

## Açúcares e Xaropes

O açúcar e os diferentes xaropes intervêm em reduzida percentagem na produção de uma cerveja e têm a finalidade de estabelecerem variedades especiais ou de atenuarem características específicas. Nos açúcares, podem ser utilizados diversos tipos, como a dextrose, a sacarose, a maltodextrina (açúcar extraído do milho), a maltotriose, o açúcar invertido e mesmo a lactose (nas Milk Stout). Os xaropes obtêm-se através de transformações químicas e industriais dos açúcares obtendo-se, por exemplo, xarope de glucose. Por sua vez, o caramelo é utilizado pelas cervejeiras para dar algum sabor e, principalmente, cor à bebida. Por exemplo, muitas Mild e Sweet Stouts possuem caramelo como forma de obterem uma cor mais bonita e também para acentuarem ligeiramente o sabor.

