

INTRODUÇÃO AO UNIVERSO CERVEJEIRO

SEDE DE BEBER CONHECIMENTO

HISTÓRIA DA CERVEJA – 4 PRINCIPAIS ELEMENTOS – FAMÍLIA CERVEJEIRA – ESCOLAS CERVEJEIRAS – GESTÃO SENSORIAL

SOBRE MIM

NOME

Mariana Astolfi

FORMAÇÃO

Faculdade FIB – cinema

Instituto Science of beer – Sommelier de cervejas e Instituto da cerveja

Escola superior de cerveja e malte – Aprofundamento em estilos

Escola superior de cerveja e malte – Tec. Cervejeira

EMPREENDEDORA

Digníssima beer



HISTÓRIA DA CERVEJA



Teve inicio há aproximadamente 9,000 anos

Na antiga civilização suméria, atual Iraque era comum o povo caçar e colher grãos para Sobreviver.

Um dos camponeses esqueceu uma de suas colheitas ao campo, passou o tempo, Choveu, fez sol e o grão esquecido acabou fermentando no tempo .

O desconhecido – Divino

O que esta próximo a descobrir – ciência

A cerveja era tida como uma bebida divina, e oferecida aos deuses Frequentemente, segundo a lenda, a bebida foi uma dávida da deusa Ninkasi. Um sopro magico que transformou a mistura de cevada e água no liquido de sabor Agradável

Do esquecimento a descoberta

HISTÓRIA DA CERVEJA

Naquela época a cerveja não era nada parecida com as dos tempos atuais.

Cereal

Como o trigo era o cereal mais utilizado naquela região, era o cereal utilizado para a fabricação da cerveja

Gruit ale

Gruit é o nome que se dá a uma antiga mistura de ervas usadas para dar amargor e aroma a cerveja, podendo conter botânicos tóxicos, alucinógenos.. Deixando a desejar na conservação da bebida.

Como eram as cervejas

- Baixo teor alcoólico de fermentação espontânea
- Tonalidade âmbar a escura
- Uso de uvas e tâmaras para acelerar o início de fermentação

Fermentação

Era dado como desconhecido os processos de fermentação, acontecia espontaneamente com bactérias do ambiente local.



HISTÓRIA DA CERVEJA

A partir do século V entramos na idade média e foi neste longo período que se estende até o século XVI, que a cerveja teve sua grande evolução.

Os monges

Os principais responsáveis pela expansão da cerveja foram os monges, que levaram a produção de cerveja aos mosteiros.

Os mosteiros funcionavam como hotéis para viajantes e a cerveja era servida internamente aos hóspedes, além dessa finalidade a cerveja era consumida no período de jejum dos monges.

As receitas cervejeiras passaram de um monge copista a outro através de séculos, sendo aperfeiçoada ao longo dos anos.

Curiosidade :

Na idade média a água não era potável, como fonte de bebida e alimento a cerveja era mais segura ao ser consumida.

A mudança

A cerveja começou a tomar um perfil sensorial mais parecido com o que temos hoje.

O lúpulo ganhou mais importância com a descoberta das suas propriedades aromáticas e bactericidas.

O descobrimento da magia da fermentação foi um passo grande para enfim a produção cervejeira.

Os estilos cervejeiros começaram a se firmar nas regiões onde se plantavam grãos ao invés de uva.



HISTÓRIA DA CERVEJA

AONDE NASCEM OS ESTILOS DE CERVEJAS

Sem meios de comunicação seguros a única forma de viajar naquela época era a cavalo ou carroças, e de ambos os modos os viajantes se arriscavam enfrentando assaltantes que ficavam a espera desse momento.

Por esse motivo três regiões que produziam cervejas foram se reinventando buscando estilos de cervejas com mais independência, então deu-se origem as três escolas cervejeiras europeias, a escola alemã, belga, inglesa.

A ERA MODERNA

As descobertas tecnológicas levaram uma grande evolução na produção cervejeira.

O desenvolvimento de maquinários, refrigeração artificial, revolucionou os estilos de cervejas produzidos até então, proporcionando a fermentação de cervejas a baixas temperaturas (Lages).



A LEI SECA

No começo do século XX nos Estados Unidos, a proibição de fabricação, venda, importação, exportação e transporte de bebidas alcoólicas foram proibidas em todo o país.

Muitas cervejarias menores fecharam, quase todas as cervejarias sumiram do mapa do país, do Atlântico ao Pacífico. (1.179 – 703).

Fora isso grandes guerras mundiais aconteciam de modo que a cerveja deixou de ser o foco das atenções no momento.

Algumas cervejarias se unem e recomeçam a produzir cervejas que tenham o menor custo produtivo e que agradasse a maioria da população, uma produção em massa. Inicia-se a expansão das American Lagers.

