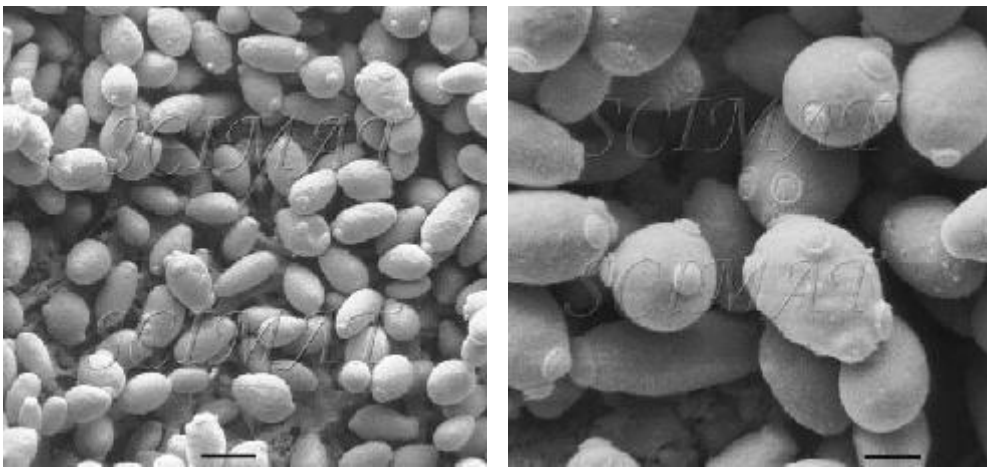


Levedura

A levedura é um dos quatro principais ingredientes constituintes da cerveja e, segundo alguns, talvez o mais importante. As leveduras são microorganismos unicelulares, biologicamente classificados como fungos e que têm uma excelente capacidade natural que consiste em sobreviverem sem oxigénio. De facto, na presença do ar, os microorganismos multiplicam-se mas, na ausência de oxigénio, fermentam os açúcares transformando-os em álcool, algo que é essencial para se produzir cerveja. Existem centenas de variedades de leveduras sendo que, habitualmente, se dividem em dois grandes grupos: as leveduras de fermentação alta (*Saccharomyces cerevisiae*, típicas das Ale) e as leveduras de fermentação baixa (*Saccharomyces uvarum*, antes conhecidas por *Saccharomyces carlsbergensis*, típicas das Lager).



As leveduras de fermentação alta adquiriram este nome por dois motivos: primeiro porque fermentam a alta temperatura, geralmente entre 12° e 26°, consoante a estirpe; em segundo lugar, porque as células de levedura tendem a subir à superfície durante o processo de fermentação, criando flocos. Neste caso, a fermentação dá-se em poucos dias ou até duas semanas, sendo que as cervejas produzidas segundo este método são tendencialmente mais alcoólicas e conservam-se por mais tempo. Estas leveduras são utilizadas para elaborar estilos tão diferentes como as Porter, Altbier, Kolsch e Stouts.

Relativamente às leveduras de fermentação baixa, demoram cerca de um mês a fermentar e fazem-no a temperaturas mais baixas, que variam entre os 7° e os 15°. Logicamente, a estas temperaturas as leveduras desenvolvem-se de uma forma mais lenta e tendem a repousar no fundo do local onde se está a proceder à fermentação. Antigamente, era muito difícil produzir cervejas deste género pois tornava-se quase impossível manter a temperatura a um nível tão baixo por períodos prolongados. Com o advento da refrigeração, passou a ser possível consumir cervejas Lager ao longo de todo o ano.

Há ainda uma terceira forma de fermentação, chamada fermentação espontânea, característica



das cervejas Lambic. Neste caso, a cerveja encontra-se exposta aos elementos naturais, por forma a ser fermentada pelas bactérias e leveduras selvagens que existem no ar. Esta técnica é tradicional da Bélgica, mais propriamente da área da Flandres Ocidental, local onde esse tipo de leveduras (*Brettanomyces Lambicus*) crescem naturalmente.

Finalmente, há que destacar que a levedura não serve apenas fermentar a cerveja e transformar os açúcares em álcool e dióxido de carbono. Para além do malte, lúpulo e outros ingredientes que se podem utilizar para dar determinadas propriedades à cerveja, a levedura ajuda também a definir o seu carácter e sabor. De facto, as leveduras podem apresentar aspectos florais, frutados ou minerais, indicados para diferentes estilos de cerveja. Estes sabores são também produtos da fermentação sendo que, se em muitos casos são desejados, outros há que são de evitar, como sejam os exemplos do diacetil (aroma e paladar que lembra a manteiga), oxidado (cartão/papel), clorofenol (cloro/plástico/medicinal) ou solvente (tipo acetona).