Qualidade que gera lucro!

Os consumidores de cerveja estão cada vez mais exigentes e procuram produtos diferenciados, de elevada qualidade. Esse fato permite que as microcervejarias cresçam com a comercialização de produtos variados

Matthias R. Reinold e Walter Fernandes

As microcervejarias brasileiras têm oferecido ao mercado produtos diferenciados. A variedade e a qualidade, muitas vezes, surpreendem. Além de envasar suas cervejas em barris, muitas microcervejarias também as estão disponibilizando em garrafas long-neck, de modo que o consumidor pode comprá-las em qualquer lugar do País.

A exposição cada vez mais ostensiva de seus produtos nas prateleiras dos supermercados chama a atenção dos consumidores, pois nunca houve tamanha oferta de tantos tipos de cerveja como agora. São inúmeras cervejas de baixa fermentação e alta fermentação, inclusive cervejas de composição complexa, como aquelas com características semelhantes às das cervejas belgas.

Brasil e mundo - O termo microcervejaria ou cervejaria para gastronomia define uma instalação que permite a produção de cerveja em pequenas quantidades para consumo no local ou eventual envasamento do excedente para consumo em outros locais. O envasamento nesse caso é efetuado em barris de aço inox do tipo *Keg*, ou geralmente garrafas de vidro. As capacidades de produção variam geralmente entre 1.000 a 3.000 litros por cozimento e o volume de cerveja produzida no mês pode oscilar de poucos milhares de litros até dezenas ou mesmo centenas de milhares de litros por mês.

Nos últimos anos, o mercado brasileiro de microcervejarias vem crescendo em um ritmo acelerado e atualmente possui mais de 70 microcervejarias. A maioria está localizada nas regiões sul e sudeste. Mas já podemos observar uma distribuição mais homogênea, uma vez que encontramos microcervejarias espalhadas por todo o País.

Também podemos observar essa tendência de crescimento em Países tradicionais produtores de vinho, como a Itália e França. A Itália possui mais de 75 e a França, mais de 120 microcervejarias. A Alemanha, além das 1.200 cervejarias de médio e grande porte, possui mais de 360 microcervejarias, distribuídas por todo o País.

> Os Estados Unidos, País com maior mercado de microcervejarias do mundo, apresentam mais de 1.400 estabelecimento com grande variedade de produtos

Os Estados Unidos, maior mercado de microcervejarias do mundo, apresenta mais de 1.400, com uma variedade de produtos impressionante, sempre trazendo novidades seja em ter-mos de tipos e sabores de cerveja, assim como em embalagens.

Em princípio, as microcervejarias não concorrem diretamente com as grandes cervejarias, pelo fato de serem geralmente associadas à gastronomia e produzirem para consumo no próprio local ou distribuírem para pontos de consumo próximos do local de produção, dispensando a complexa logística de distribuição, que é o forte das grandes empresas cervejeiras. As grandes empresas cervejeiras apostam num produto massificado, com qualidade assegurada, porém de baixo preço.

Mercado - As microcervejarias começaram a surgir no Brasil na década de 90 e de lá para cá se estabeleceram no mercado de forma sólida e competitiva. A microcervejaria Ashby, criada em 1993, foi a primeira microcervejaria no Brasil ao estilo norte americano e uma das poucas que se estabeleceram como fábrica sem ter sua produção vinculada a um bar ou restaurante específico.

"O mercado atual vive um momento de grande expansão para as microcervejarias. A razão é que o consumidor começa a ter um conhecimento mais aprimorado de cerveja e a se interessar cada vez mais por produtos de alta qualidade. Situação muito diferenciada da quando começamos há 14 anos. Sendo então, a primeira microcervejaria brasileira na época em que o consumidor não sabia a diferença entre uma cerveja lagger e uma ale", exemplifica Anelise Marques, vice-presidente comercial da Ashby.

Opinião compartilhada por Marco Antonio Falcone, proprietário da microcervejaria Falke Bier, de Ribeirão das Neves (MG). "Vivemos um momento de crescimento onde a cultura cervejeira tem se mostrado em evidência, a exemplo do que aconteceu nas últimas décadas na Europa e Estados Unidos. Estamos apostando em uma larga expansão no número de microcervejarias nos dois próximos anos, o que é benéfico para o setor", comemora Falcone.

O representante da Falke Bier destaca que o consumidor brasileiro tem se mostrado bastante exigente. "Desde a abertura das importações no início da década de 90 o público brasileiro aprendeu que o mercado não era composto apenas de três ou quatro marcas".Marco Falcone compara já compara o segmento com o de vinhos. "O mercado de cervejas especiais viu seu público surgindo lentamente como ocorreu com os vinhos, e hoje assistimos à formação de grupos extremamente entendidos, com um nível altíssimo de exigência".

