



QUER PRODUZIR UMA CERVEJA **ÁCIDA?**

FERMO BREW ACID É A SOLUÇÃO PERFEITA!

FERMO Brew Acid é a solução perfeita para produzir cervejas ácidas emocionantes, com características de estilo perfeitas, sem correr o risco de contaminações cruzadas.

As cervejas ácidas têm uma longa e rica história. De facto, quando a produção de cerveja começou há centenas de anos, muitas cervejas eram ácidas, pois continham bactérias (naturalmente presentes no meio ambiente) que davam à bebida seu sabor ácido característico. Cada estilo ácido está intrinsecamente ligado aos locais onde surgiram, desde as **Lambics** belgas e **Flanders Red Ale**, até às alemãs **Gose** e **Berliner Weisse**, passando por muitos outros estilos europeus tradicionais produzidas com fermentação espontânea.

Tradicionalmente, estas cervejas são fabricadas pela fermentação espontânea de bactérias lácticas, *Lactobacillus* e *Pediococcus*, e a alteração complexa por outros microrganismos tais como *Saccharomyces* e *Brettanomyces*. Cada uma destas bactérias e organismos vivos desempenha um papel específico na criação dos diversos e complexos perfis de sabor das cervejas azedas.



A redescoberta das cervejas **ácidas**

Nos últimos anos, as cervejas azedas renasceram e foram redescobertas tanto pelos cervejeiros como pelos consumidores. As receitas modernas oferecem um perfil distinto e diversificado em comparação com estilos mais tradicionais, e é devido a estes sabores únicos e variados que as cervejas azedas ganharam uma popularidade considerável.

Este renascimento está ligado à procura constante por parte dos cervejeiros de novas variantes dos estilos de cerveja mais populares, que **mantêm os sabores ácidos naturais das cervejas azedas**, mas com um sabor menos rude. Isto é conseguido através de um processo de fermentação guiado por **microrganismos cuidadosamente seleccionados (bactérias lácticas e leveduras)**, que acabam por conduzir a um nível mais baixo de acidez com notas fenólicas e acéticas reduzidas.

FERMO Brew Acid: levedura específica para cervejas Sour

A fermentação ácida das cervejas ácidas requer um conjunto específico de soluções. **FERMO Brew Acid é uma levedura utilizada em vez de bactérias ácidas lácticas no processo de acidificação do mosto.** Pertence à espécie *Lachancea thermotolerans*, isolada da fermentação espontânea pela Universidade de Dijon. A sua particularidade reside na sua capacidade de **transformar os monossacáridos do mosto em ácido láctico.** O resultado é uma cerveja extremamente agradável e equilibrada, com uma acidez redonda e refrescante (normalmente com um pH de 3,5 ou menos), sem comprometer os aromas clássicos da fermentação ou um perfil sensorial limpo.



Quais são as vantagens da utilização de FERMO Brew Acid?

FERMO Brew Acid não só lhe permite produzir cervejas azedas num curto espaço de tempo, mas também beneficiar de uma multiplicidade de vantagens:

- 1 É muito fácil de usar e deve ser tratado como levedura seca activa convencional. É só ter a certeza de continuar a medir os níveis de pH para controlar a acidificação ao longo de todo o processo de fermentação.
- 2 Reduz consideravelmente o risco de contaminação cruzada devido à sua natureza, que não é nem uma bactéria de deterioração da cerveja nem uma estirpe Brett. Por conseguinte, não requer equipamento cervejeiro especial ou procedimentos de saneamento.
- 3 **Qualquer presença residual de ácido cervejeiro FERMO no equipamento não crescerá na presença de levedura de cerveja convencional (*S. cerevisiae*), pelo que os futuros lotes não serão contaminados.**
- 4 Permite uma fácil gestão do pH. Com ácido cervejeiro FERMO, o pH é gradualmente reduzido, tornando mais fácil monitorizar os níveis de pH e determinar quando adicionar levedura cervejeira sequencial.
- 5 Fermenta numa vasta gama de temperaturas, sem produzir um carácter ácido pungente.