Vídeo : Em busca da cerveja perfeita

<https://www.youtube.com/watch?v=SEYYKiUkdU0&t=165s>

VISÃO GERAL

Linha do tempo

1040

PRIMEIRA CERVEJARIA
COMERCIAL É FUNDADA

Na abadia de
Weihestephan na Baviera

1067

REGISTRO DO
LÚPULO

Hildegard Von Bingen
descreveu sobre as
qualidades do lúpulo

1516

LEI DA PUREZA

Determina que cevada,
lúpulo e água pura são
os principais
ingredientes da cerveja.

1810

ORIGEM
OKTUBERFST

Se realiza o festival para
celebrar o casamento de
Luís o rei bávaro 12/10

1857

REGISTRO DO EXISTÊNCIA
DA LEVEDURA

Louis Pasteur descobriu
o processo de
fermentação

1919 - 1933

LEI SECA

proibição de fabricação, venda,
importação, exportação e
transporte de bebidas alcoólicas
foram proibidas em todo o país

1935

são comercializadas as
primeiras cervejas em
latas

As grandes companhias de
cerveja passaram a tirar
vantagem da distribuição em
massa que a lata tornava
possível

1978

AUTORIZAÇÃO A PRODUÇÃO DE
CERVEJA CASEIRA

Jimmy Carter assinou a lei
H.R. 1337, um documento que
autorizava a produção de
cerveja em casa



HISTÓRIA DA CERVEJA

Cada canto do mundo tem uma história cervejeira para contar

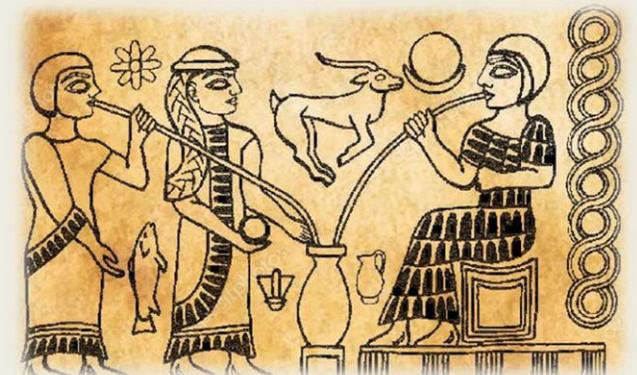
BRASIL

- Cerveja chegou e, 1808
- Trazida pela família real portuguesa



VINHO X CERVEJA

O vinho assim como os homens era considerada uma bebida quente e seca.
A cerveja assim como as mulheres era considerada uma bebida fria e úmida.