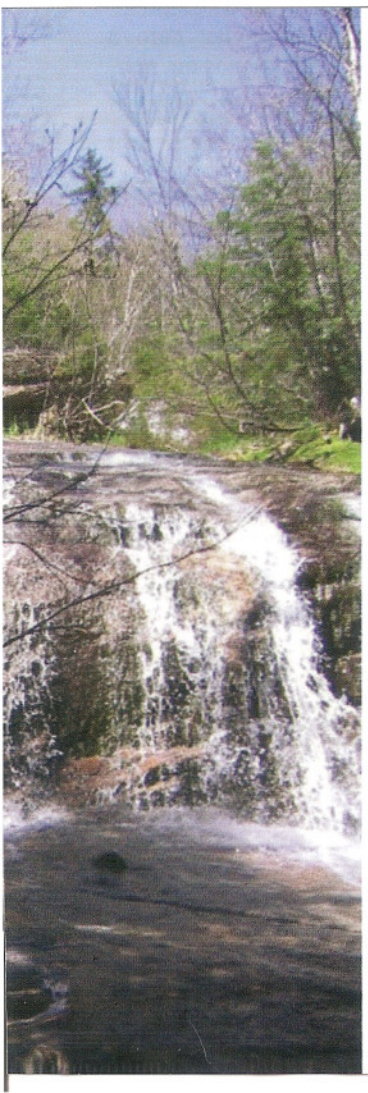
Anelise Marques acredita que a concorrência no mercado nacional de cerveja tem sido extremamente voraz. Com isso, as microcervejarias precisaram atender aos consumidores sedentos por produtos especiais. "Para ganharem espaço, as cervejarias têm investido na segmentação de produtos. O resultado prático desse movimento é que os consumidores estão adquirindo mais informação e sofisticando suas preferências.

> Segmento já é comparado ao de vinhos por causa do alto grau de conhecimento de seus apreciadores

Bom para o mercado, excelente para as microcervejarias que produzem produtos de alta qualidade".

Em 2007, a Ashby espera crescer na casa de dois dígitos percentuais, tamanho otimismo que toma conta da empresa. Já a Falke Bier, com apenas 3 anos de estrada, tem como objetivo manter sua forte presença regional. "Nossa empresa atingiu em 2007 a definição clara de sua vocação. Toda produção é destinada ao atendimento do mercado local e não existem planos para expandir sua venda para outros Estados, já que não é pasteurizada e não tem conservantes. São vendidas em bares e restaurantes diferenciados e recebem ótimo tratamento do público que as consome", ressalta Marco Antonio Falcone.

Mesmo assim, o proprietário da Falke Bier investe para romper algumas fronteiras."Resolvemos desenvolver cervejas especiais engarrafadas. Estamos estreando em 2007 a *Falke Tripel Monasterium*, a primeira cerveja tripel fabricada no Brasil.

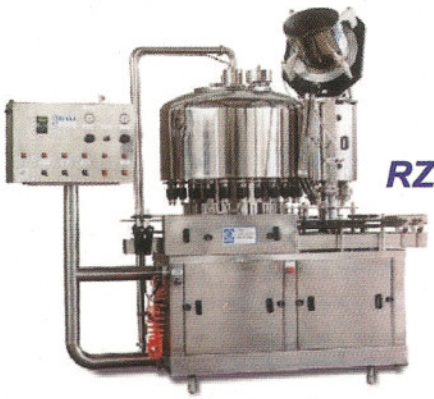


Pensou em água? A ZEGLA tem a solução

ZEGLA sempre atendendo as normativas do mercado em benefício do engarrafador e consumidor

RZ-RR15

Enxaguadora Rotativa



RZ-20/5GR

Enchedora Tapadora Monobloco

Fabricamos equipamentos adequados as suas necessidades

- Linha completa para envases descartáveis com máxima produtividade
- Linha para garrafões de 5, 10 e 20 litros com tecnologia avançada

Certificado ISO 9001

ZEGLA INDÚSTRIA DE MÁQUINAS PARA BEBIDAS LTDA.
Travessa José Serafim Fedatto, 277 - Bento Gonçalves - RS
Fone/Fax 55 54 3455.3868 - zegla@zegla.com.br
www.zegla.com.br

ZEGLA
DESDE 1982

Microcervejaria Ashby espera crescer na casa dos dois dígitos em 2007

É uma cerveja ale tipo abadia, estilo belga, teor alcoólico de 9% que refermenta na própria garrafa, permitindo que aumente consideravelmente sua durabilidade, o que permite que seja remetida para todo o Brasil e várias partes do mundo".

