

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

RHANNA HENRIQUES GUIMARÃES DA SILVA

CATALOGAÇÃO DE CERVEJAS ARTESANAIS: contribuições da Biblioteconomia
para a descrição da cerveja artesanal carioca

RIO DE JANEIRO

2016

RHANNA HENRIQUES GUIMARÃES DA SILVA

CATALOGAÇÃO DE CERVEJAS ARTESANAIS: contribuições da Biblioteconomia
para a descrição da cerveja artesanal carioca

Trabalho de conclusão de curso
apresentado à Escola de Biblioteconomia
da Universidade Federal do Estado do Rio
de Janeiro, como requisito parcial para
obtenção do grau de Bacharel em
Biblioteconomia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Naira Christofolletti Silveira

RIO DE JANEIRO

2016

Silva, Rhanna Henriques Guimarães da, 1993-
Catalogação de cervejas artesanais : contribuições da
Biblioteconomia para a descrição da cerveja artesanal
carioca / Rhanna Henriques Guimarães da Silva. – 2016.
112 f. ; 30 cm.

Orientação: Naira Christofolletti Silveira.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em
Biblioteconomia) – Universidade Federal do Estado do Rio
de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016.

1. BIBLIOTECONOMIA. 2. CERVEJA ARTESANAL. 3.
CATALOGAÇÃO - CERVEJA I. Silveira, Naira
Christofolletti, 1982- , *orient.* II. Título.

RHANNA HENRIQUES GUIMARÃES DA SILVA

CATALOGAÇÃO DE CERVEJAS ARTESANAIS: contribuições da Biblioteconomia
para a descrição da cerveja artesanal carioca

Trabalho de conclusão de curso
apresentado à Escola de
Biblioteconomia da Universidade
Federal do Estado do Rio de
Janeiro, como requisito parcial para
obtenção do grau de Bacharel em
Biblioteconomia.

Aprovado em ____ de _____ de 2015.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Naira Christofolletti Silveira

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Profa. Tatiana de Almeida

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Profa. Beatriz Aparecida Boselli Decourt

Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

Aos meus pais Adenilson e Jaqueline, que me deram todas as oportunidades de ser um ser humano curioso e me apoiaram em todas as minhas decisões. A minha irmã Dayanna, por ser minha parceira e conselheira. E a minha Madrinha Marlene *in memoriam*, grande educadora, que junto aos meus pais me deram as oportunidades de educação que me fizeram chegar até aqui. A eles minha eterna gratidão e admiração!

Se as pessoas te chamam de louco, você pode ter certeza que está indo no caminho certo.

Eme Viégas

RESUMO

A pesquisa centra-se na proposta de uma descrição padronizada para cervejas artesanais cariocas. Buscou-se, como objetivo geral, identificar os elementos descritivos para a elaboração de um catálogo de cervejas artesanais cariocas, com base nos princípios e fundamentos da Biblioteconomia, especialmente da Catalogação. Com abordagem qualitativa, adotou-se o método exploratório-descritivo e a pesquisa bibliográfica e documental. Analisou-se a teoria e os instrumentos da organização e representação da informação. A coleta de dados concentrou-se nas cervejas artesanais cariocas, em seus contêineres, e em informações disponíveis nos site das cervejarias. Procedeu-se a leitura técnica documental, sob a perspectiva cervejeira, do site da cervejaria e dos instrumentos de catalogação, elaborou-se metadados a partir dos elementos identificados, e recorreu-se à análise comparativa dos metadados indicados para a validação. Reafirmou-se, nos resultados, a necessidade de se conhecer as demandas informacionais do público a que se destina a descrição e, mais ainda, o conhecimento técnico especializado do documento e dos instrumentos de representação.

Palavras-chave: Catalogação. Cerveja Artesanal. Cerveja Artesanal Carioca. Representação Descritiva.

ABSTRACT

The research focuses on the proposal for a standardized description for Rio craft beers. Is sought, as a general goal, identify the descriptive elements for the elaboration of a catalog of Rio craft beers, based on the principles and foundations of Librarian Science, especially Cataloguing. With a qualitative approach, adopted the exploratory and descriptive method and the bibliographical and documentary research. It analyzed the theory and the tools of organization and representation of information. Data collection focused on the Rio craft beers, in their containers, and information available on the site of the brewery. We proceeded to document technical reading, from the perspective of the Brewers, the Brewery site and cataloging instruments, was elaborated metadata from the identified elements, and appealed to the comparative analysis of the indicated metadata for validation. Was reaffirmed in the results, the need to meet the informational demands of the public for which it is the description and even more the technical expertise of the document and representation instruments.

Keywords: Cataloguing. Craftbeer. Rio craft beer. Descriptive representation.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 -	Lista de cervejarias cariocas.....	28
Figura 2 -	Lista das cervejas cariocas.....	29
Figura 3 -	Cerveja Jeffrey Niña.....	30
Figura 4 -	Cerveja Funk IPA.....	31
Figura 5 -	Cerveja Three Monkeys Golden Ale.....	32
Figura 6 -	Escala de cor Standard Reference Method (SRM)	36
Figura 7 -	Relação entre elementos descritivos.....	38
Figura 8 -	Modelo de descrição para cervejas artesanais.....	39
Figura 9 -	Cervejas Jeffrey Niña e Cerveja Benja, El niño canibal.....	40
Figura 10 -	Quadro de descrição da cerveja 1A.....	41
Figura 11 -	Descrição da cerveja 1B.....	42
Figura 12 -	Cerveja Funk IPA e cerveja Rio de Colônia.....	42
Figura 13 -	Quadro de descrição da cerveja 2A.....	43
Figura 14 -	Quadro de descrição da cerveja 2B.....	44

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
1.1	OBJETIVOS.....	12
1.2	JUSTIFICATIVAS.....	12
2	CONHECENDO UM POUCO SOBRE A CERVEJA	14
2.1	A HISTÓRIA DA CERVEJA.....	14
2.2	AS CARACTERÍSTICAS DA CERVEJA ARTESANAL.....	19
3	AS FUNÇÕES DA CATALOGAÇÃO	24
3.1	OS OBJETIVOS DE UM CATÁLOGO.....	25
3.2	OS ELEMENTOS DESCRITIVOS DE UM RECURSO.....	26
4	PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	28
5	ANÁLISE DOS DADOS	33
5.1	A RELAÇÃO DOS ELEMENTOS DESCRITIVOS.....	33
5.2	PROPOSTA DE UM CATÁLOGO PARA CERVEJAS.....	40
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	46
	REFERÊNCIAS	48
	APÊNDICE – AS CERVEJAS ARTESANAIS CARIOCAS	53

1 INTRODUÇÃO

Neste trabalho, será abordada a catalogação de cervejas artesanais. Segundo Rio (2013) e Beaumont e Webb (2014), entende-se por cerveja artesanal uma bebida oriunda da fermentação alcoólica da mistura de água e cereal maltado moído (mosto cervejeiro) e lúpulo, produzida em pequena escala, de forma artesanal, muitas vezes a produção é familiar.

O Brasil hoje é o terceiro maior produtor de cerveja no mundo, e o mercado cervejas artesanais no país é um forte segmento, pois produz produtos diferenciados com características mais marcantes, elaborados com matérias primas nobres e processos mais artesanais (RIO, 2013; SINDICERV, 2012).

Só no estado do Rio de Janeiro, de acordo com levantamento realizado para o presente trabalho, apresenta 75 cervejarias espalhadas por todo o território estadual. E somente na cidade do Rio de Janeiro estão sediadas 31 cervejarias voltadas para a produção artesanal e para a inovação do mercado cervejeiro carioca, com base no levantamento realizado no segundo semestre de 2015 para esta pesquisa, detalhado na seção 4 Procedimentos Metodológicos. Todas as cervejarias cariocas juntas produzem cerca de 60 rótulos de cerveja, atualmente.

Apesar de se poder contar com os sites de cervejeiros e cervejarias, e de blogs que tratam sobre cerveja artesanal, as informações estão dispersas e não seguem um padrão tanto na definição do conjunto de informações que descrevem os objetos quanto na forma de recuperação.

Como observado, não existe um modelo de descrição padronizado que contemple, de maneira ampla, informações sobre cervejas atuais, seja artesanal ou industrial. Por isso descrever cervejas artesanais mostrou-se um desafio dada a especificidade e diversidade do objeto e, mais ainda, por considerar um estudo de metadados que atendesse às particularidades da recuperação da informação por consumidores e cervejeiros. Logo a relevância da pesquisa concentra-se em esforços para o desenvolvimento de uma proposta de descrição padronizada para a cerveja artesanal.

Dessa forma, esse trabalho está estruturado em 6 seções, sendo a primeira esta introdutória, onde são apresentados o cenário, os objetivos e a justificativa. Na segunda seção será conhecimentos sobre a cerveja, sua história e as características da cerveja artesanal; na seção três há a apresentação da catalogação, suas funções

e objetivos e quais são os elementos descritivos de um recurso. Já na quarta seção será apresentado os procedimentos metodológicos utilizados; a quinta seção traz a relação dos elementos descritivos; e, a sexta seção é destinada às considerações finais. Após as seções numeradas, estão as referências citadas no trabalho e um apêndice com um produto resultante da pesquisa: uma lista preliminar das cervejas artesanais cariocas. Trata-se de um primeiro passo para a construção de um catálogo mais elaborado, pois apresenta os elementos descritivos e temáticos mínimos que deverão estar contidos em um catálogo.

1.1 OBJETIVOS

Como objetivo geral tem-se: identificar os elementos descritivos para a elaboração de um catálogo de cervejas artesanais cariocas, com base nos princípios e fundamentos da Biblioteconomia, especialmente da Catalogação, compreendida aqui como sendo Representação Descritiva e Representação temática. Para tal, têm-se os seguintes objetivos específicos:

- a) elencar os elementos presentes na representação bibliográfica tradicional;
- b) identificar quais elementos são necessários para se representar uma cerveja;
- c) propor um série de elementos descritivos, com base na Biblioteconomia, para a representação de cervejas em catálogos.

1.2 JUSTIFICATIVAS

A cerveja é a bebida alcoólica mais consumida no mundo e uma das mais antigas também. É obtida por meio de fermentação alcoólica por ação de leveduras no mosto cervejeiro, comumente originado de cevada, podendo ser também de outros cereais (como arroz ou trigo) e água com adição de lúpulo (RIO, 2013).

O Brasil ocupa hoje a terceira posição mundial na fabricação de cerveja, com cerca de 12,4 bilhões de litros (L) produzidos, superando a Rússia e até mesmo a Alemanha, um dos países mais tradicionais no consumo da bebida em todo mundo, estando atrás apenas dos gigantes China e Estados Unidos. Entretanto, o consumo per capita de 50L/ano no Brasil ainda está bem abaixo dos praticados na Alemanha, Reino Unido, Austrália e Estados Unidos que oscilam entre 84L/ano e 118L/ano.

Diante destes dados é possível deduzir que o Brasil é um país com grande potencial de crescimento no consumo desta bebida (RIO, 2013; SINDICERV, 2012).

Atualmente o mercado cervejas artesanais é um forte segmento no mundo inteiro com consumidores cada vez mais exigentes. O consumidor brasileiro, a exemplo do que acontece em outros países, têm procurado consumir produtos diferenciados com características mais marcantes, elaborados com matérias primas nobres e processos mais artesanais. As cervejarias artesanais - empreendimentos voltados para a fabricação da cerveja artesanal e que produz em escala reduzida, pois prima pela qualidade antes da quantidade - são um decisivo fator para o aumento da variedade de cervejas artesanais no Brasil. Só no estado do Rio de Janeiro, de acordo com levantamento, realizado para o presente trabalho, apresenta 75 cervejarias espalhadas por todo o território estadual. E devido à grande quantidade foi realizado um recorte para abranger a cidade do Rio de Janeiro que, até o levantamento realizado no segundo semestre de 2015, apresentou 31 cervejarias voltadas para a produção artesanal e para a inovação do mercado cervejeiro carioca (REINOLD, 2015).

Como Silveira (2013, p. 1) aponta “a Biblioteconomia possui uma vasta tradição na organização e preservação dos registros do conhecimento”. E atualmente, como elucida Pinheiro (2013, p. 98) o bibliotecário e por consequência a própria Biblioteconomia sabem que a informação existe e “tem a compreensão de que pode ser mais um a colaborar para os discernimento científico no universo múltiplo e descontínuo do conhecimento”. Barbosa (1998, p. 3) ainda ressalta que “o verdadeiro negócio da Biblioteconomia é a informação”.

A Biblioteconomia, algumas vezes, tem como foco a informação textual, mas estudos como o de Santos e Zafalon (2015) que catalogou carrinhos hotwheels; Gravina (2011) que catalogou roupas; e Santos (2015) que catalogou armas de fogo; apontam que os metadados, baseados nos preceitos biblioteconômicos, podem ser aplicados à muitos objetos informacionais.

Como a descrição do produto no mercado artesanal carioca ainda é muito simples e inconsistente, acredita-se que este estudo ampliará a atuação do bibliotecário, pois evidenciará que a representação e descrição pode existir em qualquer tipo de suporte ou objeto. Sendo assim, com base nesses argumentos, justificamos o estudo sobre a catalogação de cervejas artesanais de acordo com os fundamentos e práticas biblioteconômicas.

