

Microcervejaria de Jaraguá do Sul lança chope artesanal baseado em Lei de Pureza promulgada há quase 500 anos

Por **Pedro Machado** - Matéria publicada em 13/02/2008

Leveza, pureza, suavidade e sabor: características essenciais e muito prezadas pelos apreciadores de boas cervejas. Para satisfazer o exigente paladar dos fãs brasileiros da bebida, a **Probieer Cervejaria**, de Jaraguá do Sul, foi buscar na Europa uma fórmula especial, que pertenceu a uma tradicional família do continente.

O resultado, que veio após quatro anos de planejamento e pesquisas na Europa e nos Estados Unidos, foi uma nova opção de chope artesanal, que respeita o padrão de Pureza Alemã imposto pela Lei de Pureza da Cerveja (Reinheitsgebot) e que consolida a imagem de Santa Catarina como forte produtora nacional da bebida.

Batizada de **Königs Bier** (Cerveja do Rei, na tradução para o português), a marca é uma homenagem às sociedades de tiro da região de Jaraguá do Sul – em especial aos Reis – que preservam as competições, desfiles e bailes trazidos pelos colonizadores alemães à cidade. A fórmula de composição do chope apresenta apenas água, malte de cevada, lúpulo e fermento e dispensa o uso de componentes químicos e conservantes.

“O produto não passa por nenhum tipo de filtragem, o que garante a integridade dos nutrientes e dos sabores”, garante **Dennis Torres**, um dos diretores da Probieer Cervejaria, em entrevista ao **Noticenter**. “É um chope com um sabor inigualável, leve e com uma cor dourada que lembra o ouro da coroa de um rei”, afirma.



Tanque de fermentação (acima) e promotoras do Königs Bier durante Stammtisch em Jaraguá do Sul



LINHA DIRETA
[Visite o site da Königs Bier](#)
(47) 3370-5544



Pureza alemã

A produção da Königs Bier é 100% artesanal e respeita a Lei de Pureza da Cerveja (Reinheitsgebot). A Reinheitsgebot foi promulgada pelo Duque Guilherme IV da Baviera, região ao

A produção da empresa, que iniciou atividades em dezembro de 2007, alcança a marca dos 10 mil litros mensais e, por enquanto, limita-se ao chope do tipo pilsen. Entretanto, Dennis informa que estão sendo feitos estudos e testes de novos produtos que em breve serão colocados à venda para o mercado consumidor. Hoje a marca Königs Bier já pode ser encontrada em alguns estabelecimentos comerciais de Jaraguá do Sul.

MERCADO PROMISSOR

Com apenas dois meses de atividades, Dennis conta que ainda não é possível avaliar os resultados obtidos pelo Königs Bier. Mas se depender da repercussão que a marca tem causado no mercado, tudo indica que a empresa deve registrar crescimento nas vendas. A primeira ação de divulgação do novo chope foi realizada na quinta edição do Stammtisch de Jaraguá do Sul, em julho do ano passado.

Durante o evento, promotoras da marca circularam entre as confrarias com camisetas com a estampa Das Bier Von Hier (A Cerveja Daqui) e distribuíram aos participantes pacotes de amendoim, acompanhamento tradicional da bebida. O objetivo foi divulgar a Königs Bier para um público mais amplo. “Como a produção ainda é baixa, nossos clientes ainda são muito seletos. Ações como essa irão difundir a marca por toda a região”, explica Dennis.

Para sustentar as projeções, a Probieer irá focar os investimentos em 2008, estimados em R\$ 600 mil, na aquisição de novos equipamentos para dobrar a produção e diversificar o leque de produtos oferecidos. O maquinário para engarrafar o produto e a abertura de pontos de venda fixos para atender cidades vizinhas são algumas das prioridades. A empresa também estuda a construção de um local de degustação na fábrica. “Com a ampliação da estrutura, haverá natural contratação de pessoal”, antecipa Dennis.