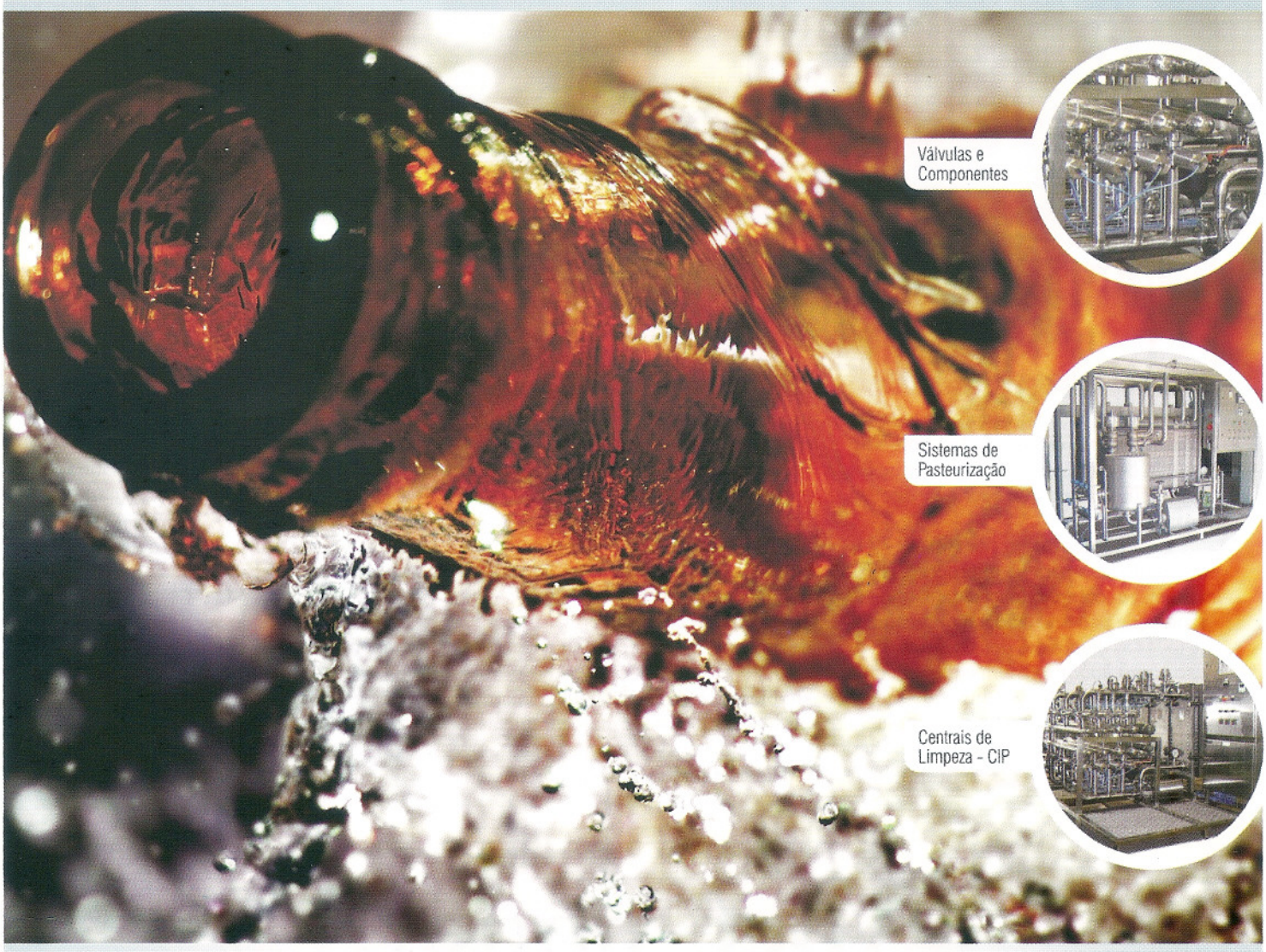
E quanto fala em 'várias partes do mundo', Marco Antonio Falcone não está brincando. Ele pretende, em breve, exportar a qualidade de sua cerveja para outros Países. "A Falke Bier tem séria intenção de exportar suas cervejas especiais, mas inicialmente os volumes não serão significativos em função da produção limitada e da grande demanda no mercado brasileiro".

A palavra exportação também deve fazer parte do vocabulário da Ashby nos próximos meses. "Temos projetos arrojados para a cervejaria e com contratos em vias de fechamento para a exportação, especialmente para os mercados de origem do fundador da cervejaria Ashby, ou seja, EUA e Inglaterra", conta Anelise Marques.

