



Afinal, o que são cervejas “puro malte”?

Segundo a norma brasileira (IN65/19), cerveja 100% malte ou cerveja puro malte **é a cerveja elaborada a partir de um mosto cujo extrato primitivo provém exclusivamente de cevada malteada**, ou seja, não possui a adição de adjuntos cervejeiros, como milho e arroz.

O malte é o resultado do processo de malteação, no qual grãos de cereal (cevada) são umedecidos e colocados para germinar. Depois, o grão é seco e torrado, e a forma de torra pode conferir diferentes aromas e intensidade de sabor ao produto.

Além de **contribuir para o sabor intenso** e especial das cervejas, o malte é, também, responsável por cerca de 70 a 80% dos **compostos fenólicos** da bebida, que incluem flavonóides, ácidos fenólicos, taninos, proantocianidinas e compostos amino fenólicos, que apresentam atividade antioxidante, bem como outros efeitos biológicos.



O Grupo HEINEKEN possui 6 marcas de cervejas puro malte, que se destacam pelo número reduzido de ingredientes e o sabor inigualável. Conheça nossas marcas:



PEGA LEVE NA BEBIDA

MATERIAL DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AO PROFISSIONAL DE SAÚDE.

Referências:

1. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa N°65, de 10 de Dezembro de 2019.
2. Humia BV, Santos KS, Barbosa AM, Sawata M, Mendonça MDC, Padilha FF. Beer Molecules and Its Sensory and Biological Properties: A Review. *Molecules*. 2019 Apr 20; 24(8): 1568. doi: 10.3390/molecules24081568. PMID: 31009997; PMCID: PMC6515478.
3. Martinez-Gomez A, Caballero I, Blanco CA. Phenols and Melanoidins as Natural Antioxidants in Beer. Structure, Reactivity and Antioxidant Activity. *Biomolecules*. 2020 Mar 4;10(3): 400. doi: 10.3390/biom10030400. PMID: 32143493; PMCID: PMC7175304.