2 CONHECENDO UM POUCO SOBRE A CERVEJA

A cerveja é uma bebida alcoólica fermentada feita de água, malte, lúpulo e fermento. Contudo, ela também pode ser não alcoólica ou conter ingredientes adicionais, como frutas e especiarias. Essa é a terceira bebida mais popular do mundo, depois da água e do chá. Existem três tipos principais de cerveja as Ales, as Lagers e as Lambics, que são cervejas de fermentação espontânea. As três diferem em cor, sabor e aroma devido a diferença nos tipos de fermento utilizados para fazer a bebida (ÖHLANDER, 2015).

Segundo o Brewers Association (2015) e o Beer Judge Certification Program (2015), existem diversos estilos de cerveja, os mais comuns de serem encontrados em mercados são, por exemplo: Pilsen; Lager; Weiss; Stout, Índia Pale Ale; Witbier. Esses estilos surgiram através das mudanças que ocorreram na produção da cerveja ao longo do tempo, e é sobre isso que trata essa seção, sobre a história e o processo de produção da cerveja no mundo.

2.1 A HISTÓRIA DA CERVEJA

As primeiras cervejas surgiram há mais de 10000 anos nas terras férteis da Mesopotâmia, mais especificamente entre os rios Tigre e Eufrates. Em aproximadamente 5000 a.C., as mulheres sumérias da antiga Mesopotâmia produziram a primeira cerveja. Elas descobriram que esquecendo a massa de pão encharcada ou os cereais úmidos em algum recipiente aberto ele produziria um líquido açucarado que fermentava com as leveduras (fermento) contidas no ar, produzindo assim uma bebida alcoólica, uma espécie de cerveja (BELTRAMELLI; ÖHLANDER, 2015).

Arqueólogos encontraram na Babilônia tabuletas de argila datadas de 4300 a.C. que continham a receita de uma bebida alcóolica feita de grãos, que além de matar a sede, poderia servir como oferenda aos deuses (HAMPSON, 2014). Há diversas evidências de que a cerveja, aqui no caso uma bebida fermentada, surgiu espontaneamente em diversas regiões do mundo. Na Amazônia era à base de mandioca, no Peru e na Bolívia de milho, no Japão de arroz, na Rússia de centeio e na China de sorgo e/ou trigo (BELTRAMELLI, 2014).

A receita de cerveja mais antiga foi encontrada escrita em uma tabuinha de saibro e é datada de 1800 a.C., a mesma foi escrita em forma de poema para a deusa Ninkasi e é chamada de “Hino para Ninkasi”, que é a deusa da cerveja para os sumérios. Seu nome significava algo como “a dama que enche nossas bocas”. O hino para Ninkasi era ao mesmo tempo uma oração e uma forma inteligente de se lembrar da receita da cerveja. Deste poema pode-se concluir que, desde aquela época a cerveja não era só para se embriagar, ela era considerada sagrada, além de ser um alimento fonte de nutrientes (BELTRAMELLI, 2014; ÖHLANDER, 2015).

Hampson (2014) e Öhlander (2015) relatam que arqueólogos encontraram traços de cerveja em oferendas feitas pelos faraós em tumbas no Egito, datadas de 1550 a.C., indicando que a cerveja era uma bebida sagrada também para os egípcios. Sabe-se que pessoas comuns, incluindo crianças, bebiam cerveja durante esse período como uma fonte de nutrição. Já no povoado de Anyang, na China, foram encontrados vestígios de uma bebida de arroz e painço, preservada em recipientes de bronze dentro de uma tumba, datada de 1000 a.C.

Naquela época onde as águas eram contaminadas por dejetos de animais, e não havia tecnologia de purificação das águas, a cerveja era uma alternativa de consumo de líquido potável. Pois a água causava desarranjo e em muitos casos, levava à morte. A cerveja por ser alcoólica e o álcool um poderoso bactericida, curava as infecções devido ao consumo de água. Pesquisas mais recentes mostram que as cervejas dessa época eram repositórios do antibiótico tetraciclina, mostrando ainda que os nutrientes dos cereais ficam preservados na cerveja. E por ser uma tentativa falha de fazer pão, ela era chamada de “pão líquido” (BELTRAMELLI, 2014).

Beltramelli (2014) afirma que de maneira geral, o tipo de solo e as condições climáticas da Europa da antiguidade e da idade média sempre ostentaram uma clara divisão. Nos países ao sul da França, Suíça e toda a Itália, as frutas - a uva, por exemplo - cresciam melhor e mais viçosas, motivo pelo qual tinham seu cultivo de forma mais extensa. Já ao Norte dessa região, as condições eram muito mais favoráveis ao plantio de cereais. Logo países como França, Itália e Portugal se notabilizaram pela produção e consumo de vinho. Já os países cerealistas como Alemanha, República Tcheca, Bélgica e Reino Unido sempre foram mais ligados à produção e consumo da cerveja.

Quando Roma derrotou o Egito por volta de 332 a.C. e com isso expandindo seu império, eles impuseram os próprios costumes à população, o que incluía a substituição do consumo da cerveja, considerada bebida de Bárbaros, pelo vinho. Como Roma era influente, todo o resto do mundo conquistado pelos Romanos passou a imitar os conquistadores tanto no culto ao vinho, quanto no desprezo a cerveja. O vinho superava até mesmo a posição reservada a cerveja nos Evangelhos, por sua vez traduzidos por Romanos convertidos (BELTRAMELLI, 2014).

Durante os anos 800-1000 d.C., na era Viking, a cerveja era considerada uma bebida importante para os países nórdicos pois era uma alternativa mais saudável que a água, que era imprópria para o consumo e era servida para acompanhar as comidas salgadas, nas quais o sal era usado para preservar a comida. A cerveja tipo Ale, em particular com baixo teor alcoólico, era consumida durante a semana, enquanto o hidromel, um fermentado de mel e água, com alto teor alcoólico, era consumido nos eventos festivos (ÖHLANDER, 2015).

Com a ocupação de Roma, ao contrário das tradições da época, os invasores não impuseram os seus próprios costumes, muitos deles assimilaram a cultura romana. Com o fim do Império Romano, a única instituição que resistiu foi a Igreja Católica, nessa época, nos mosteiros, beber água continuava a ser mortal. Dessa maneira, além de frutas e verduras, muitos Mosteiros europeus passaram também a produzir vinho e cerveja. Nos anos de 1040 d.C. monges cristãos desenvolveram uma moderna tecnologia de produção de cerveja, logo a cerveja começou a ser vendida nos mosteiros. A boa educação dos monges também melhorou a tecnologia de produção da cerveja, particularmente no que diz respeito às instalações sanitárias e meticulosamente registrando e refinando as próprias receitas. Os monges também adicionavam lúpulos na cerveja, o que tornava possível a preservação da bebida durante longas viagens (BELTRAMELLI, 2014; ÖHLANDER, 2015).

Por volta de 1200 d.C., a cerveja tipo Lager teve origem na Bavária. Cervejeiros experimentaram armazenar a cerveja em baixa temperatura, às vezes em cavernas por longos períodos o que permitia que o fermento agisse. Esta técnica deu a cerveja um frescor adicional e um alto nível de dióxido de carbono, o que acarreta na extensão do prazo de validade da bebida (ÖHLANDER, 2015).

Em 1516 foi promulgada na Baviera a Lei Reinheitsgebot, também conhecida como a lei de pureza Alemã, que foi estabelecida como garantia de qualidade da cerveja e também para evitar a competição dos padeiros usando trigo e arroz. A lei estabelecia que os cervejeiros só estavam permitidos de usar água, cevada maltada e lúpulo quando produziam cerveja. O fermento não era conhecido na época, mas foi adicionado à lei assim que descoberto. A lei só passou a valer no resto do país em 1906 e ainda serve como referência mundial (HAMPSON, 2014; ÖHLANDER, 2015).

Nos anos de 1587, a primeira cerveja de milho foi produzida pelos colonizadores da Virgínia, nos EUA, o que não os impedia de importar a bebida da Inglaterra, pois as matérias primas eram escassas no novo mundo. A construção de cervejarias tornou-se prioridade quando as colônias se consolidaram, e os pioneiros usavam seiva de bétula e abeto na produção. A primeira cervejaria industrial dos EUA surgiu na parte sul de Manhattan em 1632 por iniciativa da companhia das índias ocidentais holandesa (HAMPSON, 2014; HUGUES, 2014).

A cerveja se tornou tão popular que quando o príncipe Ludwig da Alemanha se casou em outubro de 1810, em Munique, foi realizada uma festa regada a cerveja da região para comemorar o casamento. A população gostou tanto da festa que todo o ano, no mês de outubro, realiza-se um festival de cerveja para comemorar as bodas do príncipe e de sua esposa. O evento ficou famoso, tomou grandes proporções e acabou colocando a cerveja Alemã no mapa. Esse evento ficou conhecido como Oktoberfest, que do Alemão significa festa de outubro (HAMPSON, 2014; ÖHLANDER, 2015).

Na República Tcheca, em 1842, foi produzida a primeira Lager clara, a Pilsner urquell, sendo que Urquell em Alemão significa origem. Ela é considerada a primeira cerveja de estilo pilsen produzida no mundo, ela fez sucesso imediato e o estilo se tornou o mais consumido e é imitado até hoje (BELTRAMELLI, 2014; ÖHLANDER, 2015).

O químico francês Louis Pasteur descobriu em 1857 o papel das leveduras na fermentação. Em 1876, ele publicou *Études sur lá bière*, obra fundamental que logo foi traduzida para o inglês com o título *Studies on fermentation*. Pela primeira vez, o misterioso universo das leveduras e seu papel na fermentação foram cientificamente descritos. Isso possibilitou que os cervejeiros pudessem controlar a fermentação produzindo cervejas de melhor qualidade. As modernas técnicas cervejeiras

substituíram o empirismo dos primórdios (HAMPSON, 2014; HUGUES, 2014; ÖHLANDER, 2015).

A lei seca restringiu a produção e a venda de álcool nos EUA, em 1919, por meio da 18ª emenda e da lei *Volstead*. A distribuição e a venda de cerveja foram parar na mão de gângsters, e muitas cervejarias fecharam as portas. Em 1932, a lei seca havia perdido credibilidade, e manifestações exigiam seu fim. A cervejaria Anheuser-Busch sobreviveu ao período fabricando xarope de milho, sorvete, extrato de malte e root beer (refrigerante feito de raízes). A lei seca foi revogada em 1933 na maioria dos estados, mas continuou em vigor no Mississippi até 1966. O californiano Jack McAuliffe profissionalizou seu passatempo quando abriu a New Albion Brewing Co em Sonoma, na Califórnia em 1976. Ele lançou as bases para a revolução da cerveja artesanal, que mudariam a cara do mundo cervejeiro (HAMPSON, 2014).

Como Hampson (2014) nos informa, em 1977 Michael Jackson, influente autor britânico, publica o *World guide to beer* (Guia mundial da cerveja), sendo um dos primeiros a divulgar as raras e boas cervejas, além disso, suas aparições na televisão estimulou e ajudou a promover as cervejarias artesanais em todo o mundo. Em Washington, EUA, houve a inauguração do primeiro brewpub o Yakima Brewing and Malting Co, fundado em 1982 por Bert Grant. Onde além de vender as próprias cervejas eles vendiam comida para ser consumida no local, foi um modelo bem sucedido e segundo até hoje em todo mundo.

Com esse histórico, observa-se que os cervejeiros colaboravam muito entre si, inclusive os produtores artesanais viajam os continentes para conhecer as cervejarias, em busca de novas ideias e dissipando descobertas. Trata-se de um fluxo considerável de filosofias e opiniões explora o modo ideal de criar cervejas memoráveis. As conversas não conhecem fronteiras, os cervejantes buscam receitas históricas ou esquecidas a tempos, tentam usar ingredientes locais, experimentar diferentes tipos de fermento e técnicas para criar os próprios estilos únicos de cerveja (HAMPSON, 2014). O mundo cervejeiro continua a crescer cada vez mais com diferentes estilos é sobre esses processos e características da cerveja artesanal que se abordará na próxima subseção.

2.2 AS CARACTERÍSTICAS DA CERVEJA ARTESANAL

Segundo Beaumont e Webb (2014, p. 11) a cerveja artesanal é definida como “uma cerveja produzida em pequena escala, de forma artesanal, muitas vezes a produção é administrada por famílias, ou simplesmente aquela que não é produzida em larga escala ou produzida em multinacionais”.

As cervejarias artesanais costumam manter tradições como a Lei da Pureza Alemã de 1516, que prevê somente a utilização de água, lúpulo e cevada, sem adição de conservantes e outros produtos químicos. Por serem diferenciadas, saborosas e marcantes, as cervejas artesanais se tornam relativamente mais caras, no entanto atendem as expectativas dos paladares mais exigentes.

