

## Elaboração de cerveja tipo Gose com polpa de uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess)

Pablo Henrique Pinto Nunes<sup>1</sup>, Péterson . Ferreira<sup>1</sup>, Taís Leticia Bernardi<sup>1\*</sup>

Orientador(a)\*

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus* Sertão. Sertão, RS.

A cerveja, bebida alcoólica mais consumida no mundo, é produzida pela fermentação do mosto de cevada com leveduras e lúpulo. No Brasil, a regulamentação permite a adição de cereais e outros ingredientes até 45% do extrato primitivo. Nos últimos anos, o mercado de cervejas artesanais cresceu significativamente no Brasil, com destaque para São Paulo, Rio Grande do Sul e Minas Gerais. Essas cervejas são valorizadas por suas características diferenciadas de sabor e aroma, muitas vezes obtidas pela adição de frutas e outros ingredientes vegetais. A utilização da fruta nativa uvaia (*Eugenia pyriformis* Cambess), agrega valor ao produto e promove o desenvolvimento regional. Os objetivos deste trabalho foram elaborar uma cerveja artesanal tipo gose contendo polpa de uvaia e caracterizar físico-quimicamente a bebida obtida comparando com a legislação vigente. Para elaboração da cerveja foi utilizado uma mistura de maltes (25% malte Pilsen, 15% malte Munique e 60% malte claro de trigo) para 100 litros de cerveja. A mosturação iniciou a 37 °C por 30 minutos. Após, a temperatura foi aumentada 1 °C/minuto até atingir 72 °C, permanecendo 1 hora. Ao final, aumentou-se a temperatura para 78 °C, deixando-se 5 minutos. Separou-se o mosto e aqueceu-se a 80 °C por 15 minutos. O mosto foi resfriado e acidificado com ácido láctico até pH 3,8 aproximadamente. O mosto clarificado e acidificado foi levado à fervura por uma hora. Após 5 minutos do início da fervura, foi adicionado 0,46 g.L-1 de lúpulo. E aos 55 minutos após o início foi adicionado 0,2 g.L-1 de lúpulo, 0,28 g.L-1 de sal e 0,14 g.L-1 de coentro. Ao final da fervura, resfriou-se o mosto, transferindo-o para o fermentador onde adicionou-se 0,6 g.L-1 de levedura *Saccharomyces cerevisiae* e 5 g.L-1 de polpa de uvaia. A fermentação ocorreu a 16 °C por 96h horas e após permaneceu por 15 dias a 4 °C. A cerveja foi engarrafada utilizando 6 g.L-1 de açúcar na forma de primming. A carbonatação ocorreu em temperatura de 18 a 20 °C. A cerveja apresentou 2% de teor alcoólico, estando de acordo com a Instrução Normativa nº 65 de 2019 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que define este valor como teor alcoólico mínimo. No entanto, não foram realizadas as demais análises físico-químicas uma vez que buscamos uma cerveja com teor alcoólico próximo a 5%. O baixo teor alcoólico pode ter sido problema de granulometria do malte que não permitiu a máxima extração dos açúcares ou problemas relacionados à fermentação. Novas fermentações estão sendo realizadas para se chegar ao teor alcoólico desejado.

Palavras-chave: Frutas Nativas; Fermentação Alcoólica; Cerveja Artesanal.