MATÉRIA PRIMA

Produção cervejeira



4 elementos principais para fazer cerveja

Água

Malte

Lúpulo

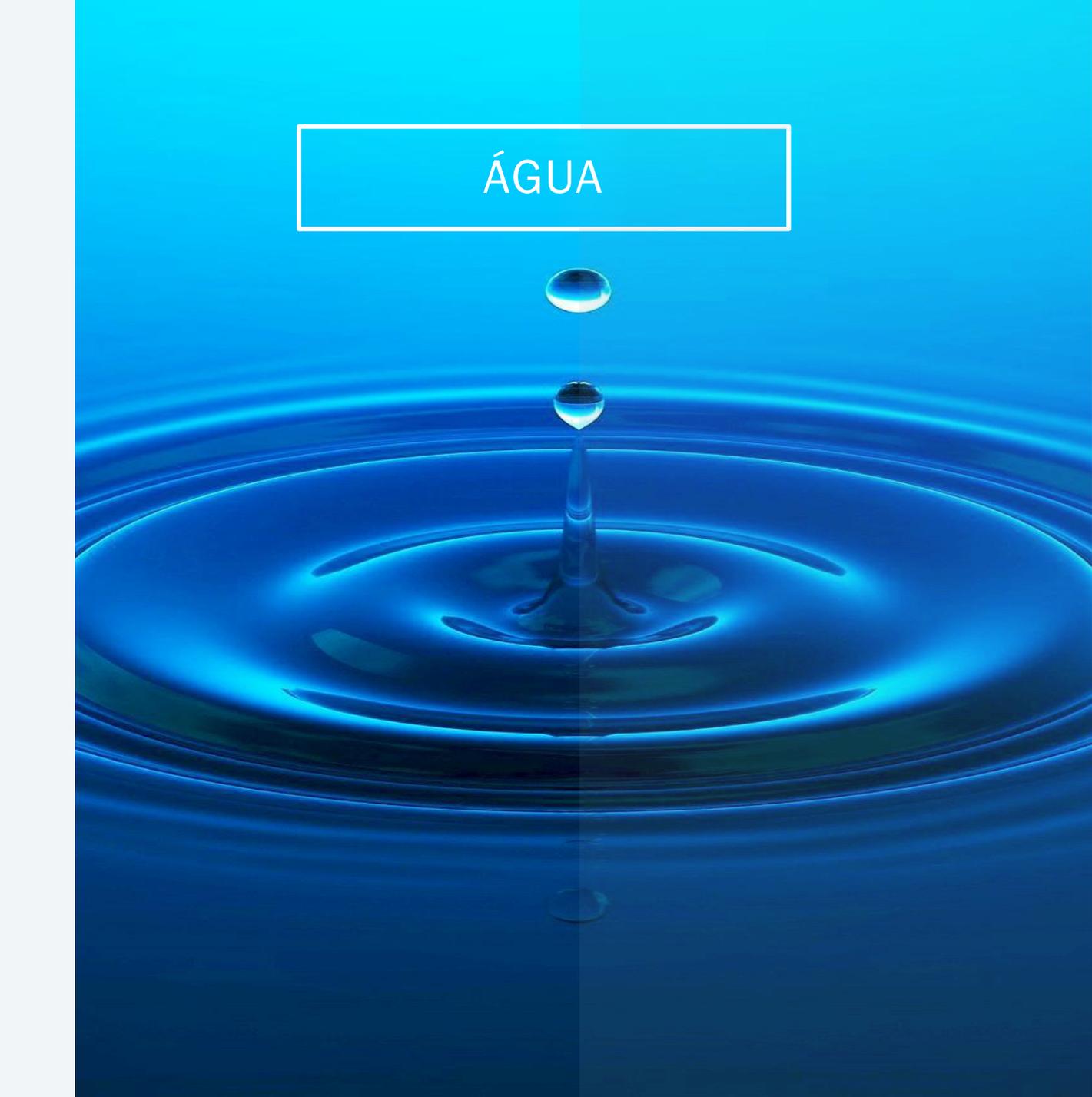
Levedura

O que é cerveja ?

Toda bebida produzida pela fermentação alcoólica do mosto Cervejeiro oriundo este do malte de cevada e agua potável, por ação da levedura, com adição de lúpulo .

Link <https://www.youtube.com/watch?v=GveXHblZhss>

ÁGUA



ÁGUA

Representa em volume mais de 90% da cerveja, e deve ser livre de impureza, filtrada, sem cloro, sabor ou cheiro.

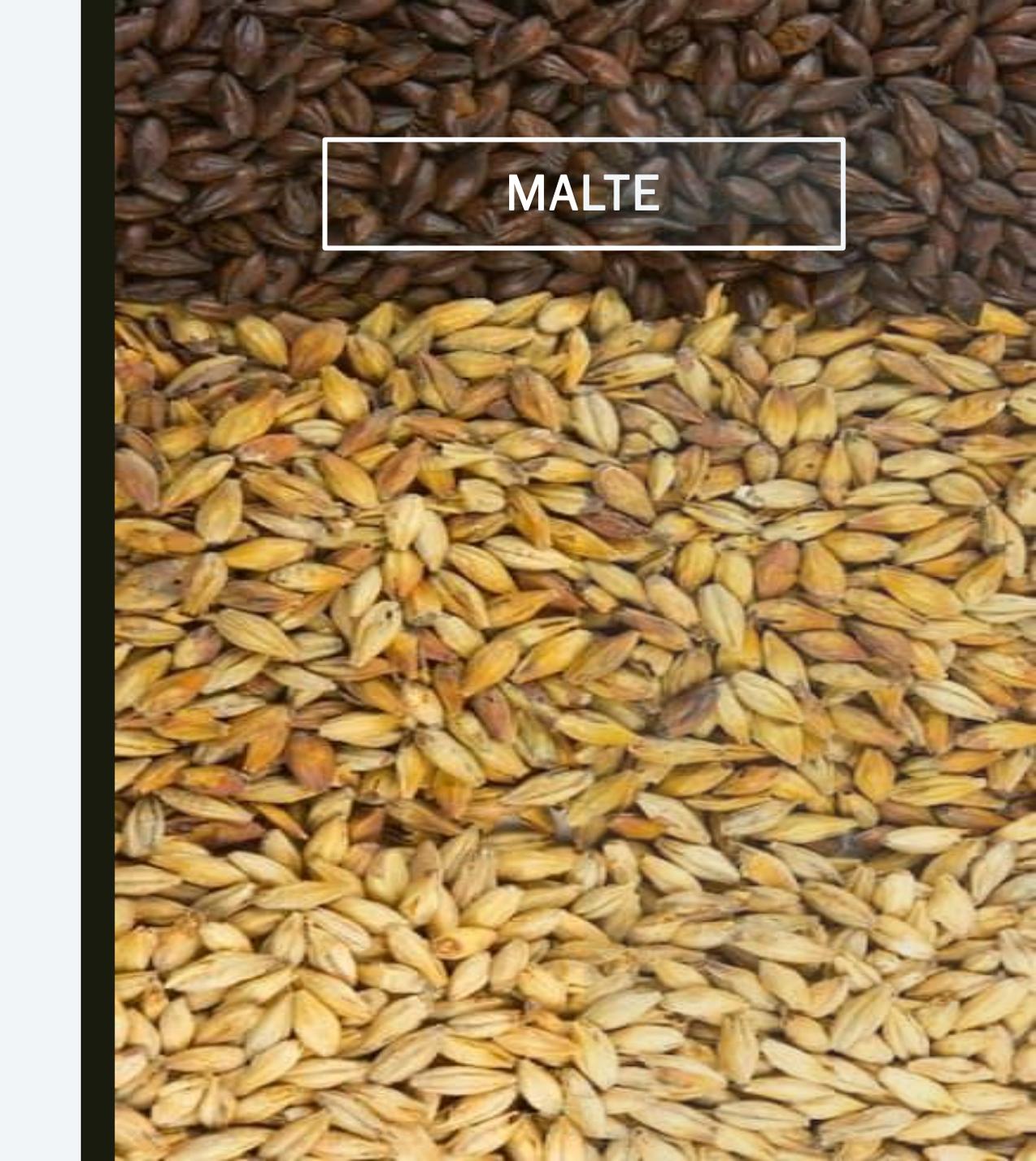
Hoje em dia com ajuda da tecnologia é possível ter o controle das características da água tais como grau de dureza, ph, ou seja o local não determina mais sinônimo de qualidade da água.

