

BRAZILIAN STYLE-CATHARINA SOUR BEER

(por Yuri Santos)

Impressão Geral: Uma *ale* de trigo leve e refrescante, de teor alcoólico médio e amargor imperceptível. Acidez assertiva com destaque no aroma e sabor da fruta que deve ser adicionada, e pode ser complementada por especiarias.

Aroma: Apresenta caráter azedo de baixo a médio. Aromáticos característicos da fruta adicionada devem ser evidentes, podendo ser de baixo a alto, mas sem parecer artificial. Notas aromáticas de malte podem ser percebidas em nível muito baixo. Subprodutos da levedura *ale*, notas aromáticas animais e Diacetil não são aceitáveis.

Aparência: A coloração da cerveja pode variar de acordo com a fruta e especiaria adicionada, podendo ser turva (nível igual ou a baixo de uma Belgian Witbier). Colarinho deve ser abundante, de média a alta formação e retenção, branco (podendo variar de cor de acordo com a fruta e especiaria adicionada). Sempre efervescente.

Sabor: A acidez láctica é evidente, podendo ser baixa a médio-alto. Características da fruta devem ser evidentes em nível médio-baixo a alto, mas sem parecer artificial. Notas proeminente de especiarias podem estar presentes para complementar o sabor da fruta. Sabor de malte pode aparecer em nível muito baixo. Amargor de lúpulo não deve ser percebido. Sabor de lúpulo, diacetil e notas acéticas não são aceitáveis.

Sensação na Boca: Corpo baixo a médio-baixo. Carbonatação média a alta. Acidez baixa a médio-alto, sem ser agressiva ou adstringente. Sensação de aquecimento alcoólico é inapropriado.

Comentários: Com proposta de serem refrescantes e frutadas, as cervejarias do estado de Santa Catarina e agora de outros estados brasileiros produzem uma modalidade de cerveja a base de trigo, leve, de teor alcoólico médio, adição de frutas, acidificada com lactobacilos e fermentada com levedura *ale*. Devem sempre ser servidas frescas.

História: A partir do final de 2015 cervejarias catarinenses gradativamente passaram a produzir cervejas baseadas no estilo alemão Berliner Weisse com adição de frutas. O estilo passou a se popularizar mais em 2016 quando a Acasc (Associação das Micro Cervejarias Artesanais de Santa Catarina) tomou a iniciativa em conjunto com cervejeiros do estado de Santa Catarina para propagar esta 'personalidade cervejeira brasileira' que tem como base uma cerveja de alta fermentação de trigo, no qual leva adição de frutas,

é acidificada com lactobacilos e fermentada com cepas de leveduras neutras. Ainda no mesmo ano a Acasc realizou o primeiro workshop para definições conceituais e técnicas de produção da Catharina Sour que hoje é ministrado em várias regiões do Brasil.

Ingredientes: A combinação de maltes geralmente é composta por 50% de trigo maltado ou não maltado e 50% malte Pilsen, podendo variar de acordo com a preferência do cervejeiro. O mosto é acidificado após a mostura com *Lactobacillus* (*L. brevis*, *L. plantarum*, *L. casei* ou *L. delbrueckii*), tanto pelo método *Sour Mash* como pelo *Kettle Sour*, proporcionando a típica acidez acentuada. Após a fervura é fermentada com leveduras de alta fermentação de várias origens que apresentem perfil sensorial neutro e alto nível de atenuação. Deve levar adição de frutas em um ou mais processos da produção. Especiarias podem ser adicionadas para complementar o conjunto, mas nunca sobrepondo o sabor e aroma da fruta.

Estatísticas Vitais:	OG: 1040 – 1045
IBU: 2 – 8	FG: 1002 – 1008
SRM: 2 – 7 (varia c/ fruta)	ABV: 4.0 – 5.5%

Exemplos Comerciais: Itajahy Catharina Araçá Sour, Blumenau Catharina Sour Sun Of a Peach, Lohn Bier Catharina Sour Jaboticaba, Das Bier Catharina Sauer.

Alterações da nova descrição da Catharina Sour

Aroma: nível do caráter azedo, nível aromáticos da fruta, nível caráter do malte, terminologias.

Aparência: qualidade do colarinho.

Sabor: nível da acidez, nível do sabor de malte, terminologias.

Sensação na Boca: nível do corpo, nível da carbonatação, nível de acidez, terminologias.

Impressão Geral: terminologias.

Comentários: não é híbrida e sim uma *ale*, terminologias.

História: terminologias e atualizações.

Ingredientes: tipos e proporção dos grãos, terminologias.

Observações: os níveis de intensidade utilizados nesta atualização da Catharina Sour foram baseados nos oito níveis propostos pelo BA 2017.

Data de atualização: 11 de setembro de 2017