Segundo Calixto e Monti (2015) a força da cerveja artesanal na cidade Rio de Janeiro “[...] pode ser medida em números: em 2012, eram 530 de cervejas artesanais (nacionais e importadas) à venda no Rio; em 2014, 1.220. E a quantidade de pontos de venda pulou de 250 para 580”. Houve ainda o crescimento de produtores locais e caseiros, assim como o aumento do número de eventos voltados para a cerveja artesanal carioca.

E como aponta Henriques (2014) o número de bares especializados neste tipo de produto e com produção própria cresceu bastante nos últimos 5 anos, bares como Aconchego Carioca; Aprazível; La Carioca Cevicheria; Gonzalo; Pe’ Ahi; Pub Escondido, CA; Botto Bar; Espaço Lapa Café; Colarinho; The Boua; Lupulino; Boteco Carioquinha; Delirium Café, todos localizados na cidade do Rio de Janeiro. Esses bares oferecem cervejas artesanais importadas, cervejas artesanais cariocas além das cervejas produzidas na própria casa. Dentre as cariocas estão rótulos como Jeffrey Niña, Hija de Punta, Aprazível Wit, The Boua, Biritis, three monkeys Golden Ale. De acordo com o levantamento realizado são cerca de 60 rótulos cariocas.

Como Sampaio (2015) nos esclarece, este movimento que recebe por alguns a alcunha de movimento cervejeiro carioca representa uma busca pela expansão tanto do consumo como da produção de cervejas artesanais no Rio de Janeiro. Atualmente, podemos ver incontáveis cervejarias novas que já estão caindo nas graças do povo. Algumas das cervejarias funcionam em fábrica própria, enquanto outras utilizam o equipamento de outras cervejarias maiores. Às cervejarias que não possuem fábrica própria vem sido atribuído o apelido de "ciganas".

Segundo a Cervejaria Edelbrau (2012) as cervejas industriais são produzidas em larga escala, feitas visando atingir o maior número de consumidores possível. Normalmente, utilizam em suas receitas apenas 60% de malte e acrescentam formas de açúcar e outros cereais para diminuir os custos de produção, chegando ao consumidor com um preço relativamente baixo.

Em contraponto estão as cervejarias artesanais que, produzidas em pequena escala, focam a qualidade de seus produtos. Os ingredientes que compõe a bebida são nobres e selecionados, muitas vezes trazidos de países europeus, que se destacam no cultivo da matéria-prima cervejeira. O período de fermentação e maturação da cerveja artesanal acontece sem pressa, ou seja, não são adicionados produtos químicos para acelerá-lo.

A água é o ingrediente principal da cerveja. Alguns estilos de cerveja são mais comuns em certas regiões, uma vez que o perfil da água varia de acordo com a fonte da água local. Os grãos mais usados na produção de cerveja eram os de cevada, embora outros cereais como o trigo ou o arroz também pudessem ser usados. Para ser usado no fabrico da cerveja, os grãos são convertidos em malte, através de um processo chamado malteação. (MORADO, 2009; ÖHLANDER, 2015).

O lúpulo é um agente usado na produção da cerveja que confere o amargor primário da bebida. São utilizadas na produção da cerveja as flores do lúpulo, que na medicina é usada para induzir ao sono. Porém, as propriedades mais conhecidas são os potenciais antibacterianos e de preservação, o que levou ao desenvolvimento da cerveja de estilo India Pale Ale (IPA), pois o lúpulo mantém a cerveja conservada durante as longas viagens da Grã Bretanha até a Índia. O lúpulo contém óleos com alfa ácidos, que evaporam quando entram em ebulição, o que concede à cerveja o amargor. Quanto mais tempo o lúpulo é fervido, mais amarga se torna a cerveja. O lúpulo também concede aroma e sabor dependendo de quando eles são adicionados ao processo de produção (ÖHLANDER, 2015).

O fermento na produção cervejeira geralmente é dividido em três categorias: os que produzem cerveja Ale, que fermentam em altas temperaturas, por isso as Ales são chamadas de cerveja de alta fermentação; os que produzem a cerveja Lagers e fermentam a baixas temperaturas e as leveduras selvagens que produzem as Lambics, que são cervejas de fermentação espontânea. Embora o fermento a princípio seja adicionado à cerveja para transformar açúcar em álcool, isso também concede o perfil de sabor à cerveja (ÖHLANDER, 2015).

As cervejas de fermentação de fundo ou baixa fermentação são feitas com adição de fermento Lager. O que significa que ele fermenta a baixas temperaturas, geralmente por volta de 7 a 14 graus Celsius e leva mais tempo para fermentar. Assim como o nome do fermento indica, ele desce para o fundo do recipiente durante o processo de fermentação (ÖHLANDER, 2015).

As cervejas de fermentação de superfície são feitas com adição de fermento Ale que fermenta em alta temperatura normalmente entre 17 e 23 graus. O fermento Ale vai para a superfície durante a fermentação e desenvolve uma espuma espessa na superfície da cerveja (ÖHLANDER, 2015).

As cervejas de fermentação espontânea são aquelas onde não há a adição de fermento. A cerveja fermenta usando fermento que naturalmente está no ar, às vezes dando um sabor ácido a cerveja. Este processo pode levar um ano aproximadamente (ÖHLANDER, 2015).

O processo de fazer cerveja é chamado Brewing, em português “fabricação de cerveja”, que envolve cinco passos principais: maltagem, brassagem, cozimento, fermentação, e acondicionamento (HAMPSON, 2014; ÖHLANDER, 2015).

A Maltagem acontece quando os grãos são molhados e aquecidos para estimular a germinação. Quando a semente começa a germinar, o amido contido nos grãos é quebrado em substâncias mais simples. Após alguns dias a germinação é interrompida, então essa mistura é seca gradualmente a uma certa temperatura. O malte seco pode ser torrado de várias formas para apresentar certas características, é nesse momento que se escolhe se quer uma cerveja clara ou escura (HAMPSON, 2014; ÖHLANDER, 2015).

Esses grãos são moídos e encaminhados para a Mostura ou Brassagem, onde são misturados com água quente para produzir o mosto. A papa resultante deve descansar por algum tempo. O calor extrai os açúcares do malte. Após a brassagem, o mosto rico em açúcares é coado. Conforme o mosto (líquido) sai, o grão é lavado com mais água quente para liberar os açúcares finais. Depois esse líquido é fervido, nesse ponto pode ser adicionado o lúpulo para conferir aroma e amargor à cerveja e impedir a atividade bacteriana. Nesse estágio também podem ser inseridos alguns adjuntos para conferir sabor a cerveja, como chocolate, café, whisky, ervas, especiarias, frutas e etc. Existe ainda um outro método para adicionar sabor, é o uso de lúpulo como adjunto após a fermentação, o chamado dryhopping. Isso confere aroma e sabor lupulado e pode criar notas cítricas, florais, herbáceas,

entre outras e como o lúpulo não é fervido durante o dryhopping, ele apenas adiciona aroma e sabor, e nada de amargor (HAMPSON, 2014; ÖHLANDER, 2015).

O mosto é coado para remover os ingredientes sólidos, antes de passar pela serpentina para resfriar rapidamente. O mosto frio é armazenado no tanque de fermentação, nesse momento deve-se escolher o tipo de levedura a ser utilizada. A temperatura também influencia, se for alta demais o fermento morre; se for baixa, ele leva muito tempo para agir. A levedura se alimenta do açúcar do mosto, produzindo dióxido de carbono, álcool e novas células de levedura (HAMPSON, 2014).

Toda cerveja tem um nível de carbonatação, que é a concentração de dióxido de carbono na bebida. A carbonatação pode ser feita de três maneiras: o priming, a carbonatação com gás e a natural. O priming que é a adição de açúcar à cerveja após a fermentação, isso faz com que o fermento aja novamente criando dióxido de carbono. A carbonatação com gás é quando se anexa um cilindro de gás ao barril de cerveja e força a carbonatação dele. Para a carbonatação natural, um tanque de compressão é usado durante a fermentação. Quando o dióxido de carbono acumula no tanque, a pressão ajustada através de uma válvula de pressão então o dióxido de carbono volta para o mosto, desse modo o carbonatando-o naturalmente (MORADO, 2009; ÖHLANDER, 2015).

Assim que a fermentação termina, o líquido passa a ser chamado de cerveja verde. A maior parte do fermento é removida, e o líquido é transferido para outro recipiente. O líquido matura e evolui com o tempo, pois ocorre uma fermentação secundária com a levedura restante, é quando os sabores e aromas da cerveja são aperfeiçoados. Depois, a cerveja vai para o acondicionamento, seja um barril, garrafa ou lata. Algumas cervejas são clarificadas, outras não são filtradas, elas também podem ser pasteurizadas ou não (HAMPSON, 2014).

Segundo Viana (2013) quando no processo de produção industrial da cerveja, quando a composição da água está inadequada para o estilo a ser produzido ela é corrigida através de produtos químicos; a fermentação é acelerada através da adição de açúcares ao mosto; e a cerveja é preparada bem concentrada e com altíssimo teor alcóolico, sendo então diluída até atingir os níveis corretos para o estilo fabricado de álcool por volume.

Enquanto na produção artesanal a água vem de fontes naturais; a fermentação ocorre no tempo exigido pelas leveduras; e o controle do teor alcóolico da cerveja é feito através das quantidades de ingredientes utilizados, para que ao

final do processo a bebida tenha o teor alcóolico condizente com o estilo produzido (VIANNA, 2013).

Como apresentado até o momento a cerveja sofreu por várias diversificações em seu processo de produção, uso de diferentes tipos, em quantidades variáveis e o momento da adição do fermento, do malte, da água, do lúpulo e dos adjuntos conferem diferentes características a bebida e por consequência a criação de diversos estilos.

Essas características são importantes para que o consumidor selecione a cerveja que mais lhe agrada e o cervejeiro faça o controle do estilo de cerveja que deseja produzir. E por isso que a próxima seção trata sobre as funções da catalogação e o que catálogo é um instrumento essencial para que essas informações sejam encontradas e acessadas.

3 AS FUNÇÕES DA CATALOGAÇÃO

Segundo Ortega (2014), a Biblioteconomia apresenta uma longa história de atividades de organização e conservação das unidades do conhecimento registrado documentos, desde o início da escrita até os dias atuais. Dos méritos da Biblioteconomia, os maiores talvez tenham sido além da preservação dos documentos acumulados pela humanidade, a prestação de serviços para acesso e uso destes documentos e seus conteúdos.

Campello (2006, p. 9) informa que “as bibliotecas formam as primeiras instituições a se preocuparem com o controle bibliográfico e durante algum tempo seus catálogos constituíram os únicos instrumentos para esse fim.” Os catálogos de bibliotecas existem desde a antiguidade na tentativa de descrever, organizar e conservar as informações sobre os documentos. Esse processo de descrição das características dos documentos é comumente chamada de catalogação, que permite por fim a recuperação dos mesmos.

A função da catalogação, também conhecida como representação bibliográfica que abarca a Representação Descritiva e a Representação Temática, é representar sobre forma de metadados o documento de acordo com suas características intrínsecas e extrínsecas para que o mesmo possa ser localizado e recuperado pelo usuário. A representação necessita ser clara, íntegra, precisa, lógica e consistente. O registro bibliográfico, nada mais é do que os metadados que descrevem o documento em sua forma física e lógica (MEY; SILVEIRA, 2009).

Por sua vez o catálogo é um produto, uma reunião de metadados com descrições, que possui uma organização lógica e apresenta uma relação entre os itens. Seu objetivo é permitir que o documento seja localizado pelo autor, título ou assunto. Ele é um espelho da biblioteca, pois representa seu acervo e sua organização e ajuda aos usuários a encontrar o documento desejado e ainda abre portas para que ele encontre outros documentos relacionados à sua área de interesse. O catálogo para ser considerado eficiente e efetivo deve permitir que se localizasse, identifique, selecione, adquira ou obtenha acesso ao documento que atenda as suas necessidades (MEY; SILVEIRA; IFLA, 2009).

3.1 OS OBJETIVOS DE UM CATÁLOGO

O catálogo precisa ser amigável com o usuário, de fácil navegação, o que torna a experiência mais satisfatória. Ele pode ser manual ou informatizado, ele deve ser flexível, de fácil manuseio, portátil e compacto. Possuir layout simples e claro para que o usuário possa utilizá-lo sem necessitar da ajuda de terceiros. Além de ter estrutura uniforme, econômico na preparação e na sua manutenção, e estarem sempre atualizados (MEY; SILVEIRA, 2009; IFLA, 2009).

Assim como as bibliotecas, um livreiro em 1595, almejando reunir tudo que era publicado em sua época, Andrew Maunsell publicou o *Catalogue of English printed books*, que era um compilado dos livros publicados em inglês. Ele incluiu várias regras para descrição das obras, fixando portanto, as primeiras regras de catalogação. A partir deste momento ficou clara a necessidade de regras que garantissem a uniformidade do processo de catalogação. Uma das tendências à uniformização foi o surgimento dos catálogos das grandes bibliotecas, que ajudaram a consolidar os procedimentos de descrição bibliográfica (CAMPELLO, 2006).

