

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE HIDROMEL APÓS PERÍODO DE MATURAÇÃO

Gustavo Guinter Fey

Ivane Benedetti Tonial

João Paulo Fernando Mileski

Marcos Roberto Cardoso Junior

Fabiana Lie Tanaka

Silvane Morés

O hidromel é uma das bebidas fermentadas mais antiga conhecida pelo homem. Sua composição é resultante da fermentação de água e mel, devendo apresentar graduação alcoólica com valor mínimo de quatro e máximo de quatorze, expressa em porcentagem de volume alcoólico a vinte graus Celsius. Características como aroma e sabor podem ser alteradas e/ou melhoradas quando as bebidas são submetidas a um processo de maturação, pois nesta etapa, ocorrem reações químicas que geram ácidos e aldeídos aromáticos, cor e leve decréscimo no teor alcoólico, podendo apresentar novos componentes assim como a concentração/diluição de outros. As madeiras utilizadas na maturação de bebidas, permitem a penetração lenta e contínua do oxigênio, que favorece as reações de condensação entre antocianinas e taninos, contribuindo assim para diminuição da adstringência e aumento da complexidade aromática. Com o objetivo de avaliar a interferência e/ou contribuição da madeira na qualidade físico-química de hidroméis, o presente estudo teve como objetivo promover a maturação desta bebida em diferentes tipos de madeiras. Neste estudo optou-se pelas madeiras Jatobá e Jequitibá, a fim de verificar possíveis alterações nestas características. O hidromel foi produzido a partir da preparação do inóculo utilizando-se a levedura LALVIN EC-1118 a uma temperatura de 35°C, seguido da preparação do mosto a 27° Brix utilizando mel de abelha comercial (*Apis mellífera*) diluído com água e suplementado com fosfato de amônio dibásico na porção de 20g/hL finalizando com a etapa de fermentação que foi conduzida em fermentadores de polipropileno com volume de 20 litros em anaerobiose por 20 dias. O fermentado foi clarificado através do processo de refrigeração e tranfega.

As amostras de hidroméis frescos foram maturados em garrafas de vidro âmbar contendo lascas de madeiras do tipo Jatobá e Jequitibá, por um período de 100 dias. As análises de densidade, acidez total e volátil (metodologias do Instituto Adolf Lutz), teor alcoólico (metodologias segundo a Association of Official Analytical Chemists), extrato seco e açúcares redutores (metodologias do Codex Alimentarius Commission) foram realizadas no hidromel fresco, com 60 e 100 dias de

maturação. Os resultados mostraram que no período de 60 dias, houve redução no teor alcoólico, contribuindo, assim, para que a bebida se apresentasse dentro do especificado pela legislação brasileira (<14%). Resultados superiores do teor alcoólico foram encontrados quando realizada a caracterização no hidromel fresco e maturado no período de 100 dias. A acidez teve seus valores reduzidos nos primeiros 60 dias e aumentados posteriormente, enquanto a concentração dos açúcares redutores aumentou no primeiro período e diminuiu no segundo. Este aumento do teor alcoólico e diminuição da concentração de açúcares mostram uma possível refermentação do hidromel. Valores de extrato seco são quase 10 vezes maiores que o mínimo requerido pela legislação, e os valores de acidez volátil possuem valores dentro do especificado.

Palavras-chave: Hidromel; Maturação; Características físico-químicas.
