

especial



Um brinde

VEGANO



Além de frutas e cereais fermentados, as bebidas alcoólicas podem ter produtos de origem animal no processo de produção

Por **Gabriela Lima**

É comum ouvir que veganos podem beber sem ter preocupação com os componentes de diversas bebidas alcoólicas. Afinal, a produção é somente à base de frutas e vegetais. Será?

De fato, a maioria das bebidas alcoólicas é produzida com ingredientes de origem vegetal, como cevada, malte, uva, arroz e outros.

Entretanto, no processo de fabricação podem ser

utilizados ingredientes de origem animal um tanto peculiares.

Difícil imaginar que dentro da garrafa do vinho de primeira linha ou da cerveja do *happy hour* podem ser encontradas substâncias obtidas de ingredientes de origem animal, como clara de ovo. Esses componentes não estão presentes nas fórmulas, mas constam em um dos processos da fabricação que remove resíduos de bebidas e as tornam mais cristalinas, chamado clarificação ou colagem. No caso da famosa cerveja irlandesa Guinness, desde sua fundação, 258 anos atrás, a empresa utiliza na produção de suas cervejas uma substância

presente na bexiga natatória do peixe, conhecida como ictiocola ou *isinglass*. Até que, em 2016, por iniciativa própria e pressão dos consumidores veganos, a Guinness mudou de ideia e substituiu o *isinglass* por um extrato vegetal que facilita a fermentação e contém as mesmas propriedades do antigo agente clarificante. Hoje, a cerveja em garrafa e em barril da marca é considerada vegana.

Substâncias mais comuns

Além da ictiocola, outra substância de origem animal bastante usada no processo de clarificação de cervejas é a gelatina.



especial

Ela é feita à base de colágeno que, por sua vez, é derivado de ossos e articulações de bovinos. Como tem baixo custo e alta rentabilidade, a gelatina pode estar presente nas cervejas industriais e artesanais.

Outro componente que pode fazer parte da produção de bebidas alcoólicas, e até de refrigerantes e sucos, é a quitosana. Derivada da quitina, ela é um polissacarídeo obtido a partir da carapaça de crustáceos, tais como siri, caranguejo e lagosta. Também de baixo custo, essa substância é utilizada pelas grandes corporações para garantir rapidez na clarificação e facilitar a filtração.

O ovo e a caseína também podem estar presentes nas etapas de fabricação. No vinho tinto, a albumina em pó e a clara do ovo são usadas para clarificar a bebida e torná-la mais brilhante. Já a caseína, proteína isolada do leite, é utilizada por algumas marcas como agente clarificante de vinho branco e de champanhe. Apesar do processo de decantação, que é posterior ao da clarificação e separa o líquido dos elementos sólidos, o vinho pode conter traços de ingredientes animais, algo que eleva seu potencial alergênico.

De acordo com um estudo de 2015 realizado pelo Instituto Politécnico de Santarém, em Portugal, o consumo de

vinho produzido com o uso das proteínas de origem animal apresenta maior risco de provocar alergias.

Os extratos vegetais e animais utilizados no vinho foram testados e comparados para garantir a qualidade enológica nos quesitos sabor, tonalidade e intensidade. No estudo, intitulado *Comparação de produtos de colagem de origem animal, vegetal e extratos de leveduras em vinhos tintos*, as proteínas da ervilha e da batata obtiveram os melhores resultados no processo de clarificação do vinho. De acordo com os pesquisadores, essas proteínas ainda proporcionam uma produção biologicamente mais sustentável.

Sempre veganas

Assim como vinhos e cervejas, as bebidas destiladas também são produzidas com a fermentação de grãos e outros tipos de vegetais. Os destilados, porém, têm um processo de fabricação diferente das demais bebidas alcoólicas. A aparência

transparente da bebida provém de outras etapas, a exemplo da própria destilação, técnica que separa duas misturas líquidas.

Geralmente, as bebidas destiladas podem ser consideradas veganas, mas há ressalvas em alguns casos. Cachaça, uísque, tequila, absinto, gim, rum e conhaque não contêm ingredientes de origem animal na fórmula nem recebem esse tipo de ingrediente durante a

**Curiosidades sobre a tequila**

É comum associar a imagem da bebida mexicana à larva no fundo da garrafa, mas saiba que ela não é da tequila. Ainda no século 16, no México, os colonizadores espanhóis começaram a fermentar o agave, planta originária do país, produzindo assim o mezcal.

A diferença entre ele e a tequila é o tipo da planta. Enquanto o mezcal é feito de qualquer espécie, a tequila é fabricada com o agave azul. Segundo a tradição mexicana, a *Aegiale hesperiaris*, larva de uma borboleta presente no fundo da garrafa do mezcal, serve para indicar o estado e a qualidade do álcool.



A bebida mexicana que contém a larva no fundo da garrafa não é a tequila, mas sim o mezcal



Vinhos tintos clarificados com ingredientes de origem vegetal são menos alergênicos

fabricação. Porém, é preciso prestar atenção à diversidade de versões desses destilados, pois podem conter mel na composição. O mel também pode ser adicionado durante o preparo do drinque elaborado com um destilado.