Impactos da água na cerveja :

Estabilidade sensorial, a espuma, o sabor , o drinkability.. São fortemente influenciados pela qualidade da água e cada estilo de cerveja requer uma água específica. , ou seja o tratamento de água vem para somar bons resultados e manter o equilíbrio.

Ex : A água ideal para pilsners deve ser mole e com poucos minerais.

A água esta presente não só na produção cervejeira como também na parte de limpeza.



MALTE

MALTE

Afinal o que é

É qualquer grão (cereal) que tenha passado pelo processo de malteação.

Processo de malteação :

O grão é molhado e logo em sequência começa a dar brotos, esse processo é interrompido pela secagem (impedindo que a planta ganhe vida) preservando toda a química de modo que adicionado na água cervejeira ela forneça as enzimas necessárias que convertem os amidos em açúcares fermentáveis que irá servir de alimento para as leveduras.

Malte base

x

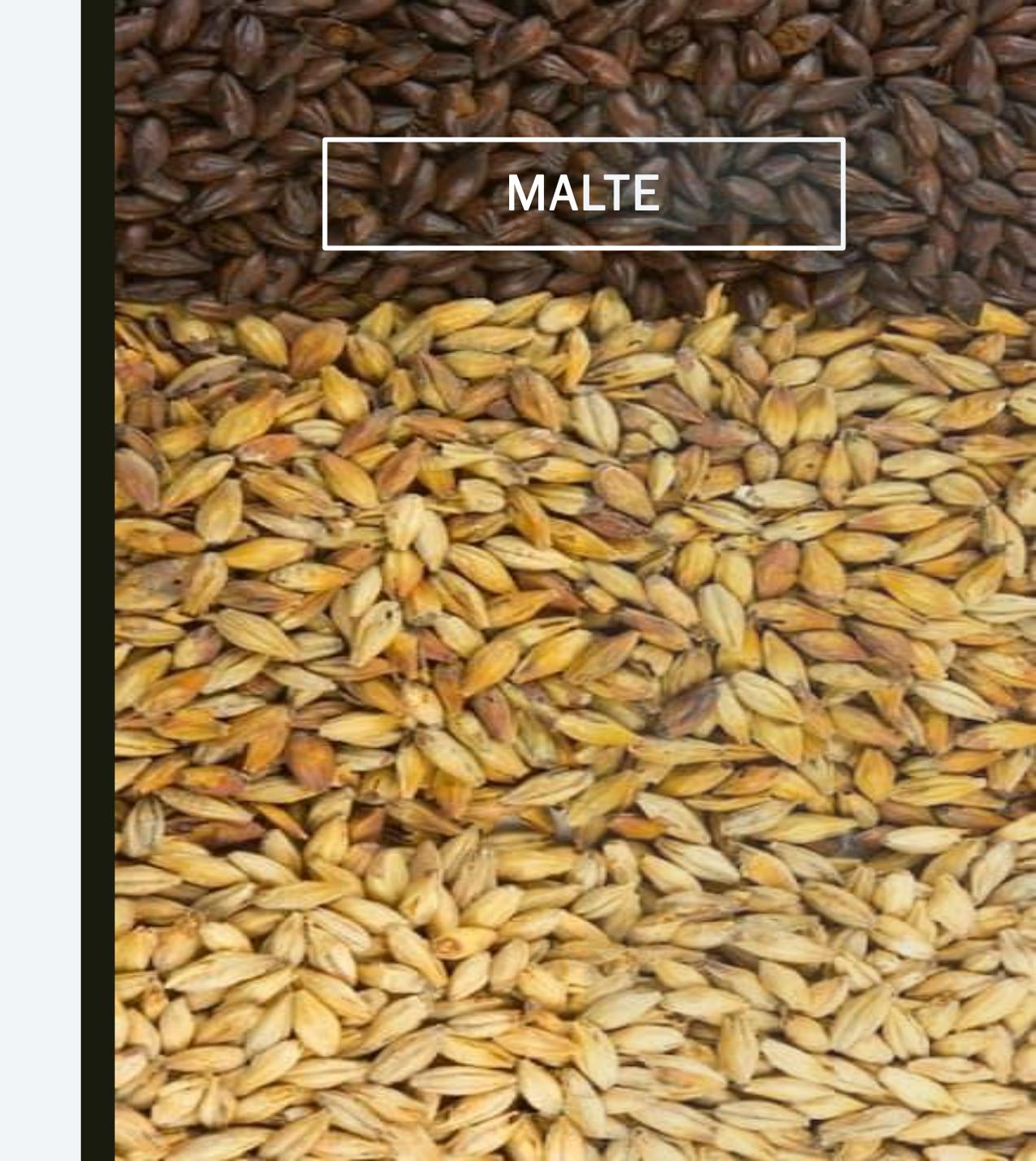
malte especial

Fornece açúcar fermentável

Influencia na cor, sabor, aroma

Cereais favoritos dos cervejeiros





MALTE

MALTE

Sua função

Fornecer açúcares fermentáveis

Cor - sabor - aroma - corpo

Cereais não maltados

Adjuntos podem somar para a cerveja SIM

Trazendo outras propriedades sem alterar outra.

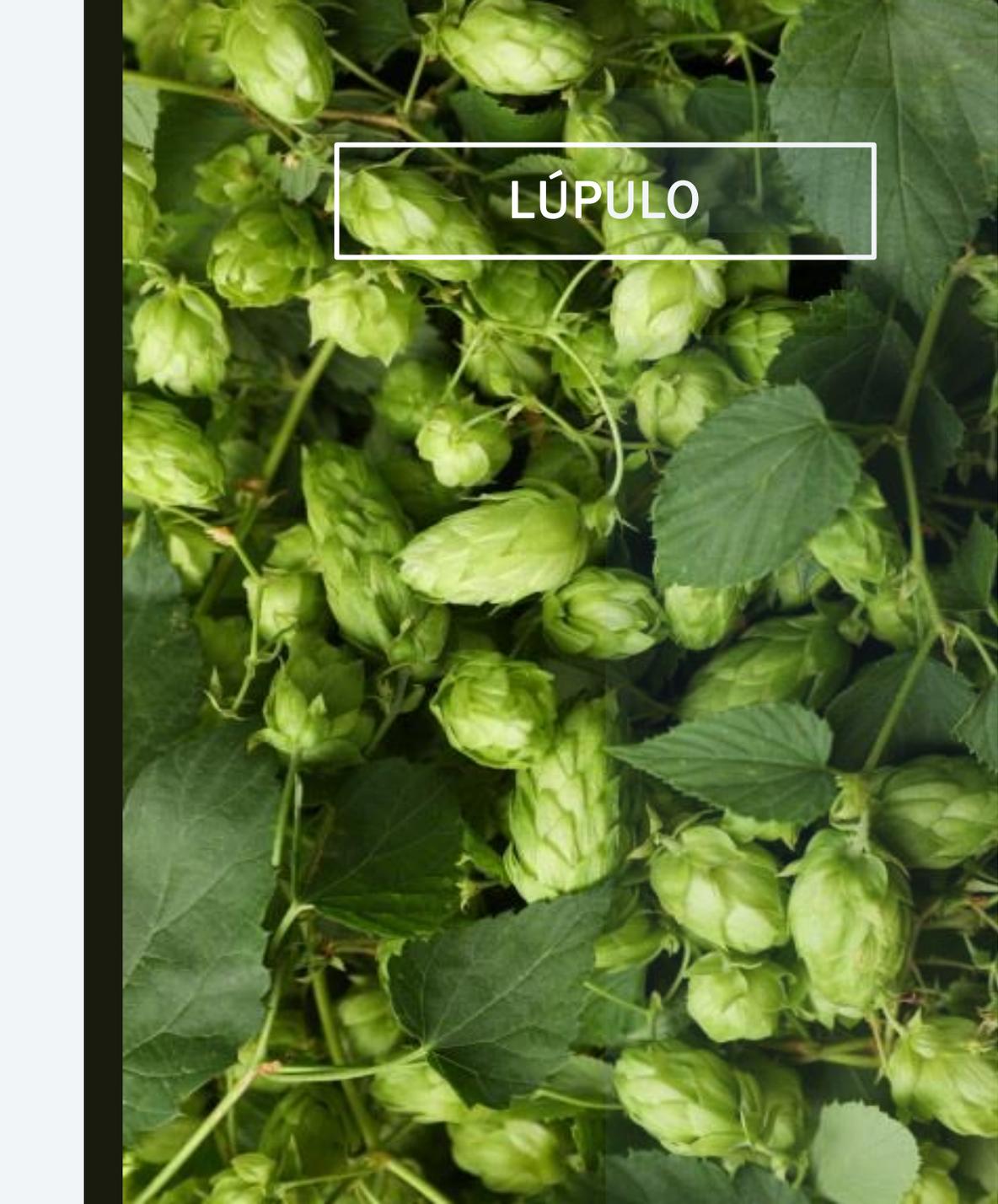
Não produzem enzimas necessárias na mesma proporção.