Segundo a *Declaração dos princípios internacionais de catalogação* (IFLA, 2009) a construção do catálogo deve dar importância à conveniência do usuário do catálogo. O vocabulário deve atender ao uso comum, permitindo que qualquer usuário possa entendê-lo. As representações das entidades devem respeitar como elas descrevem a si mesmas. A descrição das entidades deve ser precisa. Deve se utilizar somente os elementos essenciais para que o usuário identifique a entidade individualmente. Os elementos descritivos devem ser significativos. Deve ser usados meios econômicos e abordagens simples para alcançar os objetivos. Os elementos descritivos devem ser padronizados e utilizar um conjunto comum de regras para que facilite a integração, o compartilhamento e a própria descrição dos materiais.

Devido ao esforço conjunto da *American Library Association* (ALA) e a *Library Association*, no Reino Unido, surgiu um conjunto de regras para a descrição bibliográfica, que resultou no código mais conhecido e utilizado de catalogação: o *Anglo-American cataloguing rules* (AACR). No ano de 1969 a *International Federation of Library Associations* (IFLA) organizou a *Reunião Internacional de Especialistas em Catalogação* que resultou na proposta do estabelecimento de normas internacionais para a forma e conteúdo da descrição bibliográfica, chamada *International standard bibliographic description* (ISBD) (CAMPELLO, 2006).

A ISBD tem por finalidade principal o fornecimento de uma estrutura internacionalmente aceita para a apresentação da informação descritiva no registro bibliográfico. Os elementos que compõem uma descrição bibliográfica foram dispostos para que possam ser reconhecidos visual e mecanicamente sem a necessidade de se conhecer o seu conteúdo. O meio escolhido foi o estabelecimento de uma pontuação padronizada e essa descrição será usada como parte de uma entrada completa em um catálogo ou lista bibliográfica (BARBOSA, 1978).

3.2 OS ELEMENTOS DESCRITIVOS DE UM RECURSO

Bassi (2011) explica que a ficha catalográfica é um registro dos elementos descritivos importantes de um recurso de informação e que servem para selecioná-lo diante de uma necessidade de informação e para localizá-lo fisicamente. E ela é construída aos moldes da ISBD utilizando um código de catalogação, neste caso iremos trabalhar com o *Código de catalogação Anglo-Americano*, 2ª edição, revisão de 2002 (AACR2R), que de acordo com o próprio Código (2002), suas regras foram baseadas na ISBD.

Segundo o Código (2002, p. 1) “as regras do AACR2 destinam-se a elaboração de um catálogo e outras listas em bibliotecas. Incluem a descrição e a provisão de pontos de acesso para todos os materiais.”.

O AACR2 ainda aponta que é necessário ressaltar todos os aspectos do item que está sendo descrito, inclusive o seu conteúdo, o seu suporte físico, o tipo de publicação, suas relações bibliográficas, bem como o fato dele ter sido publicado ou não. Em qualquer área da descrição física, todos os aspectos relevantes deveriam ser descritos seguindo uma regra prática, o catalogador deveria aplicar as regras mais específicas ao item que está sendo catalogado sempre que diferirem das regras gerais. O Código (2002) prescreve que uma fonte de informação descritiva pode ser unitária ou coletiva. É aconselhável dar preferência a informação encontrada em qualquer outro lugar.

Como o Código (2002) apresenta, a descrição no AACR2 se divide nas seguintes áreas:

- Título e indicação de responsabilidade;
- Edição;

Detalhes específicos do material (ou do tipo de publicação);

Publicação, distribuição, etc;

Descrição física;

Série;

Notas;

Número normalizado e modalidades de aquisição.

Cada área dessa representa um metadado, que segundo Takahashi (2000; apud SANTOS; ZAFALON, 2015, p. 69) metadado é “qualquer dado usado para auxiliar na identificação, descrição e localização da informação.” Mais do que elementos descritivos de um recurso, metadados podem incorporar elementos que representem o contexto em que ele está inserido, como o tipo do recurso, sua localização, e seu relacionamento com outros recursos. Possuem uma relação direta com o recurso, assim como um livro tem com seu registro em um catálogo de biblioteca (GRÁCIO, 2002). Os metadados e as áreas de descrição podem ser aplicados desde livros a outros suportes, que no caso, este trabalho versa sobre identificar os metadados para descrever as cervejas artesanais.

4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Neste trabalho, no qual o foco são as cervejas artesanais, baseando-se no método de trabalho de Santos e Zafalon (2015), que abordou carrinhos colecionáveis, optou-se por primeiro apresentar o objeto de estudo, a cerveja.

Por isso, a primeira etapa desse trabalho foi realizar um levantamento em jornais, blogs e nos sites das cervejarias para saber quantas cervejarias existem atualmente no estado do Rio de Janeiro. Esse levantamento revelou que são 74 cervejarias distribuídas por todo o estado. Devido ao grande número de cervejarias e por consequência a exponencial quantidade de produtos oferecidos, foi feito um recorte para a cidade do Rio de Janeiro. Foram então identificadas 31 cervejarias situadas na cidade, dentre as 31 cervejarias, somente 25 apresentam sites com informações a respeito de seus produtos, sendo então essas 25 cervejarias a amostragem desse trabalho, como apresentado na Figura 1. Com o recorte definido, foi a vez do levantamento de todos os rótulos de cerveja disponibilizados pelas cervejarias. A saber, as 25 cervejarias, no total produzem 60 rótulos de cerveja como apresentado na Figura 2, de acordo com o levantamento realizado no segundo semestre de 2015.

Figura 1 – Lista de cervejarias cariocas

CERVEJARIAS CARIOCAS			
1	2 CABEÇAS	14	HIJA DE PUNTA
2	3CARIOCAS	15	HOCUS POCUS
3	ALLEGRA	16	IRADA! POSTO 12
4	BAR PE' AHI	17	JEFFREY
5	BAR PIPO FELIPE BRONZE	18	LA CARIOCA CEVICHERIA
6	BRASSARIA AMPOLIS	19	MARMORA BREWERY
7	CERVEJARIA GRAJAÚ	20	RESTAURANTE APRAZIVEL
8	COLARINHO	21	THE BOUA
9	COMPLEXO DO ALEMÃO	22	TREE MONKEYS
10	ESCONDICO CA PUB	23	TRÓPICA BREWERY CO.
11	EXTREMA	24	TROPICAL RJ
12	FRAGA	25	VERVE
13	GREEN LAB CRAFT BREWERY		

Fonte: Elaboração do autor.

Figura 2- Lista das cervejas cariocas

	CERVEJARIA	CERVEJA		CERVEJARIA	CERVEJA
1	2 CABEÇAS	Caramba	31	ESCONDIDO CA	Escondido Weiss
2		Funk IPA	32	EXTREMA	Extrema IPA
3		HI5	33	FRAGA	Fraga Weiss
4		MaracujIPA	34		Fraga Blonde
5		Rio de colônia	35		Fraga Brown
6	Session IPA nema	36	Fraga IPA		
7	Saison du Leblon	37	Ogre Pale Ale		
8	3CARIOCAS	#SQN	38	GREEN LAB CRAFT BREWERY (ANTUERPIA MG)	Hip Hops Beer
9	ALLEGRA	Allegra Premium Weiss Bier	39	HIJA DE PUNTA (BAR GONZALO)	Hija de Punta
10		Allegra Lager bier	40	HOCUS POCUS	Magic Trap
11	APRAZÍVEL	Aprazível Pale Ale	41		APA Cadabra
12		Aprazível Session IPA	42		Hush
13		Aprazível pilsen	43	IRADA! POSTO 12	Irada! Posto 12
14		Aprazível Wit	44	JEFFREY	Jeffrey Niña
15	BAR PE' AHI	Pe' Ahi Amber Ale – A cerveja da onda	45	LA CARIOCA CEVICHERIA	La carioca pilsen
16		Pe' Ahi Blonde Ale – A cerveja da onda	46		La Carioca Weiss
17	BAR PIPO FELIPE BRONZE	Pipo Summer Ale	47	MARMORA BREWERY	Marmota Ipa
18		Pipo Pale Ale	48	THE BOUA	The Boua IPA
19	BRASSARIA	Biritis	49		The Boua Pilsen
20	AMPOLIS	Cacildis	50		The Boua Lager
21	CERVEJARIA GRAJAÚ	Canavieiras	51		The Boua Trigo
22		Engenheiro	52		The Boua APA
23		Boldinho	53	TREE MONKEYS	Three Monkeys Golden Ale
24		541	54	TRÓPICA BREWERY CO.	Bora Bora
25		Isabel	55	TROPICAL (RJ)	Arequipa
26		Marechal	56		Asahi
27	Araxá	57	#nãovaitercoco		
28	Isabellita	58	Buddha		
29	COLARINHO	Colarinho Hop Helles 5 Anos	59		Benja, El Niño Caníbal
30	COMPLEXO DO ALEMÃO	Complexo do Alemão	60	VERVE	Spiritus

Fonte: Elaboração do autor.

Como não tivemos acesso às cervejas em mãos, para a identificação dos elementos a serem considerados na representação, nos baseamos no capítulo 10 do Código (2002) sobre Artefatos tridimensionais e realia, que segundo a regra 10.0B1 prescreve que “A fonte principal de informação [...] é o próprio objeto, juntamente com qualquer outro material textual e o contêiner, publicados pelo editor ou pelo fabricante do item.” Sendo assim as informações foram colhidas dos rótulos disponibilizados online pelas cervejarias, e das descrições disponíveis nos sites das cervejarias, o que justifica as Figuras 3,4 e 5. Essas informações foram analisadas sob a ótica cervejeira e sob a ótica dos instrumentos de catalogação.

As Figuras a seguir revelam o processo realizado para a coleta de dados, que serão analisados na seção cinco.

a) Os elementos identificados no rótulo sob a visão cervejeira:

Figura 3 – Cerveja Jeffrey Niña



Fonte: Jeffrey (2015)

Com base nas informações contidas nos rótulos, lembrando que essas informações variam de marca para marca, pode-se afirmar que o rótulo apresenta: o nome da cerveja, o nome da cervejaria, o estilo da cerveja, o teor alcóolico (ABV), a

capacidade de armazenamento do recipiente (garrafa). Observou-se que nem todos os rótulos apresentam os níveis de IBU, o uso de adjuntos. Desse modo, para mais informações deve-se recorrer ao site da cervejaria.

b) elementos identificados no site da cervejaria:

Figura 4 – Cerveja Funk IPA

Funk IPA



Uma fusão entre Estados Unidos e Brasil: assim foi criado o nosso Funk. Com esta mistura surge a Funk IPA, um pancadão de lúpulos. Refrescante, dourada, leve e descontraída, como uma boa carioca, mas com a pegada marcante dos lúpulos e da atitude americana. Esta Session IPA não é filtrada, tem 4,7% de álcool e 45 IBU (índice de amargor). Possui aroma pronunciado de frutas tropicais, como melão e maracujá, gerados pela combinação dos lúpulos Zeus, Summit e Amarillo. Produzida apenas com os maltes Pale Ale, Vienna e Munich, tem baixo teor alcoólico mas sem perder personalidade.

Ficha Técnica:

Cerveja: Funk IPA
Estilo: Session IPA
IBU: 45
ABV: 4,7%
Dry hopping: Summit e Amarillo

Fonte: 2 Cabeças (2015)

Os sites das cervejarias, no caso a *2 Cabeças*, disponibilizam reproduções dos rótulos, a identificação dos elementos sob o ponto de vista do cervejeiro e informações adicionais que não estão presentes nos rótulos. Com base nas informações disponibilizadas no site da *2 cabeças*, foram identificados: o histórico da cerveja, o estilo da cerveja, o teor alcoólico, o índice de amargor (IBU), as notas

aromáticas, os adjuntos utilizados e o método de adição do adjunto, os tipos de malte e os tipos de lúpulo.

- c) elementos identificados no rótulo sob a visão dos instrumentos de catalogação:

Figura 5 - Cerveja Three Monkeys Golden Ale



Fonte: Three Monkeys (2015)

De acordo com a leitura técnica documental feita nos rótulos foram identificados elementos que descrevem o título, a indicação de responsabilidade, o local, elementos de descrição física, e notas de conteúdo. Como são marcas variadas as informações podem variar tendo mais ou menos elementos. Elementos estes que serão analisados na próxima seção.

5 ANÁLISE DOS DADOS

Após a coleta de dados, as informações reunidas serão organizadas de acordo com o Código de Catalogação Anglo-Americano, 2ª edição, com revisão de 2002 (AACR2R) com o auxílio dos guias de estilo de cerveja do Beer Judge Certification Program (2015) e do Brewers Association (2015).

Na seção 5.1 serão relacionados os elementos descritivos da catalogação biblioteconômica e da cerveja artesanal carioca e será criado um modelo para a descrição da bebida. E na seção 5.2 o modelo será aplicado aos dados colhidos sobre as cervejas cariocas, montando assim um catálogo das cervejas artesanais da cidade do Rio de Janeiro. A versão preliminar do catálogo com todas as cervejas cariocas está no Apêndice, ao final desse trabalho.

