

INFLUÊNCIA DAS MADEIRAS CARVALHO EUROPEU E JEQUETIBÁ NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE HIDROMEL APÓS ENVELHECIMENTO

Fabiana Lie Tanaka

Gustavo Guinter Fey

Marcos Roberto Cardoso Júnior

Ivane Benedetti Tonial

Silvane Morés

João Paulo Fernando Mileski

O hidromel é uma bebida fermentada derivada de uma solução de mel e água que possui grande variedade de estilos por consequente adição de frutas, especiarias, sendo conhecidas pelo menos dez classificações distintas. Foi muito consumida na antiguidade, e na mitologia nórdica era considerada a bebida dos deuses, porém sofreu um declínio em seu consumo após o surgimento do vinho e da cerveja. No presente estudo, foi produzido hidromel utilizando a levedura LALVIN EC 1118 a uma temperatura de 35°C, seguido da preparação do mosto a 27º Brix utilizando mel de abelha comercial (*Apis mellifera*) 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 e posteriormente foi submetido ao envelhecimento em garrafas de vidro âmbar em ambiente escuro e fresco juntamente com lascas das madeiras carvalho europeu e jequitibá. O envelhecimento de bebidas em diferentes madeiras pode influenciar o aroma, sabor e cor, promovendo e alterando sua qualidade sensorial, pois durante esta etapa ocorrem inúmeras transformações dentre as quais a extração de componentes da madeira, bem como a decomposição de algumas macromoléculas da madeira (lignina, celulose e hemicelulose) e sua incorporação à bebida e ainda as reações de compostos da madeira com os componentes originais do destilado. A fim de avaliar alterações nas características físico-químicas do hidromel na etapa de envelhecimento, foram realizadas análises de densidade, teor alcoólico, extrato seco, acidez total e volátil e açúcares redutores do hidromel fresco (sem envelhecimento), com carvalho europeu e jequitibá submetidos a 60 e 100 dias de envelhecimento. A escolha das madeiras teve como critério comparar os benefícios que cada uma adere ao hidromel, visto que o carvalho é muito utilizado para fabricação de tonéis para envelhecimento de bebidas fermentadas em relação ao jequitibá, ainda pouco conhecido. Os resultados das análises apresentaram,

principalmente, variações no teor alcoólico e na concentração de açúcares redutores. A análise realizada no 60° dia de envelhecimento mostrou redução no teor alcoólico e aumento no teor de açúcares redutores ao passo que no 100° dia de envelhecimento observou-se um aumento na graduação alcoólica e redução na concentração de açúcares o que pode indicar um processo de refermentação no período de envelhecimento do hidromel. Houve diminuição na concentração de extrato seco em todas as amostras, indicando uma boa qualidade da bebida, os valores de densidade e açúcares redutores não ficaram de acordo com a Portaria 64 do MAPA. Os valores de densidade dos hidroméis avaliados no presente estudo apresentaram diferença significativa ($p < 0,05$) na avaliação realizada ao 100° dia de envelhecimento. As análises de acidez total e volátil apresentaram valores abaixo do estabelecido pela Portaria 46 do MAPA, sem diferença estatística ($p > 0,05$) entre as amostras.

Palavras-chave: Hidromel; Carvalho europeu; Jequitibá; Envelhecimento.
