

Home > Novidades Hanna Instruments

## O Fenômeno das Microcervejarias

Negócio apresenta crescimento na região Sul e amplia-se em outros estados brasileiros. Turbidímetro de Hanna do Brasil auxilia no controle de qualidade de estabelecimentos 26.09.2007



Criatividade e inúmeras formas de produção e consumo tornaram-se uma freqüente realidade do mercado cervejeiro. Fusões de marcas famosas, novas linhas de produtos e a preferência de um crescente índice de adeptos da bebida mais popular do mundo são alguns destaques do setor. Por outro lado, desde os anos 1980 nos Estados Unidos, uma recente modalidade de fabricação e comércio de cerveja conquista um bom mercado na América do Norte e no Brasil.

As microcervejarias, também conhecidas como cervejarias para gastronomia, são instalações que produzem cerveja em pequenas quantidades para consumo local e eventual envasamento do excedente para em barris de aço inox, latas ou garrafas de vidro para ser consumido em outros locais. Com cerca de 1,5 mil estabelecimentos deste tipo, os EUA tinha pouco espaço para cervejas diferentes. No entanto, atualmente, como afirma André Nothaft – um dos três únicos engenheiros-cervejeiros do País – as microcervejarias norte-americanas correspondem a 2,7% de toda a produção cervejeira daquele país, o que geram uma média anual de US\$ 3,3 bilhões.



Em contrapartida, no Brasil as microcervejarias conquistam aos poucos a preferência do consumidor. Hoje, o País possui mais de 60 instalações, sendo boa parte localizada nas regiões Sul e Sudeste. Graças à destacada imigração alemã que influenciou de forma acentuada a cultura da população local, os estados sulistas apresentaram uma grande expansão de pequenas cervejarias. Esses estabelecimentos apresentam bastante procura durante os períodos de férias nos últimos meses e no meio do ano, no Carnaval e, especialmente, na festa de Oktoberfest, que transformou outubro como o mês da cerveja.

“Aqui no Sul, há um grande crescimento de microcervejarias. Além do Rio Grande do Sul, o estado do Paraná apresenta um aumento deste tipo de empreendimento. Somente em Curitiba, tivemos a inauguração de quatro microcervejarias de 2006 para cá. Além disto, a fácil implantação dos estabelecimentos e o bom lucro obtido pelos proprietários tornam as microcervejarias um negócio atraente e rentável, o que também colabora para

a sua expansão”, declara Janaina Armentano, responsável pelo controle de qualidade da cervejaria da Spoller, da cidade paranaense de Londrina.



Com seis anos de mercado em Londrina, a cervejaria da Spoller pode ser considerada de tamanho entre pequeno e médio porte. Para ampliar seus negócios e produzir bebidas de qualidade, o estabelecimento utiliza como equipamento de análise o medidor de turbidez de cerveja HI 93124, da Hanna Instruments do Brasil. Projetado especialmente para aplicações na fabricação de cervejas, o aparelho é portátil e desenvolvido para medir a turvação de acordo com os padrões EBC (European Brewery Convention). Outro aspecto interessante também é o fato do instrumento possuir uma memória interna na qual o utilizador pode registrar até 199 amostras.

O HI 93124 funciona graças a um feixe de luz que passa através de um cuvette que contém a amostra a ser analisada. A fonte luminosa é um LED de infravermelhos capaz de reduzir ao mínimo eventuais interferências, devido a amostras coloridas. Um sensor, posicionado a 90° em relação à direção da luz incidente reconhece a quantidade de luz difusa pelas partículas em suspensão, presentes na amostra.

“O aparelho atende perfeitamente a microcervejarias. Nossa empresa possui o HI 93124 há dois anos, o que nos auxilia no processo de qualidade de nossa produção, gerando um custo-benefício bastante positivo”, acentua Janaina Armentano, da Spoller.

A limpidez da cerveja é um parâmetro constantemente controlado pelo fabricante, porém muitas substâncias podem provocar fenômenos de turvação. O problema identificado com maior frequência se deve a agregações de polifenóis e proteínas. Para evitar estes inconvenientes, o produto pode ser tratado com substâncias estabilizadoras.

### **Produção e história**

Segundo o mestre-cervejeiro Matthias Reinold, as microcervejarias já começaram a incomodar as grandes produtoras no País, pois os consumidores de maior poder aquisitivo tem despertado para as cervejas diferenciadas. Mesmo assim, esses empreendimentos apresentam índices de ainda insignificantes diante da indústria cervejeira nacional, com cerca de 0,3% do volume total fabricado pelo setor. O Brasil produz em torno de 85 bilhões de litros por ano, ficando atrás em todo o mundo apenas de Estados Unidos e China e prestes a ultrapassar a Alemanha.



Devido à complexidade do processo e de suas instalações, as microcervejarias necessitam da assessoria de um mestre-cervejeiro ou de um especialista na área de cerveja para assegurar o sucesso dos empreendimentos. Os estabelecimentos podem produzir qualquer tipo de cerveja de baixa e alta

fermentação, como Pilsen, Stout, Ale, entre outras, iniciando o processo com a moagem do malte (cevada malteada), que é solubilizado com água cervejeira na tina de mostura. Neste local, ocorre uma série de ações enzimáticas, principalmente a açucarcação do amido do malte. Esta moldura é então filtrada na tina de clarificação, em que é separada a fase sólida (bagaço) da fase líquida (mosto).

O mosto resultante é fervido com adição de lúpulo no cozinhador de mosto, onde são definidas certas características de qualidade. O mosto quente é então bombeado para o Whirlpool, em que determinadas partículas indesejáveis (trub) são eliminadas. O mosto límpido é bombeado através de um resfriador de placas (resfriador de mosto), sendo aerado e recebe uma dosagem de levedura cervejeira. Assim, vai para o tanque de fermentação e maturação. No tanque de fermentação e maturação, o mosto é fermentado e maturado e adquire características de cerveja. O produto é filtrado (filtro de cerveja) e armazenado no tanque de cerveja filtrada, de onde pode ser consumida diretamente, quando servida através de chopeira ou indiretamente, quando envasada em barris, latas ou garrafas.

Bastante comuns na Europa até a Revolução Industrial, no século XVIII, as pequenas produções de cerveja foram retomadas no final dos anos 1970 por um grupo de jornalistas londrinos, que na ocasião regressaram de um casamento em uma cidade do interior. Por ficarem frustrados pelo fato de não conseguirem beber o tipo de cerveja que consumiam durante suas adolescências na festa, resolveram lançar uma campanha pela volta das pequenas cervejarias. Um pouco mais de um ano, colheram mais de 1 milhão de assinaturas, o que repercutiu em outros países, como nos EUA, em que a microcervejaria de maior destaque, com 20% do setor de fórmulas especiais, é a Boston Brewry, fabricante da Samuel Adams, marca com mais de 10 tipos personalizados de cerveja.

---