar de pressão medida em manômetro de *Bourdon* acoplado a uma das garrafas. O processo de carbonatação dura cerca de 10 dias e ao final espera-se obter uma cerveja com coloração vermelho escura, que lembre o mirtilo e as especiarias adicionadas e que seja agradável ao paladar, além de conter os componentes antioxidantes próprios dos vegetais.

**Palavras-chave:** bebida, cerveja, fermentação, antioxidante, especiarias.

**Modalidade:** Pesquisa.

---

<sup>1</sup> Engenharia de Alimentos, IFRS Campus Erechim, [dossantosalexia58@gmail.com](mailto:dossantosalexia58@gmail.com)

<sup>2</sup> Engenharia de Alimentos, IFRS Campus Erechim, [guilhermeguarnieri0@gmail.com](mailto:guilhermeguarnieri0@gmail.com)

<sup>3</sup> Técnica em Alimentos, Laboratorista na Cooperativa Triticola Erechim, [daiasn.giba@gmail.com](mailto:daiasn.giba@gmail.com)

<sup>4</sup> Professora/Engenharia de Alimentos, IFRS Campus Erechim, [marilia.sfredo@erechim.ifrs.edu.br](mailto:marilia.sfredo@erechim.ifrs.edu.br)