



CERVEJAS SEM ALCÓOL:

consumo, características, sabor e prazer



José Carlos Medeiros*

As cervejas sem álcool conquistam cada vez mais pessoas pelo mundo.

Cerveja refresca e sacia a sede, mas essas virtudes valeriam pouco, caso não fosse uma em especial: o sabor. Este é, sem dúvida, o principal motivo pelo qual o consumo vem crescendo mundo afora na versão sem álcool da bebida.

Grandes e pequenas cervejarias estão aderindo às bebidas sem álcool uma vez que as pessoas estão mais preocupadas com a saúde e diminuindo o consumo de cerveja tradicional por conta do teor alcoólico. Neste cenário, as opções sem álcool são mais saudáveis, além das sem glúten ou com teor de álcool reduzido.

As prováveis explicações para isso variam, seja por questões de religião, por obediência às leis de trânsito, por questões de saúde, gestação ou pelo simples desejo de beber algo não alcoólico por um tempo. O fato é: quem não quer ou não pode beber, não precisa mais abrir mão de uma cerveja gelada para acompanhar o churrasquinho com os amigos.

Na Bélgica, país de grande produção e consumo cervejeiro, bebe-se, em média, 10 litros de álcool por pessoa/ano e cerca de 2,1% do mercado já pertence

às cervejas sem álcool. Na Alemanha, segundo dados da multinacional de bebidas AB-Inbev, mais de 10% das vendas são de cerveja sem álcool ou de baixo teor alcoólico, e na Espanha mais de 17%.

O país ibérico obteve esses índices graças a campanhas como as da Associação *Cerveceros de España* que, desde 2000, incentiva o consumo responsável, com foco no trânsito. Os espanhóis consideram a bebida uma opção à tradicional, por manter o sabor praticamente idêntico. Na África e Oriente Médio, onde por causa da proibição ao consumo de álcool pelas religiões muçulmanas essas cervejas são muito procuradas, o mercado é de mais de 6%.

No Brasil, segundo a Associação Brasileira da Indústria da Cerveja (CervBrasil), esse segmento ainda é pequeno. Entretanto, o mercado de cerveja sem álcool cresceu, em volume, 5% ao ano nos últimos cinco anos, contra uma média de 3% da bebida alcoólica no período, de acordo com dados de consultorias especializadas.

As versões sem álcool representam em torno de 1% do volume total de cervejas vendidas no país atualmente, ante 0,65% em 2010, atingindo um volume de 137 milhões de litros. E avista-se potencial para essa participação chegar a 20% no longo prazo. A própria



Ambev anunciou a meta de ampliar a oferta de cerveja sem álcool ou com baixo teor alcoólico de 1% para 20% até 2025.

É um mercado em crescimento. De gente que prefere cerveja sem álcool, pura e simplesmente. Ela é necessária para as pessoas manterem o prazer de beber cerveja sem o consumo do álcool.

Dados do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) mostram que a produção global de cervejas no Brasil cresce desde 1985, e recentemente alcançou a cifra de 140 milhões de hectolitros.

MAIS SABOR

Para os apreciadores de uma boa “gelada” tradicional, é uma ofensa pedir para descer uma rodada de cerveja sem álcool. Porém, a busca por um estilo de vida mais saudável e a promessa de que a bebida ainda traz benefícios para a saúde já despertam a atenção.

A cerveja sem álcool é feita exatamente dos mesmos ingredientes das cervejas comuns, basicamente água, malte, cereais não maltados e lúpulo. A formação do álcool acontece durante o processo de fermentação. Pode-se usar leveduras especiais que não produzem a substância ou remover termicamente o álcool durante o processo de fabricação.

Existem vários processos que descreveremos abaixo. Os mais sofisticados usam máquinas com sistemas de membranas que retiram o álcool.