5.1 A RELAÇÃO DOS ELEMENTOS DESCRITIVOS

Mediante a natureza do objeto pesquisado e a relevância da adoção de padrões de metadados, optou-se por consultar os elementos estabelecidos para descrição presentes no Código de Catalogação Anglo-Americano, 2ª edição, com revisão de 2002 (AACR2R), especificamente o capítulo 1, que contemplam as Regras Gerais de Descrição.

De início, justifica-se a escolha do capítulo destinado as Regras Gerais de Descrição, pois ele estabelece regras gerais, para qualquer tipo de material, no caso a cerveja que comumente não é um material catalogado pela Biblioteconomia, este capítulo pode ser facilmente adaptado para as necessidades da descrição deste objeto.

O processo de representação documental se dá a partir da descrição de elementos do objeto, destaca-se a orientação presente na regra 1.0A1, a qual diz para que se “prefira a informação encontrada na fonte principal àquela encontrada em qualquer outro local” (CÓDIGO..., 2002, p. 1-3) e para os itens sem fonte principal de informação utilizar a regra 1.0A2. que prescreve que “se nenhuma parte do item fornecer dados que possam ser usados como base de descrição, tire a informação necessária de qualquer fonte disponível, seja ela uma fonte de referência ou o conteúdo do próprio item” (CÓDIGO..., 2002, p. 1-3). Compreende-se, portanto, que para a descrição das cervejas recorra-se à consulta ao próprio objeto bem como

ao site da cervejaria responsável, para que haja condições necessárias para uma descrição satisfatória.

Os principais elementos descritivos que permitem a identificação de um documento são indicados na regra 1.0B1 (CÓDIGO..., 2002, p. 1-3). Esta regra elenca as áreas de metadados relacionados:

- ao título e indicação de responsabilidade;
- à edição;
- aos detalhes específicos do material;
- à publicação, distribuição;
- à descrição física;
- à série
- às notas
- ao número normalizado e modalidades de aquisição.

Entretanto, para representar uma cerveja temos de pensar em outros atributos para que tanto o cervejeiro quanto o consumidor consigam encontrar as informações que os satisfaçam. Características como o nome da cervejaria; o nome da cerveja; a família (Ale, Lager, híbrida) a qual pertence; estilo (pilsen, weizen, lambic, etc.) característico; se ela foi produzida em parceria com alguma outra cervejaria; cor (SRM); notas aromáticas; notas gustativas; amargor (IBU); teor alcoólico (ABV); tipo de malte; tipo de lúpulo; tipo de levedura; tipo de fermentação; adjuntos; região de origem; era de produção (industrial, artesanal, histórica), extraídas dos guias de estilo de cerveja do Beer Judge Certification Program (2015) e do Brewers Association (2015), se presentes em um catálogo, definem a representação da cerveja antes mesmo que o pesquisador tenha contato com a mesma.

Com base nas informações coletadas e nas informações identificadas no Código (2002), no Beer Judge Certification Program (2015) e no Brewers Association (2015), ficam estabelecidos os elementos descritos presentes nas alíneas “a)” à “j)”, abaixo relacionados, apresentados em forma de discussão sobre os metadados destinados à cerveja artesanal:

- a) **Título:** para o título assume-se o nome da cerveja impresso no rótulo fixado no contêiner do produto ou aquele informado no site da cervejaria.

- b) **Indicação de responsabilidade:** utiliza-se o nome da cervejaria como aparece impresso no rótulo fixado no contêiner do produto, como indicado na regra 1.1F1 a qual indica para que se “transcreva a indicação de responsabilidade que figurem com destaque no item na forma em que nele aparecem.” (CÓDIGO..., 2002, p. 1-15).
- c) **Designação geral do material (DGM):** de uso opcional, conforme indicação da regra 1.1C.do Código (2002). Como a lista de materiais não abrange o tipo de material catalogado optou-se por usar a descrição *cerveja* em vez de *bebida alcóolica fermentada*, respeitando a terminologia usada por cervejeiros e consumidores, como visto na leitura técnica dos rótulos das cervejas e sites das cervejarias. Adiciona-se também a família da cerveja e o estilo. Para terminologias referentes a família e estilo recorrer aos guias de estilo de cerveja do Beer Judge Certification Program (2015) e do Brewers Association (2015).
- d) **Edição:** algumas cervejas são produzidas em edições comemorativas ou em parceria com alguma outra cervejaria, restaurante ou empresa, por isso foi escolhida a regra 1.2C1. que se refere as indicações de responsabilidade relativas à edição que diz para que se “transcreva uma indicação de responsabilidade relativa a uma ou mais edições[...], depois da indicação de edição, se houver alguma.”(CÓDIGO...,2002,p. 1-20).
- e) **Detalhes específicos do material (ou do tipo de publicação):** não será utilizada nesta proposta uma vez que não se enquadra ao material catalogado, conforme indicação da regra 1.3A.
- f) **Publicação:** registrar neste campo o lugar de produção; o nome do produtor; o distribuidor; a data de produção; o lugar de fabricação; o nome do fabricante, caso seja diferente do produtor usar a regra 1.4G4 que diz para registrar “o lugar, o nome do fabricante [...] se forem diferentes do [...]” (CÓDIGO...,2002,p. 1-31) lugar de produção e/ou nome do produtor; e a data de fabricação.
- g) **Descrição física:** em *extensão do item* deve ser indicada a quantidade de unidades físicas do objeto seguido do termo que melhor o designa como indicado na regra 1.5B1. Para a descrição de detalhes físicos recorre-se às regras 1.5C1. Dado o fato de que a Cor (SRM); a Unidade internacional de amargor (IBU); e o teor alcóolico (ABV), são elementos fundamentais para a

recuperação das informações pelo usuário, isso requer a especificidade na descrição unívoca do objeto optou-se pelo uso dos guias de estilo de cerveja BJCP (2015) e BA(2015) que dentro de suas classificações de estilo, elencam a melhor forma de descrever esses elementos.

Nesta alínea, destinada à descrição física, especificamente sobre a escala de cor, os guias usam o padrão americano Standard Reference Method (SRM) e o padrão European Brewing Convention (EBC) para medição da cor da cerveja, esses padrões medem a intensidade de acordo com o comprimento de onda da luz. Esses valores numéricos nem sempre correspondem a nossa percepção visual de luminosidade, escuridão ou tonalidade. Na dúvida, a descrição de cor possui prioridade. A tabela do SRM é a mais utilizada e a descrição da cor utiliza a faixa de cor e é atribuído um valor representativo desse comprimento de luz como descrito na Figura 6.

Figura 6 – Escala de cor *Standard Reference Method* (SRM)

Descrição da cor	SRM
Very light	1-1.5
Straw	2-3
Pale	4
Gold	5-6
Light amber	7
Amber	8
Medium amber	9
Copper/garnet	10-12
Light brown	13-15
Brown/Reddish /brown/chestnut brown	16-17
Dark brown	18-24
Very dark	25-39
Black	40+

Fonte: BJCP (2015)

Ainda sobre a descrição física, o amargor da cerveja é medido com o International Bitterness Units (IBU) ou Unidade internacional de amargor. O valor numérico é mensurado a partir de um específico composto de lúpulo e não necessariamente coincide com a percepção individual da intensidade de amargor, esse valor varia de 0 - 120 IBUs (BJCP, 2015).

Para finalizar essa alínea, para o teor alcóolico (ABV) basta seguir a regra 1.5A2. onde diz para retirar “do próprio item a informação indicada [...]”(CÓDIGO...,2002,p. 1-31). Para a indicação das dimensões consultou-se as regras 1.5D1 e 1.5D2, a 1.5D2 diz que “se o item estiver acondicionado em um contêiner, mencione o contêiner e registre suas dimensões, após as dimensões do item [...]”(CÓDIGO...,2002,p. 1-33).

- h) **Série:** preencher com a série, quando houver.
- i) **Notas:** além das notas já especificadas na área das notas, cabe acrescentar aqui, devido a natureza do material, notas referentes ao tipo de malte (qual cereal usado); o tipo de lúpulo; o tipo de levedura; o tipo de fermentação; os adjuntos; a região de origem da cerveja; e sua era de produção (industrial, artesanal, histórica).
- j) **Número normalizado e modalidades de aquisição:** preencher com o código de barras do produto, quando houver.

Com base na análise realizada nas alíneas acima, de A à J, na Figura 7 segue a relação entre as áreas descritivas presentes no Código (2002) e os elementos importantes para a descrição da cerveja artesanal.

Figura 7 – Relação entre elementos descritivos

ÁREAS DESCRITIVAS DO CÓDIGO (2002)	METADADOS PARA DESCRIÇÃO DA CERVEJA ARTESANAL	ÁREA DE PREENCHIMENTO DOS METADADOS
ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	Título da cerveja	Nome da cerveja
	Designação geral do material	Cerveja: família: estilo
	Cervejaria responsável	Nome da cervejaria
ÁREA DA EDIÇÃO	Indicação de edição	Edição comemorativa ou feita em parceria
	Cervejaria responsável pela edição	Cervejarias responsáveis pela edição
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	Lugar de produção	Local da cervejaria
	Nome do produtor	Nome da cervejaria detentora da receita
	Data de produção	Data de lançamento do rótulo
	Nome do fabricante	Cervejaria responsável pela fabricação
	Lugar de fabricação	Local da cervejaria responsável pela fabricação
	Data de fabricação.	Data de fabricação da amostra
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	Extensão do item (incluindo designação específica do material)	Quantidade do item: designação item: designação do contêiner
	Dimensões	Volume Do Contêiner
	Cor (srm)	Nome da cor ou valor de referencia de acordo com o <i>srm</i>
	Ibu	Unidade internacional de amargor
	Abv	Alcól por volume, teor alcóolico
ÁREA DAS NOTAS	Tipo de cereal	Notas referentes aos ingredientes da cerveja
	Tipo de malte	
	Tipo de lúpulo	
	Notas aromáticas	
	Notas gustativas	
	Tipo de levedura	
	Tipo de fermentação	
	Adjunto	
	A região de origem da cerveja	Notas referentes a região de origem do estilo da cerveja
Era de produção (industrial, artesanal, histórica)	Notas referentes ao método de produção da cerveja	

Fonte: Elaboração do autor.

A Figura 7, revelou a relação entre os elementos do Código de Catalogação com os elementos presentes na cerveja. A Figura 8, apresenta quais elementos seriam considerados obrigatórios e opcionais que deverão estar presentes em um catálogo de cerveja.

Figura 8 – Modelo de descrição para cervejas artesanais

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	item obrigatório
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	item obrigatório
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	item obrigatório
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	item opcional
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	item opcional
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	item obrigatório
	NOME DO PRODUTOR	item obrigatório
	DATA DE PRODUÇÃO	item obrigatório
	NOME DO FABRICANTE	item opcional
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	item opcional
	DATA DE FABRICAÇÃO.	item opcional
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	item obrigatório
	DIMENSÕES	item obrigatório
	COR (SRM)	item opcional
	IBU	item opcional
	ABV	item opcional
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	item opcional
	TIPO DE MALTE	item opcional
	TIPO DE LÚPULO	item opcional
	NOTAS AROMÁTICAS	item opcional
	NOTAS GUSTATIVAS	item opcional
	TIPO DE LEVEDURA	item opcional
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	item opcional
	ADJUNTO	item opcional
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	item opcional
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	item opcional

Fonte: Elaboração do autor.

5.2 PROPOSTA DE UM CATÁLOGO PARA CERVEJAS

Com base no modelo resultante das discussões apresentadas na subseção 5.1, realizou-se a validação dos metadados. Para isso escolheu-se, aleatoriamente, 4 cervejas artesanais da cidade do Rio de Janeiro, distribuídas em dois tipos de situações, denominadas em **Caso 1**: cervejas de mesmo estilo e **Caso 2**: cervejas com descrições extensas. Em cada caso foram analisados duas cervejas, portanto o Caso 1 possui as cervejas 1A e 1B; o Caso 2 possui as cervejas 2A e 2B. O estudo sistematizado em dois casos, selecionados tendo em vista a especificidade, podem ser observados nas Figuras de 9 a 14:

a) **Caso 1**: cervejas de mesmo estilo.

Figura 9 – Cervejas Jeffrey Niña e Cerveja Benja, El niño canibal.



1A

1B

Fonte: Jeffrey(2015); Tropical(2015)

A cerveja 1A apresenta os seguintes metadados (adotou-se, para demarcar os elementos, a pontuação prescrita na ISBD):

Figura 10- Quadro de descrição da cerveja 1A

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	Niña
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	Cerveja: Ale: Witbier
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	Cervejaria JEFFREY
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	Rio de Janeiro
	NOME DO PRODUTOR	JEFFREY
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	Rio de Janeiro
	NOME DO FABRICANTE	Cervejaria Allegra
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 cerveja: garrafa
	DIMENSÕES	300 ml
	COR (SRM)	Dourada
	ABV	5.3%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	Cevada
	TIPO DE CEREAL	Trigo
	TIPO DE CEREAL	Aveia
	ADJUNTO	Raspas de limão siciliano
	ADJUNTO	Semente de coentro
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	Bélgica
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	Artesanal

Fonte: Elaboração do autor.

