

A ideia é que o espaço da Bracitorium, criado por Glauber Cruz, continue expandindo no DF



A cervejaria Bracitorium conta com 12 torneiras de chopes frescos

tap e sente aquele cheiro, mesmo que não beba muito, sente vontade na hora."

O que começou como uma operação de venda sobre rodasvisitando diariamente diferentes regiões — como Sudoeste, Lago Norte e o Eixão do Lazer aos domingos — rapidamente conquistou um público fiel. O sucesso nas ruas impulsionou o negócio a dar um passo adiante: a criação de uma produção própria em uma fábrica localizada na Cidade do Automóvel, que hoje ostenta uma capacidade estimada em 12 mil litros por mês. A expansão também permitiu a abertura de pontos fixos, como o espaço na 310 Sul e na 103 do Sudoeste, consolidando a marca como uma referência de convivência ao ar livre.

No copo, o segredo do Toma na Kombi está no rigor sensorial e na busca obsessiva por aromas marcantes que cativem o consumidor logo no primeiro contato. O portfólio da marca gira em torno de estilos consolidados, como a Lager e a autoral Smash — um dos seus grandes carros-chefe —, além de uma rotação constante de rótulos sazonais que se adaptam ao clima do DF, oferecendo opções mais refrescantes no calor e cervejas encorpadas nos meses mais frios. A marca também faz questão de manter torneiras abertas para cervejarias convidadas, fortalecendo a rede de apoio entre pequenos produtores locais.

Hoje, Fábio ainda divide seu tempo entre a atuação profissional na área de tecnologia e segurança da informação e a gestão vibrante da cervejaria. Apesar do malabarismo para conciliar as duas carreiras, a paixão pelo contato humano e pela criação de receitas fala mais alto na hora de planejar o futuro do negócio, que almeja expandir sua capacidade produtiva e levar a marca para além das fronteiras do Distrito Federal.

"Eu fico dividido entre a tecnologia e a cerveja, mas a cerveja é algo prazeroso, onde eu faço amigos e vejo gente. Trabalhar com isso é maravilhoso porque você está ali fazendo algo diferente, testando temperos e insumos para produzir algo novo e ver a satisfação de quem bebe. E como conciliar os dois mundos? Bebendo muita cerveja", brinca Fábio Teixeira.

Dicionário cervejeiro

Bagaço: o resíduo sólido que sobra do malte após a extração dos açúcares na etapa de mostura e filtragem. Geralmente é reaproveitado na alimentação animal ou na produção de pães e biscoitos.

Carbonatação: a quantidade de gás carbônico dissolvido na cerveja, responsável pelas bolhas, pela efervescência na boca e pela formação e retenção da espuma (ou "colarinho").

Envase: a etapa final do processo produtivo em que a cerveja pronta é colocada em seu recipiente definitivo — seja barril, lata de alumínio, seja garrafa de vidro.

Lúpulo: planta trepadeira da família Cannabaceae cujas flores femininas produzem resinas e óleos essenciais. É o ingrediente responsável por dar amargor, aroma e conservação natural à cerveja. Costuma ser utilizado na forma de pellets (prensa compacta da planta).

Malte: grão cereal (geralmente cevada ou trigo) que passou pelo processo de maltagem — no qual é umedecido para germinar e depois seco ou torrado. É a principal fonte de açúcares que serão transformados em álcool, além de definir a cor e o corpo da bebida.

Maturação: fase de descanso do líquido nos tanques após a fermentação. Nessa etapa, que pode durar de dias a semanas, a cerveja "arredonda" seus sabores, decanta impurezas e se estabiliza.

Mosto: o líquido doce obtido do cozimento e filtragem do malte com água. É o "chá de grãos" antes de receber a levedura e virar cerveja de fato.

Mostura (ou Mosturação): primeira etapa quente da fabricação. Os grãos moídos são misturados à água aquecida para que as enzimas quebrem o amido contido no malte e o transformem em açúcares fermentáveis.

Pasteurização: processo térmico de aquecimento e resfriamento rápido que elimina micro-organismos vivos da cerveja, aumentando sua vida de prateleira (validade) sem a necessidade de refrigeração constante.