Especiarias são muito bem vindas para somar ao sabor da cerveja também como cravo, nós moscada, pimenta do reino, e etc...

Curiosidade :

Cerveja puro malte - Possui apenas o malte de cevada como fonte de açúcar e os elementos principais sendo, água, lúpulo e levedura.

Link <https://www.youtube.com/watch?v=VtziWWmqjY>



LÚPULO

LÚPULO

Uma planta que possui os sexos feminino e masculino, porém, a parte de interesse para fins cervejeiros são as flores da planta fêmea. Nela, são formadas glândulas de lupulina que contêm resinas e óleos, substâncias utilizadas no preparo da bebida.

O lúpulo é responsável por contribuir no equilíbrio da cerveja, proporcionando amargor, sabor e aroma, trazendo o benefício das suas propriedades conservantes e bactericidas.

AMARGOR

ALFA ÁCIDO

As principais substâncias amargas são a Humulona e Cohumulona, que são Alfa-ácidos e a Lupulona, que é um Beta-Ácido.

X

SABOR E AROMA

OLEOS ESSENCIAIS

Sensíveis e voláteis
Variam suas características solo / região

Curiosidade :

IBU é uma sigla (International Bitter Unit) representa uma escala, de 0 a 100, que mede o quanto de amargor é perceptível pelos lúpulos na cerveja.

LÚPULO

LÚPULO

Apesar do lúpulo trazer atributos positivos para a cerveja, ele também pode causar alguns aromas e sabores indesejados. Os defeitos!

O lightstruck, odor causado pela exposição do lúpulo presente na cerveja à luz (sendo artificial ou não) que faz lembrar ao cheiro de um gamba e o isovalérico um aroma de lúpulo velho que faz lembrar à chulé.

Por ser uma planta muito sensível alguns cuidados são necessários, como evitar contato a luz e ao calor principalmente.

- Encontrado geralmente em formato pellets (prensado a vácuo) em embalagens escuras e refrigerados.



Link <https://www.youtube.com/watch?v=Ztbao4bCsEQ>



LEVEDURA

LEVEDURA

São organismos unicelulares, que se multiplicam rapidamente, transformando o açúcar proveniente do malte em álcool e CO_2 . Dependendo do estilo traz ou não características de sabores e aromas variados.

No mundo da cerveja existem 3 tipos de fermentação que define famílias cervejeiras

Baixa fermentação (lagers)

Alta fermentação (ale)

Fermentação espontânea

LAGERS Baixa fermentação

- Temperaturas baixas entre 8 e 16°C
- Mais tempo de fermentação
- Localizada na parte inferior do tanque
- Perfil de característica limpo

Ex : american lager – vienna lager - bock

ALES Alta fermentação

- Temperaturas altas entre 14 e 25°C
- Localizada na parte superior do tanque
- costumam ser mais complexas , escuras com aromas e sabores marcantes.

Ex : IPA – Stout– Red ale - Weiss

Fermentação espontânea lambics

- Leveduras selvagens
- Bactérias do ambiente
- Geralmente fermentada e maturada em barris de madeira

Ex : Gueuze Lambic – fruit lambics - faro



LEVEDURA

São organismos unicelulares, que se multiplicam rapidamente, transformando o açúcar proveniente do malte em álcool e CO₂. Dependendo do estilo traz ou não características de sabores e aromas variados.

No mundo da cerveja existem 3 tipos de fermentação que define famílias cervejeiras

Baixa fermentação (lagers)
 Alta fermentação (ale)
 Fermentação espontânea

LAGERS Baixa fermentação

- Temperaturas baixas entre 8 e 16°C
- Mais tempo de fermentação
- Localizada na parte inferior do tanque
- Perfil de característica limpo

Ex : american lager – vienna lager - bock

ALES Alta fermentação

- Temperaturas altas entre 14 e 25°C
- Localizada na parte superior do tanque
- costumam ser mais densas, escuras com aromas e sabores mais complexos

Ex : IPA – Sout- Red ale - Weiss

Fermentação espontânea lambics

- Leveduras selvagens
- Bactérias do al ambiente
- Geralmente fermentada e maturada em barris de madeira

Ex : Gueuze Lambic – fruit lambics - faro

PROCESSO DE PRODUÇÃO

MOAGEM DOS GRÃOS

É necessário para expor o grão, assim facilitando a ação das enzimas.

BRASSAGEM OU MOSTURAÇÃO

O malte moído deve ser colocado na água quente e levado ao fogo para cozinhar. A temperatura é responsável por fazer com que as enzimas do malte sejam ativadas e o amido se transformar em açúcar.