A cerveja 1B apresenta os seguintes metadados (adotou-se, para demarcar os elementos, a pontuação prescrita na ISBD):

Figura 11- Descrição da cerveja 1B

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	Título da cerveja	Benja, el niño canibal
	Designação geral do material	Cerveja: ale: witbier
	Cervejaria responsável	Tropical cervejaria
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO, ETC.	Lugar de produção	Rio de janeiro
	Nome do produtor	Tropical cervejaria
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	Extensão do item (incluindo designação específica do material)	1 cerveja: garrafa
	Dimensões	500 ml
	Cor (srm)	Dourada
	Ibu	11
	Abv	4%
ÁREA DAS NOTAS	Adjunto	Abacaxi
	Adjunto	Lavanda
	A região de origem da cerveja	Bélgica
	Era de produção (industrial, artesanal, histórica)	Artesanal

Fonte: Elaboração do autor.

b) **Caso 2:** cervejas com descrições extensas.

Figura 12 – Cerveja Funk IPA e cerveja Rio de Colônia



Fonte: 2 cabeças(2015)

A cerveja 2A apresenta os seguintes metadados (adotou-se, para demarcar os elementos, a pontuação prescrita na ISBD):

Figura 13- Quadro de descrição da cerveja 2A

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	Funk IPA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	Cerveja: Ale: Session India Pale Ale
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	Cervejaria 2 Cabeças
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	Rio de Janeiro
	NOME DO PRODUTOR	Cervejaria 2 Cabeças
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 Cerveja: Garrafa
	DIMENSÕES	500 ml
	COR (SRM)	Dourada
	IBU	45
	ABV	4.7%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	Cevada
	TIPO DE MALTE	Pale Ale
	TIPO DE MALTE	Vienna
	TIPO DE MALTE	Munich
	TIPO DE LÚPULO	Zeus
	NOTAS AROMÁTICAS	Melão
	NOTAS AROMÁTICAS	Maracujá
	ADJUNTO	Dry hopping:Zeus
	ADJUNTO	Dry hopping:Summit
	ADJUNTO	Dry hopping:Amarillo
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	Estados Unidos
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	Artesanal

Fonte: Elaboração do autor.

A cerveja 2B apresenta os seguintes metadados (adotou-se, para demarcar os elementos, a pontuação prescrita na ISBD):

Figura 14- Quadro de descrição da cerveja 2B

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	Rio de colônia
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	Cerveja: Ale: Fruit American Stout
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	Cervejaria 2 Cabeças
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	Cerveja colaborativa entre a 2cabeças e a Freigeist, da cidade de Colônia na Alemanha
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	Cervejaria 2 Cabeças
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	Cervejaria Freigeist
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	Rio de Janeiro
	NOME DO PRODUTOR	Cervejaria 2 Cabeças
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 Cerveja: Garrafa
	DIMENSÕES	500 ml
	COR (SRM)	Preta
	IBU	50
	ABV	6.0%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	Cevada
	TIPO DE MALTE	Malte torrado
	ADJUNTO	Pitanga
	ADJUNTO	Flor de sal
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	Estados Unidos
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	Artesanal

Fonte: Elaboração do autor.

Nos dois casos apresentados observa-se que os campos mais usados na descrição da cerveja artesanal carioca são o título da cerveja, a designação geral do material, a cervejaria responsável, o lugar de produção, o nome do produtor, a extensão do item (incluindo designação específica do material), as dimensões, a cor (SRM), o ABV, o tipo de adjunto, a região de origem da cerveja, a era de produção (industrial, artesanal, histórica). Portanto deve-se levar em consideração neste

estudo, que a coleta de dados foi feita através dos sites das cervejarias, ou seja, em nenhum momento o produto foi analisado em mãos. Em condições normais o catalogador tem o produto em mãos para análise e descrição, o que pode revelar novas informações relevantes para a descrição do objeto.

A partir da comparação dos resultados obtidos como os metadados definidos para a descrição da cerveja artesanal, observa-se que houve validação e pertinência dos metadados ao mesmo tempo em que atende as necessidades dos cervejeiros e consumidores quanto à representação e recuperação da informação sobre a cerveja artesanal.

Após analisar as regras do Código de catalogação Anglo-Americano (2002), as diretrizes dos guias de estilo de cerveja do Beer judge certification program (2015) e do Brewers Association (2015) foram apurados metadados que atendessem as necessidades de descrição da cerveja. Como visto no breve histórico ao longo do tempo a cerveja se diferenciou devido aos processos e ingredientes diferentes, a cerveja se aprimorou e desenvolveu diversas características únicas e diferenciadores entre si.

Por esse motivo foi desenvolvido neste trabalho o modelo de descrição de cervejas artesanais representado e como produto final desta pesquisa, este modelo foi aplicado ao levantamento das cervejas cariocas, construindo assim um catálogo, presente no Apêndice, de forma a melhor representar as cervejas artesanais da cidade do Rio de Janeiro. O catálogo disponibilizado no Apêndice está ordenado alfabeticamente, considerando o nome da Cervejaria e em cada Cervejaria consta a catalogação de cada cerveja, também em ordem alfabética.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho, foi identificado os elementos descritivos para a elaboração de um catálogo de cervejas artesanais cariocas, com base nos princípios e fundamentos da Biblioteconomia, especialmente da Catalogação. Sendo assim, apresentou-se o nosso objeto de estudo, a cerveja, desde sua criação, passando pela evolução e diferenciação dos processos e usos de ingredientes, assim como importantes descobertas, até os dias de hoje.

Essa contextualização permitiu compreender o objeto a ser catalogado. Em seguida foram discutidas as características da cerveja artesanal, seus ingredientes, métodos de produção, além de tratar sobre o mercado atual de cervejas artesanais na cidade do Rio de Janeiro.

Depois foi a vez de tratar a respeito das funções da catalogação, os objetivos de um catálogo e os elementos descritivos do recurso. Apresentaram-se os procedimentos utilizados para analisar os dados, e a própria análise dos dados, nesta seção foram elencados os elementos presentes na representação bibliográfica tradicional; identificou-se quais elementos são necessários para se representar uma cerveja; foi proposto um modelo de descrição, com base na Biblioteconomia, para a representação de cervejas em catálogos.

Durante a pesquisa o maior desafio foi a falta de acesso ao objeto físico, sendo a análise feita somente na imagem do rótulo disponibilizado nos sites das cervejarias. Chamando-nos a atenção para o fato que o acesso ao objeto poderá revelar novos elementos importantes para a descrição do objeto. O que revela a necessidade de estudos constantes e aprimoramentos futuros.

Constatou-se também que a literatura técnica referente as cervejas artesanais ainda é muito escassa o que acaba levando a repetição dos mesmo autores durante a revisão do referencial teórico. O método de classificação das cervejas tem seu embasamento em testes científicos, porém a catalogação das mesmas ainda é realizada de forma empírica, sendo então este trabalho relevante, pois validou os metadados para a descrição da cerveja artesanal sendo possível ainda a aplicação prática à descrição das cervejas artesanais cariocas, nosso objeto de estudo, resultando assim na construção do catálogo.

Este trabalho de conclusão de curso possibilitou visualizar a atuação do bibliotecário em ambientes diferentes do tradicional. Tratou da catalogação de

cervejas, em geral, o foco das disciplinas de catalogação é o livro ou materiais mais tradicionais. Além da análise de dados, esse trabalho pode apresentar um produto, que embora seja uma versão preliminar, poderá contribuir muito para o mercado cervejeiro, pois apresenta as cervejas artesanais da cidade do Rio de Janeiro e também revela que a Biblioteconomia pode contribuir muito para diversas áreas.

REFERÊNCIAS

- AGOSTINI, Bruno. Pipo: a nova casa de Felipe Bronze, restaurante mais falado dos últimos tempos, confirma a ótima fase do chef. **Rio de Janeiro a Dezembro**. 15 jul.2013. Disponível em: <<https://riodejaneirodezembro.wordpress.com/2013/07/15/pipo-a-nova-casa-de-felipe-bronze-restaurante-mais-falado-dos-ultimos-tempos-confirma-a-otima-fase-do-chef/>>. Acesso em: 12 out. 2015.
- BARBOSA, Alice Príncipe. **Novos Rumos da catalogação**. Rio de Janeiro:BNB/Brasilart, 1978.
- BARBOSA, Ricardo Rodrigues. Perspectivas profissionais e educacionais em Biblioteconomia e ciência da informação. **Ciência da informação**, Brasília , v. 27, n. 1, p.53-60, 1998.
- BEAUMONT, Stephen. WEBB, TIM. **Pocket beer book: the indispensable guide to the world's best craft and traditional beers** .Great Britain: Mitchell Beazley, 2014.
- BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM. **Beer Style Guidelines**. 2015. Disponível em: <http://www.bjcp.org/docs/2015_Guidelines_Beer.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2015.
- BELTRAMELLI, Mauricio. **Cervejas, brejas e birras: um guia complete para desmistificar a bebida mais popular do brasil**. São Paulo: Leya, 2014.
- BRASSARIA AMPOLIS. Disponível em:<<http://www.brassariaampolis.com.br/>>. Acesso em: 12 out. 2015.
- BREWERS ASSOCIATION. **2015 Beer Style Guidelines**. 18 fev. 2015. Disponível em: <<https://www.brewersassociation.org/wp-content/uploads/2015/03/2015-brewers-association-beer-style-guidelines.pdf>>. Acesso em: 25 mar. 2015.
- CALIXTO, Bruno; MONTI, Renata. Cervejas cariocas - Nascidas, criadas e geladas no Rio. Rio show. 2015. Disponível em: <<http://rioshow.oglobo.globo.com/gastronomia/eventos/cervejas-cariocas-nascidas-criadas-e-geladas-no-rio-12055.aspx>>. Acesso em:15 dez. 2015.
- CAMPELLO, B. S. **Introdução ao controle bibliográfico**. 2. ed. Brasília: Briquet de Lemos, 2006.
- CARVALHO, Edson. O bistrô e a cerveja artesanal do Complexo do Alemão. **Viajante cervejeiro**. 22 mar. 2015. Disponível em: <<http://viajantecervejeiro.com.br/o-bistro-e-a-cerveja-artesanal-do-complexo-do-Alemao/>>. Acesso em: 12 out. 2015.
- CAVALIERI, Rafael. Uma casa de cerveja no Leblon: cervejaria carioca, a Jeffrey Beer abre um ponto no bairro para exibir sua produção. **Veja Rio**. 01 mai. 2014. Disponível em: <<http://vejario.abril.com.br/materia/bares/cervajaria-fabrica-jeffrey-beer-rj/>>. Acesso em: 13 out. 2015.

CERVEJA celebra os 5 anos do Boteco Colarinho. **Revista Beer Art**. 19 ago. 2015. Disponível em: <<http://revistabeerart.com/news/2015/8/19/para-celebrar-seus-5-anos-boteco-colarinho-lana-cerveja-comemorativa>>. Acesso em: 12 out. 2015.

CERVEJA IRADA. Disponível em: <https://www.facebook.com/cervejairada/photos_stream>. Acesso em: 13 out. 2015.

CERVEJA JEFFREY. Disponível em: <https://www.facebook.com/cervejajeffrey/info/?tab=page_info>. Acesso em: 13 out. 2015.

CERVEJARIA EDELBRAU. Cerveja Artesanal x Industrial. 13 fev. 2012. Disponível em: <<https://edelbrau.wordpress.com/2012/02/13/cerveja-artesanal-x-industrial/>>. Acesso em: 20 dez. 2015.

CERVEJARIA EXTREMA. Disponível em: <<http://www.cervejariaextrema.com.br/>>. Acesso em: 12 out. 2015.

CERVEJARIA HOPUC POCUS. Disponível em: <<http://cervejariahocuspocus.com.br/#sobre>> Acesso em: 13 out. 2015.

CERVEJARIA TRÓPICA. Disponível em: <<http://www.cervejatropica.com.br/site/home/index.html>>. Acesso em: 14 out. 2015.

CERVEJARIA Verve lança WitIPA Spiritus. Limonada Etc. 19 ago. 2015. Disponível em: <<http://limonadaetc.com.br/2015/08/19/cervejaria-verve-lanca-witipa-spiritus/>>. Acesso em: 14 out. 2015.

CERVEJARIA VERVE. Disponível em: <https://www.facebook.com/cervejariaverve/photos_stream>. Acesso em: 14 out. 2015.

CERVEJARIA GRAJAÚ. Facebook. Disponível em: <https://www.facebook.com/Cervejaria-Grajaú-1449470405316203/info/?tab=page_info>. Acesso em: 12 out. 2015.

CERVEJAS. **2 Cabeças: repense cerveja**. 2015. Disponível em: <<http://www.2cabecas.com.br/cervejas/>>. Acesso em: 11 out. 2015.

CERVEJAS. **3 Cariocas**. 2014. Disponível em: <<http://www.3cariocas.com.br/cervejas/>>. Acesso em: 11 out. 2015.

CÓDIGO de catalogação anglo-americano. 2. ed. São Paulo: FEBAB, 2004.