No Brasil, usa-se o processo de fermentação interrompida. Durante este processo, os açúcares do mosto (caldo que compreende a mistura do malte triturado com água, a uma temperatura específica) são transformados em álcool e gás carbônico. Normalmente, o processo é feito a uma temperatura de 12°C. Na produção da cerveja sem álcool isso é feito numa temperatura de 6 ou 7°C. Isso faz com que a fermentação produza os aromas característicos de cerveja. Mesmo assim, produz-se álcool em pequena quantidade, na ordem de 0,35%. Pela lei, uma cerveja que tenha esses teores é considerada não-alcoólica.

Para atender essa procura crescente, a indústria vem melhorando cada vez mais seus métodos de produção. Antigamente, as cervejas sem álcool tinham gosto forte de mosto, e um adocicado muito presente, devido ao processo de fabricação. Na tentativa de evitar a formação de álcool, a fermentação era interrompida, fazendo com que o açúcar não fosse plenamente consumido pela levedura, processo que faz a bebida ficar alcoólica. Além de deixar a bebida com um forte aroma de grãos e não erradicar por inteiro o álcool, cujo índice ficava próximo de 1%, o gosto da cerveja ficava bastante diferente das cervejas tradicionais, cujo processo de produção era concluído normalmente.

Esse problema começou a ser resolvido com a nova técnica da desalcoholização. Dessa forma, a cerveja é fabricada normalmente e o álcool é eliminado depois do processo. Isso é feito por meio da destilação a vácuo em baixa temperatura, que altera as condições de pressão onde o líquido se encontra, até que o álcool evapore. O novo método mantém o sabor semelhante ao original da bebida alcoolizada.

Além da manutenção do sabor e da retirada do álcool, a cerveja feita dessa forma ainda pode ser benéfica à saúde. É unânime a afirmação de nutricionistas que as cervejas sem álcool funcionam como líquidos isotônicos, por serem ricas em vitaminas e sais minerais.

Há também estudos que relacionam os benefícios da cerveja sem álcool com o melhor rendimento no esporte, sono e controle da ansiedade, como o publicado pelo *Beer and Health* (website voltado para examinar os efeitos do consumo moderado de álcool em geral e cerveja em particular).

DIFERENÇAS ENTRE CERVEJA COM ÁLCOOL E SEM ÁLCOOL

Para que se possa entender melhor a diferença entre cervejas com e sem álcool, seguem algumas informações importantes.

1. Processos de fabricação

Existem alguns processos especiais para a elaboração da cerveja sem álcool, que em algum ponto se diferem do processo de fabricação tradicional. Listamos os mais conhecidos.

- **Fervura:** esse é o processo mais simples. A cerveja, que até então passou pelo processo tradicional de fabricação, agora é aquecida a altas temperaturas para que o álcool evapore até o limite mínimo necessário;

- **Destilação a vácuo:** o processo é parecido com o anterior. A diferença é que a bebida é colocada a vácuo, gerando aumento de pressão, o que faz com que o álcool evapore a uma temperatura mais baixa do que no caso da fervura, não sendo preciso ferver por muito tempo para eliminar o álcool;

- **Fermentação interrompida:** No processo de fermentação, que neste caso é feito em temperatura menor que o do tradicional, logo após o início a reação é estancada, servindo apenas para a produção de carbonatação (processo responsável por conservar a qualidade da bebida e proporcionar uma quantidade específica de gás carbônico), interrompendo a produção de álcool;

- **Osmose reversa:** neste, a cerveja é submetida a uma espécie de filtro finíssimo (um processo de difusão do mosto através de uma membrana semipermeável que ocorre da solução menos concentrada para a mais concentrada) onde ficam contidos os ingredientes componentes do sabor, exceto a água e o álcool. Então, é feita uma destilação para a retirada do álcool, e o líquido que permanece é adicionado novamente aos demais ingredientes que ficaram no filtro.

2. Teor alcoólico

De acordo com o Artigo 38 do Decreto nº 6.871, de junho de 2009, cervejas com menos de 0,5% de teor alcoólico são consideradas sem álcool.

Em julho de 2015, o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) realizou uma pesquisa e concluiu que a ingestão moderada desse tipo de cerveja (com até 0,5% de teor alcoólico) não provoca impacto diante do teste do bafômetro.

