

Começa a ser fabricada a primeira cerveja artesanal de Beltrão



Publicado em: 20/07/2012 - 11:17 | Atualizado em: 23/02/2013 - 17:20



A cervejeira Dayani Dala Costa faz o controle da qualidade da 1ª mistura que vai dar origem à cerveja.

Os técnicos da SchafBier, primeira microcervejaria da região Sudoeste do Paraná, colocaram os equipamentos para funcionar. Dia 18 foram realizados os primeiros testes para a produção de cerveja.

De acordo com a cervejeira Dayani Dala Costa, foram produzidos mil litros que vão servir de amostra para definir a receita final. "Essa cerveja que estamos fazendo agora vai levar 21 dias para ficar pronta. É uma cerveja pilsen, puro malte, refrescante, própria para o verão", conta Dayani.

O sócio-diretor da empresa Mauro Kracker diz que "é na chegada do calor que vamos estar prontos para atender o mercado". Ele afirma ainda que serão realizados outros testes até o lançamento do produto.

A fábrica tem a consultoria do mestre cervejeiro de renome internacional Matthias Reinold, que virá a Francisco Beltrão nas próximas semanas para definir a padronização da cerveja.

Curtir 48 pessoas curtiram isso.

+1 0