GRÁCIO, J. C. A. **Metadados para a descrição de recursos da Internet: o padrão Dublin Core, aplicações e a questão da interoperabilidade**. Marília, 2002. 127p.

GREEN LAB CRAFT BREWERY. Disponível em: <<https://www.facebook.com/greenlabcraftbeers>>. Acesso em: 13 out. 2015.

GUIMARÃES, Eduardo. Apa Cadabra. **Brejas**. 01 fev. 2015. Disponível em: <<https://www.brejas.com.br/cerveja/brasil/apa-cadabra>>. Acesso em: 13 out. 2015.

GUIMARÃES, Eduardo. Fraga Brown. Brejas. 12 dez. 2014. . Disponível em: <<https://www.brejas.com.br/cerveja/brasil/fraga-brown>>. Acesso em: 12 out. 2015.

GUIMARÃES, Eduardo. Jeffrey Niña. **Brejas**. 11 jun. 2014. Disponível em: <<https://www.brejas.com.br/cerveja/brasil/jeffrey-nina>>. Acesso em: 13 out. 2015.

GUIMARÃES, Eduardo. Ogre PAle Ale. Brejas. Disponível em: <<https://www.brejas.com.br/cerveja/brasil/ogre-pAle-Ale>>. Acesso em: 12 out. 2015.

HAMPSON, Tim. **O grande livro da cerveja**: informações atualizadas sobre cervejas e as grandes cervejarias em todo o mundo. São Paulo: Publifolha, 2014.

HENRIQUES, Amanda. Bares de cervejas artesanais no Rio de Janeiro. Maria cevada. 2014. Disponível em: <<http://www.mariacevada.com.br/2014/02/bares-de-cervejas-artesanais-no-rio-de.html>>. Acesso em: 12 out. 2015.

HENRIQUES, Amanda. Sushi Bar investe em cerveja própria. **Maria cevada**. 2014. Disponível em: <<http://www.mariacevada.com.br/2014/10/sushi-bar-investe-em-cerveja-propria.html>>. Acesso em: 12 out. 2015.

HENRIQUES, Amanda. Vem aí a Marmota Brewery. **Maria cevada**. 2014. Disponível em: <<http://www.mariacevada.com.br/2015/10/vem-ai-marmota-brewery-DIA-DA-MARMOTA.html>>. Acesso em: 14 out. 2015.

HIJA DE PUNTA. Disponível em: <https://www.facebook.com/hija.depunta/photos_stream>. Acesso em: 13 out. 2015.

HUGHES, Greg. **Cerveja feita em casa**: tudo sobre os ingredientes, os equipamentos e as técnicas para produzir a bebida em vários estilos. São Paulo: Publifolha, 2014.

INTERNATIONAL FEDERATION OF LIBRARY ASSOCIATIONS (IFLA). **Declaração de princípios internacionais de catalogação**. 2009. Disponível em: <http://www.ifla.org/files/assets/cataloguing/icp/icp_2009-pt.pdf>. Acesso em: 3 set. 2015.

INTERNATIONAL FEDERATION OF LIBRARY ASSOCIATIONS (IFLA). **International standard bibliographic description (ISBD)**: preliminary consolidated edition. 2007. Disponível em: <http://www.ifla.org/files/assets/cataloguing/isbd/isbd-cons_2007-en.pdf>. Acesso em: 3 set. 2015.

JEFFREY. Disponível em: <<http://jeffrey.com.br/page-beers.php>>. Acesso em: 14 out. 2015.

LA CARIOCA CEVICHERIA. Disponível em: <<https://www.facebook.com/lacariocacevicheria/photos/pb.107152776051821.->>

2207520000.1444791037./271298702970560/?type=3&theater>. Acesso em: 13 out. 2015.

LOJA CERVEJARIA APRAZÍVEL. Disponível em:
<<http://www.lojacervejaaprazivel.com.br/>>. Acesso em: 12 out. 2015.

MARMOTA BREWERY. Disponível em: <https://www.facebook.com/Marmota-Brewery-1663039763907909/photos/?tab=photos_albums>. Acesso em: 14 out. 2015.

MEY, Eliane Serrão Alves. SILVEIRA, Naira Christofolletti. **Catálogo no plural**. Brasília, DF: Briquet de Lemos, 2009.

MONTI, Renata. Bares com cervejas próprias. **Rio Show**. Disponível em:
<<http://rioshow.oglobo.globo.com/gastronomia/eventos/bares-com-cervejas-proprias-12060.aspx>>. Acesso em: 10 out. 2015.

MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009.

NOSSAS cervejas. Cervejaria Fraga. Disponível em:
<<http://www.cervejariafraga.com.br/website/index.php/nossas-cervejas>>. Acesso em: 12 out. 2015.

ÖHLANDER, Johan. ÖHLANDER, Annika. **101 essential tips: home brewing**. London: DK, 2015.

ORTEGA, Cristina Dotta. Relações históricas entre Biblioteconomia, Documentação e Ciência da Informação. **DataGramZero Revista de Ciência da Informação**. v.5., n.5. out/04

OS ESTILOS. Cerveja Aprazível. Disponível em:
<<http://www.cervejaaprazivel.com.br/#tipos>>. Acesso em: 12 out. 2015.

PINHEIRO, Ana Virginia. História do livro e das bibliotecas I: planos de aulas. Rio de Janeiro, 2013.

PINHEIRO, Ana Virginia. História do livro e das bibliotecas II: planos de aulas. Rio de Janeiro, 2014.

PRODUÇÃO para Terceiros. Cervejaria Alegria. Disponível em:
<<http://www.cervejariaallegra.com.br/producao-para-terceiros.php>>. Acesso em: 14 out. 2015.

PUB ESCONDIDO. Disponível em: <<http://www.pubescondidoca.com/#!/ontap/c6f>>. Acesso em: 12 out. 2015.

REINOLD, Matthias Rembert. Mercado de cervejas especiais ganha novos adeptos. **Revista indústria de bebidas**. v. 5, n. 28, 2006. Disponível em:
<http://www.cervesia.com.br/images/stories/img_imprensa/img_imprensa1/mercado>

%20de%20cervejas%20especiais%20ganha%20novos%20adeptos.pdf>. Acesso em: 23 dez. 2015.

RIO, Rafaela Freitas do. **Desenvolvimento de uma cerveja formulada com gengibre (*Zingiber officinalis*) e hortelã do Brasil (*Mentha arvensis*):** avaliação de seus compostos bioativos e comparação com dois estilos de cerveja existentes no mercado. 2013. 70 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos)- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Rio de Janeiro, 2013.

SAMPAIO, Rique. Análise sobre o mercado de cervejas artesanais produzidas no Rio de Janeiro. **Artigonal**. [S. l.]: 07 jul. 2015. Disponível em: <<http://www.artigonal.com/negocios-artigos/analise-sobre-o-mercado-de-cervejas-artesanais-produzidas-no-rio-de-janeiro-7291400.html>>. Acesso em: 23 dez. 2015.

SANTOS, Fabiana Maria da Conceição dos. **Catálogo biblioteconômica e militar:** contribuições para a representação do material arma de fogo. 2015. 53 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biblioteconomia) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

SANTOS, Rodrigo Eduardo dos; ZAFALON, Zaira Regina. *Hot Wheels: catalogação e recuperação da informação em miniaturas de carros colecionáveis*. En XII Congreso ISKO España y II Congreso ISKO España-Portugal, 19-20 de novembro, 2015, Organización del conocimiento para sistemas de información abiertos. Murcia: Universidad de Murcia.

SILVEIRA, Naira Christofolletti. Histórico da catalogação e do catálogo: apontamentos. Rio de Janeiro, 2013

THREE MONKEYS BEER. Disponível em: <<http://www.threemonkeysbeer.com.br/#!about-us/c1se>>. Acesso em: 14 out. 2015.

TROPICAL CERVEJARIA. Disponível em: <https://www.facebook.com/tropicalcervejaria/photos_stream>. Acesso em: 14 out. 2015.

VIANA, Fabrício. et al. **O processamento Industrial da cerveja**. 2013. Trabalho apresentado como requisito parcial para aprovação na Disciplina tecnologia de alimentos, Campus Santa Teresa, Instituto Federal do Espírito Santo, Espírito Santo, 2013.

ZOBARAN, Eduardo. No dia do pequeno negócio, conheça seis novas marcas de cerveja artesanal do Rio. **O Globo**. 16 out. 2015. Disponível em: <http://blogs.oglobo.globo.com/saideira/post/no-dia-do-pequeno-negocio-conheca-seis-novas-marcas-de-cerveja-artesanal-do-rio.html?utm_source=Facebook&utm_medium=Social&utm_campaign=O+Globo>. Acesso em: 12 out. 2015.

APÊNDICE – CATÁLOGO DE CERVEJAS ARTESANAIS CARIOCAS

CERVEJARIA: 2 CABEÇAS

CARAMBA

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	CARAMBA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE: SAISON BELGA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	2 CABEÇAS
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	PARCERIA COM A CERVEJARIA STILLWATER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	2 CABEÇAS; STILLWATER
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	2 CABEÇAS
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	500ML
	COR (SRM)	
	IBU	15
	ABV	6%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	AROMA CONDIMENTADO E CÍTRICO
	NOTAS GUSTATIVAS	CORPO LEVE
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	CARAMBOLA
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	BÉLGICA
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

FUNK IPA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	FUNK IPA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : SESSION IPA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	2 CABEÇAS
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	2 CABEÇAS
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	500 ml
	COR (SRM)	DOURADA
	IBU	45
	ABV	4.7%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	CEVADA
	TIPO DE MALTE	PALE ALE; VIENNA; MUNICH
	TIPO DE LÚPULO	ZEUS; SUMMIT; AMARILLO
	NOTAS AROMÁTICAS	MELÃO; MARACUJÁ
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	ESTADOS UNIDOS
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

HI5

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	HI5
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA:ALE : BLACK IPA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	2 CABEÇAS
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	2 CABEÇAS
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	500ml
	COR (SRM)	
	IBU	62
	ABV	6.2%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	SIMCOE
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

MARACUJIPA

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	MARACUJIPA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA:ALE : FRUIT AMERICAN IPA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	2 CABEÇAS
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	2 CABEÇAS
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	500ml
	COR (SRM)	
	IBU	75
	ABV	6.8%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	MARACUJÁ
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

RIO DE COLÔNIA

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	RIO DE COLÔNIA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE: FRUIT AMERICAN STOUT
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA 2 CABEÇAS
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	CERVEJA COLABORATIVA ENTRE A 2CABEÇAS E A FREIGEIST, DA CIDADE DE COLÔNIA NA ALEMANHA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	CERVEJARIA 2 CABEÇAS
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	CERVEJARIA FREIGEIST
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	CERVEJARIA 2 CABEÇAS
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	500 ML
	COR (SRM)	PRETA
	IBU	50
	ABV	6.0%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	CEVADA
	TIPO DE MALTE	MALTE TORRADO
	ADJUNTO	PITANGA
	ADJUNTO	FLOR DE SAL
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	ESTADOS UNIDOS
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: 3CARIOCAS

#SQN

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	#SQN
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA:ALE :AMERICAN WHEAT WINE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	3 CARIOCAS
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	PARCERIA COM A 2 CABEÇAS
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	3 CARIOCA; 2 CABEÇAS
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	3 CARIOCAS
	DATA DE PRODUÇÃO	2014
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	83
	ABV	9.8%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

SAISON DU LEBLON

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	SAISON DU LEBLON
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA:ALE :SAISON
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	3 CARIOCAS
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	3 CARIOCAS
	DATA DE PRODUÇÃO	2014
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	26
	ABV	6.9%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

SESSION IPA NEMA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	SESSION IPA NEMA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA:ALE :SESSIO IPA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	3 CARIOCAS
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	3 CARIOCAS
	DATA DE PRODUÇÃO	2014
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	42
	ABV	4.8%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: ALLEGRA**ALLEGRA LAGER BIER**

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	ALLEGRA LAGER BIER
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: LAGER :LAGER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

ALLEGRA PREMIUM WEISS BIER

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	ALLEGRA PREMIUM WEISS BIER
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE :WEIZEN
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	ALLEGRA
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	ALLEGRA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: APRAZÍVEL

APRAZÍVEL PALE ALE

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	APRAZÍVEL PALE ALE
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE :PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	APRAZÍVEL
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	CERVEJA DO RESTAURANTE APRAZÍVEL
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	APRAZÍVEL; RÖTER
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	APRAZÍVEL
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	RÖTER
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	35
	ABV	5.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

APRAZÍVEL PILSEN

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	APRAZÍVEL PILSEN
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: LAGER :PILSEN
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	APRAZÍVEL
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	CERVEJA DO RESTAURANTE APRAZÍVEL
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	APRAZÍVEL; RÖTER
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	APRAZÍVEL
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	RÖTER
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	40
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

APRAZÍVEL SESSION IPA

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	APRAZÍVEL SESSION IPA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE :SESSION IPA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	APRAZÍVEL
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	CERVEJA DO RESTAURANTE APRAZÍVEL
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	APRAZÍVEL; RÖTER
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	APRAZÍVEL
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	RÖTER
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	40
	ABV	4.4%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