Hoje o teor obrigatório é 0,0%. Não há tolerância

para qualquer nível de concentração de álcool no corpo. Existe apenas uma margem de erro definida pelo Inmetro para os bafômetros, por isso a infração é confirmada se o resultado do teste for igual ou superior a 0,05 mg/l de ar expelido. A pesquisa foi realizada com homens e mulheres de perfis variados, que beberam 700 ml de cerveja sem álcool (ou seja, teor alcoólico entre 0,0% e 0,4%). Ao final, todos foram submetidos ao teste do bafômetro duas vezes e, em todos os casos, acusou 0,0%.

3. Sabor

As cervejas que passam pelo processo de fermentação interrompida apresentam, em geral, um sabor mais adocicado, isso porque os açúcares que seriam fermentados para a produção do álcool continuarão na bebida.

As cervejas provenientes do processo de fervura podem apresentar sabor e aroma diferenciados, porque se a bebida é exposta à elevada temperatura para a ebulição do álcool, os outros compostos de sabor também serão, resultando, às vezes, na alteração das características desses produtos.

Na destilação a vácuo, a alteração de sabor pode apresentar-se mais amena, já que a exposição ocorre por menos tempo e a uma temperatura menor do que no processo de fervura.

Por fim, no processo de osmose reversa, a vantagem é que os compostos não são expostos a elevadas temperaturas, não ocasionando grandes diferenças de sabor.

4. Quantidade de calorias

Outro fator que podemos citar é a diferença de caloria entre as versões com e sem álcool. Levando em consideração que cada grama de álcool possui, em média, 7 calorias, a versão sem álcool apresenta menor quantidade calórica.

Se a definição de qualidade estiver relacionada ao sabor, apesar de ainda infelizmente, existir este preconceito de que cervejas sem álcool possuem um sabor ruim, não se diz mais que a qualidade de uma cerveja zero é menor do que a de uma cerveja com álcool.

Definitivamente não se pode mais afirmar, tomando como base somente o fato de ter álcool ou não, que a qualidade da cerveja é baixa. Esta depende de vários outros fatores dentro do controle de insumos e processos cervejeiros.

O investimento no desenvolvimento de novas marcas de cervejas de baixo ou nenhum teor alcoólico

reflete tanto no crescimento de novos perfis de consumo quanto na busca de nichos que, até então, não haviam recebido atenção do mercado de cerveja e que crescem em um ritmo acelerado.

De forma interessante, algumas microcervejarias brasileiras começaram também a investir no nicho de cervejas sem álcool. Este segmento, que está ainda numa fase muito inicial no mercado brasileiro, apresenta uma série de desafios relativos ao estabelecimento de um mercado consumidor, mas possui ótimo potencial de crescimento e desenvolvimento a longo prazo no nosso país.

5. Falando um pouco do prazer

Ao se falar da satisfação que envolve um gole de cerveja, isso mesmo, só um gole, esses poucos 50 ml são responsáveis por desencadear uma onda de prazer imensurável no cérebro. Dados colhidos pela Universidade de Indiana (EUA), comprovam que o cérebro não precisa de muito estímulo para liberar dopamina (neurotransmissor associado ao humor e ao prazer).

Os pesquisadores dizem que tal sensação pode não ser restrita aos aromas e sabores da cerveja. A causa pode ser devido a mudanças químicas no cérebro, especificamente, com o aumento nos níveis de liberação de dopamina.

Consegue-se perceber essa transformação sempre que se bebe. A expectativa, o aroma e o sabor que provocam todo esse efeito em instantes. Acredita-se que seja por isso que se tem muito prazer no ato de beber cerveja. E as cervejas sem álcool estão cumprindo com eficiência esse papel.

Beba menos álcool, mas beba melhor! ■

Fontes:

<https://gq.globo.com/Prazeres/Bebidas>

<https://www.cervesia.com.br>

<https://www.botecoecerveja.com.br>

<https://revistadacerveja.com.br>

<https://www.papodebar.com>

**Bibliotecário com MBA em Gerência de Projetos*