Mas apesar do bom momento que vive o setor, uma questão ainda preocupa os empresários: a elevada carga tributária. As altas taxas dos impostos fazem com que as dezenas de microcervejarias espalhadas pelo País tenham gastos acima do normal. Um outro agravante é aquele inerente às pequenas empresas: elas sofrem com as desvantagens na compra de matérias-primas e equipamentos. "Os fornecedores de matéria-prima praticam sempre melhores condições para as grandes indústrias, que adquirem enormes volumes. As pequenas então acabam pagando mais caro, os fretes são tão onerosos que competem com a matéria-prima", enfatiza Marco Antonio Falcone.

Nessa árdua caminhada rumo ao crescimento aliado à qualidade, a Ashby aposta no respeito ao consumidor para trilhar um futuro próspero. "Respeito ao consumidor com produtos de alta qualidade têm norteado o caminho de sucesso da Cervejaria Ashby", finaliza a vice-presidente comercial da empresa. Marco Antonio Falcone faz coro à colega de setor. "Como temos um mer-

CHEGOU O COMPROMISSO QUE O MERCADO PRECISA



A Edelstahl traz toda sua tecnologia para o mercado de bebidas e soma a isso uma característica fundamental em todo o seu escopo de serviços, o compromisso com seu cliente, focando na integração de todas as necessidades de produção da sua empresa, com equipamentos e componentes sanitários. Agora, você já pode contar com alta qualidade, tecnologia, soluções e prazo. Esse é o compromisso da Edelstahl com a sua empresa.

F.: (19) 3227.0397 • **www.edelstahl.com.br**

Edelstahl
Equipamentos Industriais

cado especial, precisamos agradar consu-midores diferenciados, com alto padrão de exigência. O cliente de nosso seg-mento sabe o que quer e se fideliza ao produto".

Equipamentos e processos - Os equipamentos para as microcervejarias variam em complexidade e tamanho, de modo que podem atender a praticamente todas as demandas dos usuários. Para uso como *hobby* existem equipamentos que produzem 50, 100 litros de mosto por cozimento, mas que não possuem aplicação comercial pelo baixo volume. Sua configuração per-mite produzir mosto e efetuar a fermentação / maturação em um pequeno tanque.

Equipamentos maiores produzem entre 2.000 e 5.000 litros de mosto por cozimento e podem atingir cerca de 300 mil litros de cerveja por mês. A área necessária para a instalação do equipamento de produção (com exceção do envasamento em latas ou garrafas) vai de poucos metros quadrados para as instalações de menor porte e mais simples, até mais de 200 m^2 para as instalações maiores e mais completas.

A microcervejaria pode produzir qualquer tipo de cerveja de baixa e alta fermentação. O processo se inicia com a moagem do malte (cevada malteada). O malte moído é solubilizado com água cervejeira na tina de mostura, onde ocorre uma série de ações enzimáticas - principalmente a açucaração do amido do malte. Esta mostura é então filtrada na tina de clarificação, onde se separa a fase sólida (bagaço) da fase líquida (mosto). O mosto daí 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* (decantador), onde determinadas partículas indesejáveis (proteínas e polifenóis) são eliminadas.

O mosto límpido é bombeado através de um resfriador de placas (resfriador de mosto), é aerado e recebe uma dosagem de levedura cervejeira e 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. Essa cerveja é então filtrada (filtro de cerveja) e armazenada 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.

Tendências - O mercado das microcervejarias mostra clara tendência para o lançamento de produtos mais complexos, com alto valor agregado,

Você pode!!!

Proprietários de bares, restaurantes e investidores tem agora a grande oportunidade de adquirir a mais popular e eficiente Microcervejaria do Brasil financiada pelo BNDES e PROGER

Harmo Darin Indústria e Comércio LTDA
Av. Fundação Shunji Nishimura nº480 Pompéia - SP CEP: 17580-000
fone/fax: (14) 3452-2442
email: mecbier@mecbier.com.br / site: www.mecbier.com.br

Mec Bier

Tipos de cerveja: da esquerda para a direita: bock, berliner weisse, alt, pilsen, weizenbier (trigo), kölsh e lager.

Os tipos de cerveja

Existem dezenas de tipos diferentes de cerveja divididas por três classes básicas:

- Cervejas de alta fermentação: Ale (Porter, Barley Wine, Stout), Altbier, Kölsh, cervejas especiais (Trappiste, Abbey, Saison), Weizenbier. Na fase de alta fermentação a levedura sobe à superfície.
Tipo de levedura: Saccharomyces cerevisiae.

