Cervejas Vira

Virar conceitos e mentalidades

António Carriço, Lince

O CAMINHO DA INOVAÇÃO ONLINE 2020

Lince, uma marca de cerveja artesanal

A Lince é uma marca de cerveja artesanal. A sua fábrica está localizada em Marvila, o bairro cervejeiro de Lisboa.

Produzimos anualmente cerca de 50.000 litros de cerveja de variados estilos.

Os ingredientes da cerveja

A cerveja tem quatro ingredientes principais: água, malte de cevada, lúpulo e levedura.

A qualidade da água é importante porque, de facto, é o principal componente da cerveja.

Na Lince utilizamos água da torneira que passa por dois filtros: um de partículas e outro de carvão activado. A composição mineral da água e o pH são ajustados, dependendo do estilo de cerveja que estamos a produzir.

O desafio: cerveja com água reciclada

No ano passado, a Águas do Tejo Atlântico desafiou-nos a produzir cerveja com água reciclada.

Sendo importante a qualidade da água na produção de cerveja, este desafio faz sentido? Se sim, que cuidados há a ter?

A resposta ao desafio

É evidente a importância ambiental de reaproveitar a água depois de reciclada. Por isso aceitámos o desafio e acordámos em tomar os seguintes cuidados:

1. Tratamentos adicionais (osmose inversa e ozonição*) da água para garantir que era própria para consumo humano
2. Análise da água (**) antes da produção
3. Análise da cerveja depois de produzida
4. Prova organoléptica da cerveja, para se garantir a sua qualidade em termos de cor, aroma e sabor.

(*) Tratamentos realizados pela Moinhos Água e Ambiente
(**) Análises realizadas pela Tecnocilab

O resultado

Duas cervejas em tudo iguais às cervejas geralmente produzidas pela Lince: uma Blonde e uma American IPA.

Ambas 100% seguras e 100% saborosas.

A sua qualidade foi largamente confirmada pelas centenas de pessoas que as provaram nos “Caminho da Inovação” no ano passado.

Obrigado

Obrigado Águas do Tejo Atlântico pelo desafio que nos fez e pela confiança na Lince.

Na verdade, adoramos desafios!

O CAMINHO DA
INOVAÇÃO
ONLINE 2020