No caso do licor, basta saber escolher qual é a versão livre de ingredientes não vegetais. No sabor amarelo, o tipo mais tradicional da bebida, além da fruta, a receita leva creme de leite, por exemplo.

Onde encontrar informação

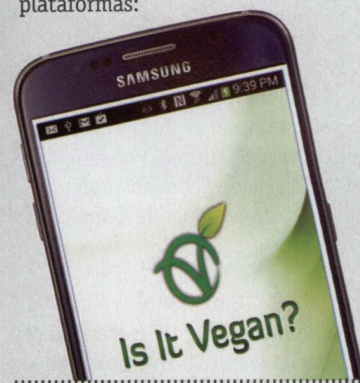
O problema é que o rótulo não traz nenhuma informação a respeito das substâncias utilizadas na produção da bebida, por isso, o consumidor não tem como saber se é vegana ou não. A não ser que ligue no serviço de atendimento ao consumidor (SAC) do fabricante. Esse problema acontece porque os rótulos das bebidas alcoólicas não apresentam todos os ingredientes que foram utilizados

As características alergênicas de algumas proteínas de origem animal podem representar um risco público. A utilização de produtos de colagem de origem não animal faz parte de um conjunto de práticas e tratamentos enológicos que poderão ser consideradas de tendência futura

Helena Mira, pesquisadora do Instituto Politécnico de Santarém

Ajuda da tecnologia

Aplicativos e sites auxiliam na identificação de produtos alinhados à ética vegana. Você pode procurar cervejas, vinhos e destilados nas seguintes plataformas:



APLICATIVOS:

- Is it Vegan? (Android)
- Vegan Wines (Android)
- Vgan (Android)
- Vegaholic (iOS)
- Green Vegan (iOS)
- Vegan Alcohol Guide (iOS)

SITE:

- www.barnivore.com



especial

durante o processo de produção da bebida. Apenas é identificado o produto que participa da composição final. Por essa razão, apenas lendo o rótulo não é possível identificar nada. Além do SAC, o consumidor pode consultar sites e aplicativos que apresentam uma lista com bebidas que são ou não veganas (veja o quadro na página anterior).

“Se o produto é inerte e não participa da composição final da bebida, não há motivos para sua declaração. De qualquer forma, sou favorável à comunicação com o consumidor e explicar como cada etapa se procede”, afirma o engenheiro de alimentos Flávio Schmidt, professor da **Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)**.

Iniciativas em crescimento

Felizmente, é evidente o crescimento do número de empresas que opta por “veganizar” suas bebidas, retirando qualquer substância de origem animal de todo o processo de fabricação. Além da Guinness, que substituiu o *isinglass* por um extrato vegetal na fermentação da cerveja, a Bailey’s entrou na onda vegana. Recentemente, a empresa lançou a versão sem nata de leite, que era misturada ao



Nem todos os ingredientes utilizados no processo de produção das bebidas são listados nos rótulos

uísque, na composição do famoso licor. No lugar dela, foi utilizado leite de amêndoas e, por enquanto, o Bailey’s vegano só está disponível nos Estados Unidos e no Canadá.

As ações das instituições ativistas e do público vegano contribuíram com os lançamentos de produtos. A cada novo artigo na prateleira do mercado é mais uma oportunidade para a conscientização coletiva e menos espaço para a crueldade

animal. “O nicho vegano de bebidas no Brasil ainda é pequeno, mas cresce. A indústria se adaptará a estas faixas de mercado”, afirma Flávio Schmidt. Porém, é importante ressaltar que, para a bebida ser considerada vegana, não basta que seja livre de ingredientes de origem animal. Também é fundamental que a marca não esteja envolvida com empresas e eventos que lucram com a exploração animal, como vaquejadas e rodeios.

Bebidas e possíveis ingredientes de origem animal

Cerveja: Mesmo que a receita seja à base de cevada e de malte, alguns produtores de cerveja utilizam substância de origem animal para clarificar a bebida.

Vinho e champanhe: Assim como a cerveja, também podem ser usados clarificantes de origem animal. Confira mais sobre o assunto na edição 128 da **Revista dos Vegetarianos**.

Bebidas destiladas: Os destilados passam por processos diferentes dos realizados na produção da cerveja e do vinho. É fundamental atentar-se para a diversidade de sabores. Além disso, receitas de drinques e combinações também podem levar outros

ingredientes de origem animal, como o mel, por exemplo.

Corante carmim: Vinhos e bebidas com sabor de frutas vermelhas podem utilizar o corante E120, também identificado como carmim, que é de origem animal. O tom avermelhado é extraído da maceração de um inseto da espécie *Dactylopius coccus*, a cochonilha. Para obter meio quilo desse corante natural em pó são necessárias 70 mil fêmeas do inseto.

Catuaba: Apesar de utilizar folhas, raízes e flores no preparo da bebida, a catuaba contém vinho na composição, que pode utilizar clarificantes de origem animal.