O PROCESSO DE PRODUÇÃO DO CHOPE

A primeira etapa da produção do chope artesanal é a **brassagem**, onde as matérias-primas são selecionadas e processadas. O malte é enviado para moinhos, onde é descascado e depois moído para facilitar as reações químicas no processamento do amido. Depois de triturado, ele segue para as tinas de mostura, onde é misturado com água. Para facilitar a dissolução, os tanques são aquecidos. Este processo induz a produção de enzimas do malte que transformam o amido em grãos em açúcar.

A mistura de água e malte triturado, com o amido processado em açúcar, segue para um sistema de filtros para a separação da casca e do bagaço do malte. Nesta etapa surge o mosto, que é trocado do tanque para receber o lúpulo. É o processo de

sudeste da Alemanha, em 23 de abril de 1516. A lei estabelece que a cerveja deve conter em sua composição apenas água, malte de cevada e lúpulo – a levedura ainda não era conhecida na época.

A idéia de montar uma microcervejaria e produzir um chope aos moldes da Reinheitsgebot surgiu após a viagem dos proprietários da Probieer – Dennis, Rúbia e Ivan Torres – à Alemanha. “Identificamos um nicho de mercado ainda inexistente no Brasil e a necessidade de desenvolver uma cerveja de qualidade e em conformidade com a lei de pureza alemã”, explica Dennis.

O nome da marca é uma homenagem aos clubes e sociedades de caça e tiro da região de Jaraguá do Sul. “As tradições alemãs de promover competições de tiro, desfiles e bailes estavam sendo esquecidas pelas novas gerações. No entanto, elas se fortaleceram, cresceram e inovaram e hoje conseguem manter o espírito festivo trazido pelos colonizadores há mais de dois séculos”, conta Dennis.

A fórmula do Königs Bier, herdada de uma família européia, foi adaptada ao paladar brasileiro. Para isso, a Probieer contou com a ajuda de um mestre cervejeiro que acumula grande experiência no ramo. Antes de atender à empresa jaraguense, ele teve passagem pelas cervejarias Baden Baden, de Campos do Jordão (SP), e Lupus Bier, de Florianópolis, entre outras.

Hoje a Probieer fornece o chope Königs Bier para festas e eventos em geral, atendendo inclusive bailes de chope, festas de empresas e casamentos. De acordo com Dennis, o preço da bebida é acessível e mais barato do que muitas cervejarias nacionais industrializadas.

fervura. Em seguida acontecem as reações que darão as características de cor e concentração de açúcar, além do aroma e sabor da cerveja.

Depois acontece o **resfriamento**, quando o mosto lupulado é resfriado e transferido para outro tanque. O processo é feito em movimentos circulares para evitar que alguns produtos se coagulem. Feito isso a mistura está pronta para receber a levedura.

Na temperatura ideal, a levedura começa a se multiplicar, consumindo oxigênio durante o processo de **fermentação**. Terminado o oxigênio, inicia-se a fase anaeróbica, quando o açúcar começa a ser processado quimicamente. Como subprodutos, são produzidos álcool e gás carbônico (CO₂). Esta etapa ocorre em tanques fechados e sob temperatura controlada.

Já podendo ser chamada de chope, a mistura é enviada para tanques com temperaturas já definidas, onde acontece o processo de **maturação**. O “descanso” a esta altura é importante para refinar aromas, dar mais brilho ao líquido e sedimentar eventuais partículas em suspensão. Ao término da etapa, o chope está com aroma e sabor definidos e praticamente pronto, já que não precisa ser filtrado. Resta apenas realizar o **envasamento**, em latas, garrafas ou barris. O líquido permanece o mesmo, independente da embalagem.

O chope leva cerca de 15 dias para ficar pronto e apto ao consumo. Testes físico-químicos com o produto final são feitos periodicamente para garantir a qualidade da bebida. Durante a produção são realizados testes químicos e microbiológicos com a água utilizada, inspeção visual no malte e controle do lúpulo e fermento. A temperatura é mantida entre 3°C e 4°C. O teor alcoólico do Königs Bier é de 4,5%.

Fonte: http://www.noticenter.com.br/noticia/?COD_NOTICIA=3647