

Material extraído de www.cervesia.com.br

TIPOS DE CERVEJAS

- **Cervejas de alta fermentação:** Ale (clara, suave, amarga, Porter, Barley Wine, Stout), Altbier, Kölsch, 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 (Pilsener, Dortmunder, Malzbier), Wiener, Märzen, Münchener, Bock, Doppelbock, Rauchbier. A levedura utilizada sedimenta e deposita-se no fundo do tanque. Tipo de levedura: *Saccharomyces uvarum*.

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



Classificação básica das cervejas

Pela legislação brasileira a cerveja poderá ser denominada: Pilsen, Export, Lager, Dortmunder, München, Bock, Malzbier, Ale, Stout, Porter, Weissbier, Alt e outras denominações internacionalmente reconhecidas que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original.

As cervejas são classificadas em 5 itens:

1 - Quanto ao extrato primitivo em:

- a) Cerveja leve, a que apresentar extrato primitivo igual ou superior a 5% e inferior a 10,5%, em peso;
- b) Cerveja comum, a que apresentar extrato primitivo igual ou superior a 10,5% e inferior a 12,5%, em peso;
- c) Cerveja extra, a que apresentar extrato primitivo igual ou superior a 12,5% e inferior a 14,0%, em peso;
- d) Cerveja forte, a que apresentar extrato primitivo igual ou superior a 14,0%, em peso.

2 - Quanto à cor:

- a) Cerveja clara, a que tiver cor correspondente a menos de 20 unidades EBC;
- b) Cerveja escura, a que tiver cor correspondente a 20 ou mais unidades EBC.

3 - Quanto ao teor alcoólico em:

- a) Cerveja sem álcool, quando seu conteúdo em álcool for menor que 0,5% em volume, não sendo obrigatória a declaração no rótulo do conteúdo alcoólico;
- b) Cerveja com álcool, quando seu conteúdo em álcool igual ou superior a 0,5% em volume, devendo obrigatoriamente constar no rótulo o percentual de álcool em volume, sendo:

Cerveja de baixo teor alcoólico: a que tiver mais de 0,5 até 2,0% de álcool

Cerveja de médio teor alcoólico: a que tiver mais de 2 até 4,5% de álcool

Cerveja de alto teor alcoólico: a que tiver mais de 4,5 a 7% de álcool

4 - Quanto à proporção de malte de cevada em:

- a) Cerveja puro malte – aquela que possuir 100% de malte de cevada, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares;
- b) Cerveja – aquela que possuir proporção de malte de cevada maior ou igual a

50%, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares;

c) Cerveja com o nome do vegetal predominante – aquela que possuir proporção de malte de cevada maior do que 20% e menor do que 50%, em peso, sobre o extrato primitivo, como fonte de açúcares.

5 - Quanto a fermentação:

- a) De baixa fermentação
- b) De alta fermentação

Matthias Reinold
Mestre cervejeiro

CÓPIA www.cervesia.com.br - Visite o site