



Os ingredientes das cervejas HEINEKEN

As cervejas puro malte do Grupo HEINEKEN se destacam pelo **número reduzido de ingredientes e o sabor inigualável**. Nossas receitas são compostas, basicamente, de **água, malte, lúpulo e levedura**. Vamos conhecer um pouco mais sobre cada um desses ingredientes?



ÁGUA

- **Utilizada em toda a cadeia** - desde o plantio dos cereais até a produção
- É um dos ingredientes mais importantes no processo de produção, pois compõem até 90% da cerveja.



MALTE (um derivado de cereais)

- A cevada é o principal cereal utilizado. Seus grãos são umedecidos e expostos à temperaturas controladas. Quando começam a germinar, o processo é interrompido e os grãos são secos e torrados. Esse processo, conhecido como malteação, dá origem ao malte de cevada.
- O processo de secagem e torra determina a cor, o aroma e outras características importantes do produto final.
- **O Malte serve como fonte de açúcar para que ocorra o processo de fermentação.**





LÚPULO

- As flores dessa planta são utilizadas com 3 finalidades: **conferir amargor, aroma e propriedades bacteriostáticas.**
- É rico em polifenóis, agindo como conservante natural, que evita a contaminação do produto.



LEVEDURA

- São microorganismos usados no processo de fermentação da bebida → **fermenta o malte, o que gera o álcool e o gás carbônico.**
- Também **confere características ao sabor final do produto.**
- As duas principais leveduras usadas na fabricação de cervejas são *saccharomyces cerevisiae* e *Saccharomyces pastorianus*.
- A cerveja Heineken® é produzida com a exclusiva levedura A, que não existe em nenhuma outra cerveja no mundo. A produção de Heineken® leva 28 dias e é realizada em tanques horizontais, o que torna a pressão ideal para essa levedura única, descoberta no século 9 e usada até hoje, para garantir a mesma cerveja balanceada e inconfundível em qualquer lugar do planeta.



PEGA LEVE NA BEBIDA

MATERIAL DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO PROFISSIONAL DE SAÚDE.

Referências:

1. Pimenta, L.B. et al. A história e o processo da produção da cerveja: uma revisão. Cadernos de Ciência & Tecnologia, Brasília, v. 37, n. 3, e26715, 2020.