RECOMENDAÇÕES DE APLICAÇÃO

A **facilidade de aplicação** é uma das principais vantagens do **FERMO Brew Acid**, conforme já mencionado acima. Se pretender, o mosto pode ser enriquecido com os nutrientes fornecidos por Fermoplus Fruity ou Fermoplus Fragrance. Inicialmente, a fermentação não será muito intensa, por isso recomendamos monitorar o processo medindo a diminuição do pH.

Quando o pH estiver 0,3 acima do desejado, pode ser introduzir a segunda estirpe para interromper a atividade de acidificação e prosseguir com a sucessiva fermentação alcoólica. Por exemplo, se for desejado um pH final de 3,5, o valor ideal para introduzir a levedura de cerveja escolhida seria um pH de 3,8.

Outras vantagens obtidas com a utilização de **FERMO Brew Acid** são a redução dos custos de produção pois não será necessário adicionar dispendiosos maltes acidificados no mosto, ou adicionar ácido láctico na caldeira, nem usar microflora mista (ou seja, bactérias e leveduras) durante a fermentação.

ELEVADA VERSATILIDADE PARA A PRODUÇÃO DE UMA AMPLA GAMA DE CERVEJAS ÁCIDAS

Seja qual for o estilo de cerveja pretendido, FERMO Brew Acid assegura um baixo pH final (cerca de 3,5), o que garante uma acidez agradável em harmonia com outros elementos gustativos e uma excelente facilidade em bebê-la. A produção de acidez e a diminuição do pH são o resultado da concentração de açúcares simples, no mosto, a qual normalmente é muito baixa. **Se o objetivo é obter um pH mais baixo, pode ser considerada a adição de dextrose ou frutose ao mosto para incorporar mais substrato, o qual será depois convertido em ácido láctico.**

FERMO Brew Acid proporciona aos produtores de cerveja inúmeras possibilidades de personalização: desde o inóculo com leveduras de cerveja convencionais (*S. cerevisiae*) à maturação em tonéis de madeira e utilização de frutas ou outros ingredientes aromatizantes. A combinação com diferentes leveduras de cerveja permite produzir qualquer variante de cerveja ácida, como as **Sour Ales em estilo americano**. As bactérias lácticas são sensíveis às propriedades antissépticas do lúpulo e isto limita a quantidade de lúpulo a utilizar, com consequentes riscos de contaminação. FERMO Brew Acid, não sendo sensível aos efeitos antissépticos do lúpulo, induz a fermentações ácidas mesmo em cervejas fortemente lupuladas ou dry-hopping.

Finalmente, FERMO Brew Acid desenvolve um rico bouquet de aromas fermentativos, notas frutadas no paladar e retrogosto, conferindo uma agradável complexidade. Complexidade que pode ser controlada e adaptada através da temperatura de fermentação. A **18°C**, FERMO Brew Acid **evoluirá para notas cítricas de toranja**, enquanto em temperaturas mais altas (25°C), o perfil será mais orientado para **notas de frutas tropicais** como manga e papaia.

PRODUZ O TEU ESTILO NA PÁGINA A SEGUIR >

ESCOLHA O TEU ESTILO

PARA A COMBINAÇÃO IDEAL COM FERMO BREW ACID RECOMENDAMOS ESTAS LEVEDURAS

Berliner-Style Weisse



**FERMO BREW
Citrus**

Sour Saison



**FERMOALE
D'La Grange**

American-Style Sour Ales (e.g. Sour IPA)



**FERMOALE
AY4**

Belgian-Style Flanders Oud Bruin or Oud Red Ale



**FERMOALE
Bel-Abbey**

Belgian-Style Fruit Lambic / Belgian-Style Gueuze / Contemporary-Style Gose



**FERMOALE
AY3**