

CERVEJA DE TODOS OS JEITOS.

E-BOOK

08



Ácido Acético

Diacetil

Acetato de
isoamila

DMS

Papelão

Metálico

OFF-FLAVORS

OU OS DEFEITOS NA CERVEJA

ON-FLAVORS E OFF-FLAVORS

Você já tomou uma mesma cerveja em ocasiões diferentes e teve a sensação de que não apresentava o mesmo sabor? Se sim, isso faz sentido, devido aos **Off-flavors** ou “defeitos” na cerveja.

A análise sensorial é o uso dos sentidos para avaliar as características de um produto, no caso da cerveja utilizamos os 5 sentidos, visão, audição, olfato, paladar e tato. Muito utilizada pelos cervejeiros nas fábricas que fazem o acompanhamento constante das cervejas e por juízes em competições, temos os **ON-FLAVORS (desejados)** e os **OFF-FLAVORS (indesejáveis ou defeitos)**.

Aqui vamos fornecer uma base para que você entenda melhor os aromas e sabores da sua cerveja, bem como entender que possíveis fa-

lhas podem acontecer durante o processo de fabricação da bebida, no transporte ou armazenagem, e que o produto final pode conter um

leve Off-Flavor que muitas vezes é aceito pelo estilo em baixas concentrações. Alguns desses

“Antes de julgar a cerveja precisamos entender qual a proposta de tal estilo.”

Flavors são desejados em X estilo, porém em outro pode ser completamente indesejado. Portanto antes de julgar a cerveja precisamos entender qual a proposta de tal estilo.

Como na cerveja contém, no mínimo, quatro ingredientes base, água, malte, lúpulo e fermento, cada um deles pode estar envolvido à aromas e sabores específicos.

- água
- malte
- lúpulo
- levedura



VAMOS CONHECER UM POUCO MAIS SOBRE ELES:

O Malte está presente tanto no aroma quanto na aparência e paladar, podendo oferecer notas de panificação, caramelo, chocolate, café e defumado.

O lúpulo tem maior força no sabor e aromas, que variam de acordo com a quantidade e qual variedade foram utilizadas, notas florais, cítricas, amadeirado (resinoso) e frutado.

A fermentação é a fase onde mais ocorrem os problemas de controle e desprendem defeitos para a bebida, principalmente gerando álcool, ésteres e fenóis. Aqui o controle de temperatura e sanitização devem ser rigorosos para evitar problemas. Os fenólicos são responsáveis pelas especiarias que encontramos em muitas cervejas, por exemplo, mesmo sem a adição de alguma especiaria apresentam um aroma ou paladar específicos, isso é produzido pela levedura durante a fermentação. O mesmo serve para os ésteres, que são sabores e aromas frutados.



Cada indivíduo tem limitações e sensibilidade diferentes, a diferença é bastante visível entre homens e mulheres, as mulheres, por exemplo, conseguem sentir mais facilmente o ácido/azedo e o amargo do que os homens, isso por uma evolução genética. Cada pessoa possui uma bagagem que desenvolveu durante a vida. Pessoas que costumam cozinhar ou experimentar diferentes tipos de gastronomia tendem a ter uma bagagem de aromas e sabores mais desenvolvidos, o que facilita na hora de degustar e identificar os off-flavors.

E SE VOCÊ ESTÁ A FIM DE COMEÇAR A FAZER CERVEJA DE PANELA, FIQUE ATENTO A ESSAS DICAS!

Os principais off-flavors encontrados nas cervejas são:

1) Ácido Acético

- **Características do Off-Flavor**

Presente no aroma e no sabor, lembra um vinagre, inapropriado na maioria dos estilos exceto em cervejas que o estilo permite leveduras selvagens.

- **Possíveis causas**

Contaminação por leveduras e presença de oxigênio fazem com que a cerveja azede.

- **Como corrigir**

Cuidar melhor da limpeza e sanitização dos equipamentos, melhorar armazenagem dos insumos e verificar se a levedura utilizada estava em validade.

2) DMS

- **Características do Off-Flavor**

Dimetilsulfureto ou DMS é percebido tanto no aroma quanto no sabor, lembra bastante o cheiro de milho ou vegetais cozidos, inapropriado na maioria dos estilos Ales, em pequenas concentrações é aceitável em alguns estilos de Lager. O malte Pilsen tem um precursor que resulta na formação de DMS.

- **Possíveis causas**

Processo de fervura com pouca intensidade ou com tampa fechada, resfriamento prolongado do mosto ou uso de pouca levedura.

- **Como corrigir**

Utilizar outros maltes base no lugar do Pilsen, ferver de forma vigorosa e deixar aberta a panela de fervura para volatilizar os precursores, fermentar de forma vigorosa o mosto e resfriar rapidamente, ajuda na remoção do DMS.

3) Diacetil

- **Características do Off-Flavor**

Percebido no aroma e no sabor como manteiga, em casos mais extremos produz uma sensação oleosa no paladar. Nem todas as pessoas conseguem sentir o Diacetil, inapropriado na maioria dos estilos. Algumas lagers e receitas inglesas podem apresentar leves níveis.

- **Possíveis causas**

Fermentação de forma errada ou acelerada causando o estresse da levedura, remoção precoce da levedura ou da cerveja (muitas vezes para acelerar o processo) e problemas de controle de temperatura.

- **Como corrigir**

Cuidar da fermentação, deixar a levedura terminar o trabalho antes de fazer a remoção da cerveja, controlar a temperatura de fermentação.

4) Metálico

- **Características do Off-Flavor**

Mais fácil de perceber no paladar do que no aroma, remete ao gosto de sangue, com um amargor adstringente e indesejado, inapropriado em todos os estilos.

- **Possíveis causas**

Água com muitos metais ou pH superior a 9, equipamentos velhos ou mal conservados, insumos mal conservados, presença de sanitizantes na cerveja.

- **Como corrigir**

Verificar a qualidade e o PH da água, rever os equipamentos utilizados (não se deve utilizar nenhum tipo de peça em ferro).

5) Papelão

- **Características do Off-Flavor**

Aroma e sabor de papel molhado, também percebido quando a cerveja está “choca”, inapropriado em todos os estilos.

- **Possíveis causas**

Exposição ao oxigênio e a luz, utilização de frutas ou adjuntos mal sanitizados e em quantidades erradas, envelhecimento da cerveja (cerveja de guardas) e problemas com o espaço de ar dentro da garrafa.

- **Como corrigir**

Evitar oxigenação do líquido, encher as garrafas adequadamente, não misturar a cerveja pronta com água não preparada, cuidado para a cerveja não congelar e guardar a cerveja de pé e longe da luz.

6) Acetato de isoamila

- **Características do Off-Flavor**

Desejável na maioria das Weissbier, o famoso aroma de Banana, comum em cervejas muito alcoólicas.

- **Possíveis causas**

Temperatura de fermentação elevada, stress da levedura, problemas na oxigenação do mosto e pré-fermentação.

- **Como corrigir**

Utilizar leveduras saudáveis que produzam menos ésteres e rever a temperatura de fermentação.



www.clubedomalte.com.br