FILTRAGEM

separar o mosto (nome dado a cerveja antes de ser fermentada) do bagaço do grão e das cascas. Ajudando na clarificação da cerveja.

FERVURA

O mosto é esterilizado, eliminando os microrganismos e o lúpulo é adicionado.

RESFRIAMENTO

o mosto é resfriado para que o fermento possa ser inoculado.

MATURAÇÃO

amadurecer a bebida e arredondar sabores e aromas.

ENVASE

Direto para o barril ou garrafa.

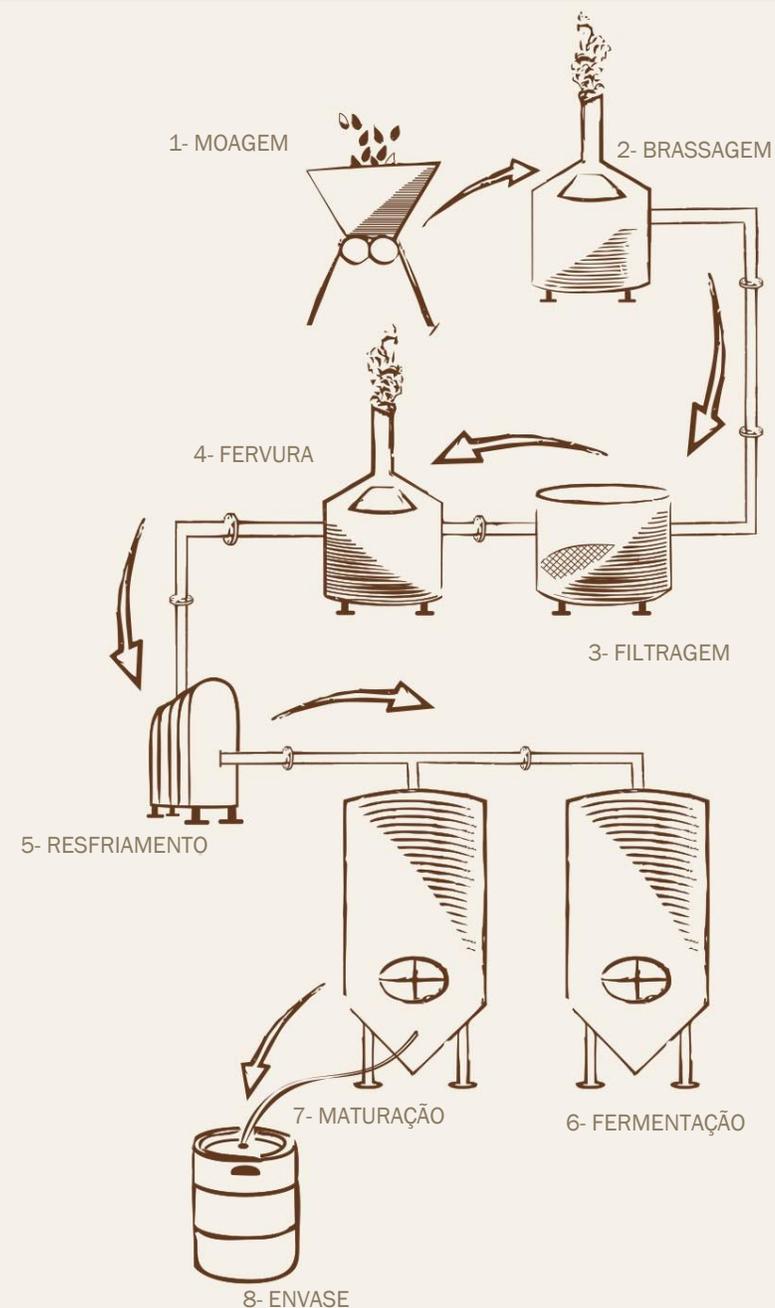
FERMENTAÇÃO

O açúcar se transforma em álcool, ester, fenóis compostos de aroma e sabor e gás carbônico.

link

<https://www.youtube.com/watch?v=ui-Zsbij-PU>

PRODUÇÃO CERVEJEIRA



ESCOLAS CERVEJEIRAS



As escolas cervejeiras existem para definir os estilos de cerveja, cada uma delas tem a sua característica específica.

BELGA - ALEMÃ - BRITÂNICA - AMERICANA

Link <https://www.youtube.com/watch?v=ceE7KkNkfjU>

ESCOLA BELGA

A grande impulsionadora da escola belga foi a instituição católica. Com a queda do império romano mosteiros aos poucos foram sendo implantados, aonde monges elaboravam cervejas, era comum o uso de especiarias e ervas na produção cervejeira, como coentro, gengibre, frutas como framboesa e cereja. A tradição durou até mesmo depois do gruit dar lugar ao lúpulo.