- Cervejas de baixa fermentação: Lager (Pilsen, Dortmund, Malzbier), Wiener, Märzen, München, Bock, Doppelbock, Rauchbier, Dunkel. A levedura utilizada sedimenta e deposita-se no fundo do tanque.
Tipo de levedura: Saccharomyces uvarum.

- Fermentação espontânea: cervejas belgas como Lambic, Gueuze, Faro. As leveduras selvagens existentes no ar ambiente fornecem a fermentação.

HEXAKRON

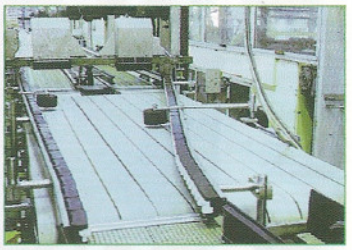
Máquinas e Equipamentos para linhas de Engarrafamento e Rotuladoras

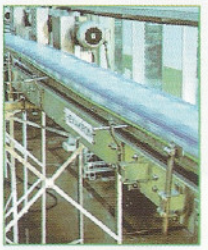
A Hexakron está estruturada para atender todas as exigências do mercado, oferecendo máquinas, equipamentos e serviços com profissionalismo, competência técnica e atendimento pós-venda.

Visite-nos na Fispal: Rua L - Stand 117

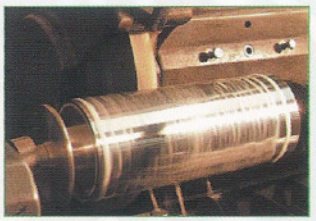
Transferência e Remoções de Linhas e Máquinas

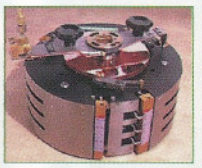
Desenvolvimento de Máquinas Especiais

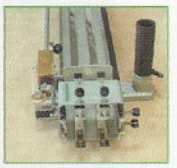




Transportadores







Peças de Reposição e Montagem

Reformas, Assistência Técnica

Automação

Kits de Rotulagem

FT System S.r.l.

Representante

SACMI FILLING
SACMI LABELLING

Representante Exclusivo

HEXAKRON

Rua. Álvaro Guimarães, 1425 - Cep: 09890-003
São Bernado do Campo - SP - Jardim Planalto
Fone / Fax: (11) 4341-7115
www.hexakron.com.br
hexakron@hexakron.com.br

Cerveja em harmonia
com a gastronomia

A cerveja pode ser harmonizada com a gastronomia, de modo que pratos muitas vezes associados ao consumo de vinho também podem ser apreciados na companhia de uma cerveja.

	Pilsen	Alt	Kölsh	Weizen clara	Weizen escura	Export	Lager clara	Lager escura	Bock escura	Cerveja escura	Malzbier
Salada				●		●	●				
Ensopados		●	●					●			
Peixe cozido				●		●	●				
Peixe assado	●	●	●					●			
Frutos do mar	●			●		●					
Aves	●		●	●		●	●				
Assados	●	●	●					●			●
Bistecas	●	●							●	●	
Carne de caça		●			●				●	●	
Quejio suave				●		●	●				
Quejio forte	●	●	●					●	●		
Sobremesas			●	●					●		●

que já podemos encontrar em determinados supermercados e lojas de *delicatessen*. As embalagens acompanham o aumento do grau de sofisticação, com volumes e formas diferenciados.

Elas conquistaram um nicho de mercado antes ocupado pelas cervejas importadas, com a vantagem de oferecerem produtos formulados para a realidade brasileira. Antes apenas se podia ter acesso a essas cervejas diferenciadas quando eventualmente o consumidor encontrava uma microcervejaria pelo caminho.

Podemos considerar que as microcervejarias são empreendimentos mais flexíveis e abertos para assimilar o que o consumidor deseja e transformar este desejo em produtos e serviços diferenciados. Suas cervejas diferem significativamente em termos de caráter e individualidade das cervejas produzidas pelas cervejarias convencionais. E muitas desenvolvem uma abrangente linha de produtos, como camisetas, bolachas, copos, espelhos, relógios e outros objetos relativos ao tema cerveja, o que permite aumentar o faturamento e também a visibilidade da marca.

Serviço

Fotos: divulgação (Ashby e Falke Bier) e arquivo (Matthias R. Reinold)

Matthias R. Reinold - Mestre cervejeiro e consultor de empresas pela M. REINOLD Tecnologia em Qualidade e Produtividade Ltda.
E-mail: matthias@cervesia.com.br
Site: www.cervesia.com.br
www.ashby.com.br / www.falkebier.com.br