APRAZÍVEL WIT

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	APRAZÍVEL WIT
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE :WITBIER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	APRAZÍVEL
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	CERVEJA DO RESTAURANTE APRAZÍVEL
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	APRAZÍVEL; RÖTER
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	APRAZÍVEL
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	RÖTER
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	15
	ABV	5.1%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

CERVEJARIA: BAR PE' AHI**PE' AHI AMBER ALE – A CERVEJA DA ONDA**

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	PE' AHI AMBER ALE- A CERVEJA DA ONDA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : AMBER ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	BAR PE' AHI
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	BAR PE' AHI
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	6%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

PE' AHI BLONDE ALE – A CERVEJA DA ONDA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	PE' AHI BLONDE ALE - A CERVEJA DA ONDA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : BLONDE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	BAR PE' AHI
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	BAR PE' AHI
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: BAR PIPO FELIPE BRONZE

PIPO PALE ALE

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	PIPO PALE ALE
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE :PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	BAR PIPO FELIPE BRONZE
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	BAR PIPO FELIPE BRONZE
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	RÖTER
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

PIPO SUMMER ALE

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	PIPO SUMMER ALE
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE :SUMMER ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	BAR PIPO FELIPE BRONZE
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	BAR PIPO FELIPE BRONZE
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	RÖTER
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	4.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: BRASSARIA AMPOLIS

BIRITIS

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	BIRITIS
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: LAGER : VIENNA LAGER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	BRASSARIA AMPOLIS
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	CERVEJA EM HOMENAGEM AO COMEDIANTE MUSSUM
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	BRASSARIA AMPOLIS
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	BRASSARIA AMPOLIS
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	4.8%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CACILDIS

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	CACILDIS
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: LAGER : PREMIUM LAGER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	BRASSARIA AMPOLIS
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	CERVEJA EM HOMENAGEM AO COMEDIANTE MUSSUM
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	BRASSARIA AMPOLIS
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	BRASSARIA AMPOLIS
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

CERVEJARIA: CERVEJARIA GRAJAÚ

541

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	541
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : AMERICAN PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA GRAJAÚ
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.2%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

ARAXÁ

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	ARAXÁ
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : WEIZEN
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA GRAJAÚ
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

BOLDINHO

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	BOLDINHO
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : INDIA PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA GRAJAÚ
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.2%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

CANAVIEIRAS

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	CANAVIEIRAS
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : SESSION IPA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA GRAJAÚ
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	3.9%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

ENGENHEIRO

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	ENGENHEIRO
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : AMERICAN PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA GRAJAÚ
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.9%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	AMARILLO; SIMCOE
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

ISABEL

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	ISABEL
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : STOUT
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA GRAJAÚ
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

ISABELLITA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	ISABELLITA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : AMERICAN STOUT
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA GRAJAÚ
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

MARECHAL

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	MARECHAL
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : WITBIER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA GRAJAÚ
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	CASCA DE LARANJA; COENTRO
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: COLARINHO**COLARINHO HOP HELLES 5 ANOS**

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	COLARINHO HOP HELLES 5 ANOS
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA:LAGER :HELLES
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	BAR COLARINHO
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	CERVEJA COMEMORATIVA DOS 5 ANOS DO BAR COLARINHO EM BOTAFOGO(RJ)
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	BAR COLARINHO
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: BARRIL
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	30
	ABV	4.8%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	HULL MELON; RELAX
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: COMPLEXO DO ALEMÃO

COMPLEXO DO ALEMÃO

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	COMPLEXO DO ALEMÃO
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: LAGER : PREMIUM LAGER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	COMPLEXO DO ALEMÃO
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	COMPLEXO DO ALEMÃO
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: ESCONDIDO CA PUB

ESCONDIDO WEISS

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	ESCONDIDO WEISS
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : WEIZEN
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	ESCONDIDO CA PUB
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	ESCONDIDO CA PUB
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	BAMBERG
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	SÃO PAULO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: EXTREMA

EXTREMA IPA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	EXTREMA IPA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : INDIA PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	EXTREMA
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	EXTREMA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	56
	ABV	6.1%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: FRAGA**FRAGA BLONDE**

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	FRAGA BLONDE
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : BLONDE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	FRAGA
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	FRAGA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	6.7%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	ADIÇÃO DE 10% DE AVEIA
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

FRAGA BROWN

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	FRAGA BROWN
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : BROWN ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	FRAGA
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	FRAGA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.2%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

FRAGA IPA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	FRAGA IPA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : INDIA PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	FRAGA
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	FRAGA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	50
	ABV	6%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

FRAGA WEISS

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	FRAGA WEISS
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : WEIZEN
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	FRAGA
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	FRAGA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

OGRE PALE ALE

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	OGRE PALE ALE
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	FRAGA
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	PARCERIA COM O OGROSTRONOMIA E CERVEJA SOCIAL CLUBE.
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	FRAGA; OGROSTRONOMIA; CERVEJA SOCIAL CLUBE
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	FRAGA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	52
	ABV	6.6%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

GREEN LAB CRAFT BREWERY

HIP HOPS BEER

AREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	HIP HOPS BEER
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : AMERICAN PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	GREEN LAB CRAFT BREWERY
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	GREEN LAB CRAFT BREWERY
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	35
	ABV	5.1%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	CITRA; CASCADE
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: HIJA DE PUNTA

HIJA DE PUNTA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	HIJA DE PUNTA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : LAGER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	HIJA DE PUNTA
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	CERVEJA PRODUZIDA PARA O BAR GONZALO
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	HIJA DE PUNTA
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	HIJA DE PUNTA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	4.8%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: HOCUS POCUS

APA CADABRA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	APA CADABRA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : AMERICAN PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	HOCUS POCUS
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO - HUMAITA
	NOME DO PRODUTOR	HOCUS POCUS
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	30
	ABV	5.2%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

HUSH

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	HUSH
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : AMBER ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	HOCUS POCUS
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO - HUMAITA
	NOME DO PRODUTOR	HOCUS POCUS
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

MAGIC TRAP

AREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	MAGIC TRAP
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : BELGIAN GOLDEN STRONG ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	HOCUS POCUS
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO - HUMAITA
	NOME DO PRODUTOR	HOCUS POCUS
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	35
	ABV	9%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: IRADA! POSTO 12

IRADA! POSTO 12

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	IRADA! POSTO 12
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : PREMIUM AMERICAN LAGER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	IRADA! POSTO 12
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	IRADA! POSTO 12
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	4.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: JEFFREY

NIÑA

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE	TÍTULO DA CERVEJA	NIÑA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE: WITBIER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	CERVEJARIA JEFFREY
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	JEFFREY
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO FABRICANTE	CERVEJARIA ALLEGRA
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	300 ML
	COR (SRM)	DOURADA
	ABV	5.3%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	CEVADA
	TIPO DE CEREAL	TRIGO
	TIPO DE CEREAL	AVEIA
	ADJUNTO	RASPAS DE LIMÃO SICILIANO
	ADJUNTO	SEMENTE DE COENTRO
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	BÉLGICA
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: LA CARIOCA CEVICHERIA

LA CARIOCA PILSEN

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	LA CARIOCA PILSEN
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: LAGER: PILSEN
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	LA CARIOCA CEVICHERIA
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	LA CARIOCA CEVICHERIA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

LA CARIOCA WEISS

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	LA CARIOCA WEISS
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE: WEIZEN
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	LA CARIOCA CEVICHERIA
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	LA CARIOCA CEVICHERIA
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: MARMOTA BREWERY

MARMOTA IPA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	MARMOTA IPA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : AMERICAN ALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	MARMOTA BREWERY
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	MARMOTA BREWERY
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	FRAGA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: THE BOUA KITCHEN BAR

THE BOUA APA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	THE BOUA APA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : AMERICAN PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	THE BOUA KITCHEN BAR
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	THE BOUA KITCHEN BAR
	DATA DE PRODUÇÃO	2015
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	HERBAL; FRUTADO
	NOTAS GUSTATIVAS	NOTAS FRUTADAS E MEL
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

THE BOUA IPA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	THE BOUA IPA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : IMPERIAL INDIA PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	THE BOUA KITCHEN BAR
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	THE BOUA KITCHEN BAR
	DATA DE PRODUÇÃO	2015
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	7%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

THE BOUA LAGER

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	THE BOUA LAGER
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: LAGER : LAGER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	THE BOUA KITCHEN BAR
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	THE BOUA KITCHEN BAR
	DATA DE PRODUÇÃO	2015
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.3%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

THE BOUA PILSEN

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	THE BOUA PILSEN
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: LAGER : PILSEN
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	THE BOUA KITCHEN BAR
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	THE BOUA KITCHEN BAR
	DATA DE PRODUÇÃO	2015
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

THE BOUA TRIGO

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	THE BOUA TRIGO
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : WEIZEN
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	THE BOUA KITCHEN BAR
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	THE BOUA KITCHEN BAR
	DATA DE PRODUÇÃO	2015
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	NOTAS CÍTRICAS; CRAVO; BANANA
	NOTAS GUSTATIVAS	NOTAS CÍTRICAS; CRAVO; BANANA
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: TREE MONKEYS**THREE MONKEYS GOLDEN ALE**

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	THREE MONKEYS GOLDEN ALE
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : BELGIUM STRONG GOLDEN ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	THREE MONKEYS BEER
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	THREE MONKEYS BEER
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	6.5%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: TRÓPICA BREWERY CO.

AREQUIPA

AREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	AREQUIPA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : SESSION IPA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	TRÓPICA BREWERY CO.
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	TRÓPICA BREWERY CO.
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	40
	ABV	4.8%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	ZYTHOS
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	CORPO LEVE
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	ERVA-MATE
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

BORA BORA

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	BORA BORA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : BLONDE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	TRÓPICA BREWERY CO.
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	TRÓPICA BREWERY CO.
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	16
	ABV	4.8%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	BLONDE ALE COM NOTAS DE WITBIER
	NOTAS GUSTATIVAS	CORPO LEVE
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	CASCA DE TANGERINA; SEMENTES DE COENTRO
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

CERVEJARIA: TROPICAL (RJ)

#NÃOVAITERCOCO

AREA DE TITULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	#NÃOVAITERCOCO
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE :PORTER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	TROPICAL RJ
AREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
AREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	TROPICAL
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
AREA DA DESCRIÇÃO FISICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECIFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	500ml
	COR (SRM)	
	IBU	31
	ABV	4.7%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	COCO
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

ASAHI

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	ASAHI
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE :SESSION IPA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	TROPICAL RJ
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	TROPICAL
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	500ml
	COR (SRM)	
	IBU	38
	ABV	3.8%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	CUPUAÇU
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

BENJA, EL NIÑO CANÍBAL

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	BENJA, EL NIÑO CANÍBAL
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE: WITBIER
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	TROPICAL CERVEJARIA
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	TROPICAL CERVEJARIA
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	500 ml
	COR (SRM)	DOURADA
	IBU	11
	ABV	4%
ÁREA DAS NOTAS	ADJUNTO	ABACAXI
	ADJUNTO	LAVANDA
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	BÉLGICA
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL

BUDDHA

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	BUDDHA
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE :PALE ALE
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	TROPICAL RJ
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	TROPICAL
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	500ml
	COR (SRM)	
	IBU	38
	ABV	4.7%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	MANGA
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL	

CERVEJARIA: VERVE

SPIRITUS

ÁREA DE TÍTULO E INDICAÇÃO DE RESPONSABILIDADE	TÍTULO DA CERVEJA	SPIRITUS
	DESIGNAÇÃO GERAL DO MATERIAL	CERVEJA: ALE : WITIPA
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL	VERVE
ÁREA DA EDIÇÃO	INDICAÇÃO DE EDIÇÃO	
	CERVEJARIA RESPONSÁVEL PELA EDIÇÃO	
ÁREA DE PUBLICAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO ETC.	LUGAR DE PRODUÇÃO	RIO DE JANEIRO
	NOME DO PRODUTOR	VERVE
	DATA DE PRODUÇÃO	
	NOME DO FABRICANTE	ALLEGRA
	LUGAR DE FABRICAÇÃO	RIO DE JANEIRO
	DATA DE FABRICAÇÃO.	
ÁREA DA DESCRIÇÃO FÍSICA	EXTENSÃO DO ITEM (INCLUINDO DESIGNAÇÃO ESPECÍFICA DO MATERIAL)	1 CERVEJA: GARRAFA
	DIMENSÕES	
	COR (SRM)	
	IBU	
	ABV	6.7%
ÁREA DAS NOTAS	TIPO DE CEREAL	
	TIPO DE MALTE	
	TIPO DE LÚPULO	
	NOTAS AROMÁTICAS	
	NOTAS GUSTATIVAS	
	TIPO DE LEVEDURA	
	TIPO DE FERMENTAÇÃO	
	ADJUNTO	CASCA DE LARANJA; SEMENTES DE COENTRO
	A REGIÃO DE ORIGEM DA CERVEJA	
	ERA DE PRODUÇÃO (INDUSTRIAL, ARTESANAL, HISTÓRICA)	ARTESANAL