As tradições ainda se encontram plenamente ativas, muitos rótulos ainda ostentam a indicação CERVEJA DE ABADIA indicando que embora produzida em escala comercial foram elaboradas segundo receitas seculares dos monges.

A ordem trapista é também conhecida mundo a fora, uma congregação religiosa católica que segue o princípio do ORA ET LABORA fazendo três votos – pobreza, castidade e obediência. As cervejas fabricadas não são comercializadas com propósito do lucro, mas apenas para manter o funcionamento das próprias abadias e alguns serviços de caridade ao redor do mundo.

A escola belga podemos dizer que é mais completa e se destaca pela sua criatividade, sabor mais maltado, frutado, geralmente são mais alcoólicas e marcantes pela utilização de especiarias e frutas adicionadas a produção cervejeira.

Tendo como estilo > Belgian blond ale, saison, Golden ale, witbier, entre outras...

BELGICA – NORTE DA FRANÇA – HOLANDA



ESCOLA ALEMÃ

Se resume a lealdade a cultura regional e cerveja local. É a mais tradicional conhecida pela lei da pureza, criada em 1516 que dizia que cerveja de verdade só poderia ser produzida com apenas 3 ingredientes, sendo eles água, malte e lúpulo, naquela época a levedura não tinha sido descoberta.

A maioria de suas produções são cervejas de baixa fermentação (Lagers) . Cada cidade, vila ou bairro tem sua própria cervejaria.

Tendo como característica eficiência de qualidade técnica, porém pouca criatividade. Não se admite adição de frutas ou especiarias na produção de uma cerveja da escola alemã.

Tendo como estilo > Pilsen – Weiss – Vienna lager – Amber lager – Bock

ALEMANHA – ÁUSTRIA – REPUBLICA TCHECA



ESCOLA BRITÂNICA

Fazer cerveja assim como fazer pão era tarefa feminina naqueles tempos (idade média) e as cervejas elaboradas por mulheres eram destinadas ao consumo familiar. Com o tempo as mais talentosas esposas cervejeiras passaram a atrair fama por suas cervejas saborosas, então logo passaram a vender suas cervejas para a população.

Depois de algum tempo o sucesso comercial de pubs no reino unido chamou a atenção dos homens como forma de investimento e oportunidade de lucrar.

Logo passaram à produzir uma estrutura melhor para cervejarias e a prenderam a produzir.

A escola inglesa leva como características principais cervejas mais secas e amargas, tendem a ter a carbonatação baixa e apresentam menos espuma. É somente produzida por cervejas de fermentação ALE, tendo como tradição principal as portes e Pale Ales.

Tendo como estilo > IPA – Pale Ale – Porter– Stout

INGLATERRA – ESCÓCIA – IRLANDA



ESCOLA AMERICANA

Criatividade e renovação é a palavra chave para a escola americana, uma escola marcada por intensidade e exageros.

Um dos eventos que marcou a escola americana foi de fato a lei seca de 1919, quase todas as cervejarias sumiram do mapa.

Então em 1978 o presidente Jimmy Carter assinou a lei H.R. 1337, um documento que autorizava a produção de cerveja em casa, enfim os cervejeiros caseiros surgiram das sombras, na sede produzir e criar novas receitas, o que era apenas um passatempo deu início as primeiras microcervejarias.

Era o início do movimento cervejeiro que mais cresce em todo mundo, o das cervejas artesanais.

A escola americana faz releituras de escolas cervejeiras já existentes de uma maneira mais criativa, o lema é sempre mais, mais lúpulo, mais álcool, uma escola extrema quando se trata de sabor, aroma e amargor.

Tendo como estilo > American IPA – APA – American Brown Ale– Pumpkin Ale

INGLATERRA – ESCÓCIA – IRLANDA



GESTÃO SENSORIAL

COMUNICAÇÃO SENSORIAL

Para um consumidor leigo de cervejas normalmente
Falta vocabulário para descrever suas impressões sensórias



ANALISE DE UMA CERVEJA INCLUI A AVALIAÇÃO

Visão – Audição – Olfato – Paladar - Tato

Temperatura da cerveja

Link <https://www.youtube.com/watch?v=Nemh-1wbb70>



5 SENTIDOS

Audição – percepção de carbonatação.

Visão – coloração, espuma, turbidez.

Olfato – cheiro percebido pelas vias ortonasal e retronasal.

Paladar – percepção de sabores doce, amargo, azedo, salgado, umami.

Tato – sensação de boca, aquecimento, textura, densidade, umidade, carbonatação.



O ser humano possui cerca de 40 milhões de células olfativas

E podem perceber milhares de aromas diferentes

Chegando a 10 mil aromas, nossa memória olfativa funciona através de repetição e exposição ao aroma.

Nosso cérebro grava com mais facilidade aromas que remetem as nossas emoções e sentidos.

Link <https://www.youtube.com/watch?v=ynAl-8J5XaE>

OBRIGADO

Mariana Astolfi

Insta - @confianamari

Astolfi.mariana@gmail.com

