

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE LETRAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO**

**TRADUÇÃO DE *VINTAGE BEER*:
DESCRIÇÃO, FERRAMENTAS DE AUXÍLIO, TERMINOLOGIA E ANÁLISE**

AARON AUBREY SIQUEIRA SUE

**Brasília-DF
Setembro de 2022.**

AARON AUBREY SIQUEIRA SUE

**TRADUÇÃO DE *VINTAGE BEER*:
DESCRIÇÃO, FERRAMENTAS DE AUXÍLIO, TERMINOLOGIA E ANÁLISE**

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito para obtenção do título de Bacharel em Letras – Tradução – Inglês, sob orientação da Profa. Dra. Flávia Cristina Cruz Lamberti, do curso de Letras – Tradução – Inglês da Universidade de Brasília.

Brasília-DF

Setembro de 2022.

AARON AUBREY SIQUEIRA SUE

**TRADUÇÃO DE *VINTAGE BEER*:
DESCRIÇÃO, FERRAMENTAS DE AUXÍLIO, TERMINOLOGIA E ANÁLISE**

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito para obtenção do título de Bacharel em Letras – Tradução – Inglês, sob orientação da Profa. Dra. Flávia Cristina Cruz Lamberti, do curso de Letras – Tradução – Inglês da Universidade de Brasília.

Aprovado em: ____/____/____

Profa. Dra. Flávia Cristina Cruz Lamberti
Universidade de Brasília
Orientadora

Profa. Dra. Alessandra Ramos de Oliveira Harden
Universidade de Brasília
Avaliadora

Profa. Dra. Cristiane Roscoe Bessa
Universidade de Brasília
Avaliadora

AGRADECIMENTOS

À Professora Flávia por ter aceitado minha orientação mesmo sem me conhecer e que, com sua ajuda inestimável, deu forma a este trabalho.

À Professora Alessandra que, em mais de uma oportunidade, nos ensinou sobre os diversos tipos de tradução de maneira concreta, por ter aceitado, inicialmente, minha orientação, mesmo não sendo fora de sua área, e por ter me recomendado para Professora Flávia.

À minha família por todo suporte dado nos estudos ao longo de tantos anos.

À minha namorada, Déborah Torres, por ter sempre aguentado minhas reclamações durante todo o curso, mas também me apoiando e me tornando uma pessoa melhor.

A Victor Carvalho que me recomendou o livro *Vintage Beer* e já me ensinou muito sobre cerveja.

A Frederico Oliveira de Paula, grande parceiro de BSs, que fez uma revisão excepcional da minha tradução, me recomendou os quatro livros essenciais da editora Krater e que em todos os encontros dá sempre um show de conhecimento sobre todos os tipos de bebidas.

A todos os outros amigos desse mundo cervejeiro que, de uma forma ou de outra, contribuíram para a existência deste trabalho.

RESUMO

O público brasileiro que se interessa pelo vasto mundo da cerveja, que vai além do que encontramos nos supermercados, depende, quase que exclusivamente, de algumas poucas obras traduzidas ou de material na língua inglesa. Quando o tópico é “envelhecimento de cerveja” esse material é raro até mesmo em inglês e isso faz com que as cervejas produzidas com o objetivo de serem guardadas acabem sendo extremamente raras no Brasil. Considerando o crescente mercado cervejeiro no mundo e no Brasil, o objetivo do presente trabalho é apresentar a tradução de um trecho do livro *Vintage Beer*, de Patrick Dawson, publicado em 2014, nos Estados Unidos, que é uma consolidação de conhecimento sobre o envelhecimento de cervejas. O propósito desta tradução foi produzir um texto com as características esperadas do gênero textual, assunto e conteúdo especializado no português brasileiro. Para tanto, a condução deste trabalho concentrou-se no desenvolvimento de aspectos previstos pela tradução técnico-científica. Como o texto possui uma terminologia própria da área, foram buscados equivalentes terminológicos em obras especialmente selecionadas sobre a temática em português brasileiro. Foram utilizadas também ferramentas de auxílio à tradução, como o software *OmegaT*, e um extrator de terminologia, a plataforma *TermoStat Web*, para a construção de um glossário bilíngue. Esperamos que os resultados obtidos com essa tradução, e possíveis outros que poderão ser construídos futuramente, auxiliem na tradução de novos textos dentro do assunto “cerveja”. Além disso, o trabalho também tem o objetivo de que a obra traduzida incentive uma produção nacional de cervejas que sejam apropriadas para guarda, envelhecimento e comércio mesmo após muitos anos.

Palavras-chaves: texto técnico-científico, estudos da tradução, terminologia, química, ferramentas de auxílio à tradução, envelhecimento de cerveja

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Exemplo de usuários do aplicativo em Brasília.	13
Figura 2 - Cerveja da Bodebrown com prazo de validade em 2038.....	15
Figura 3 - Cerveja da Zanadu com prazo de validade em 2045.....	16
Figura 4 - Diagramação do livro	22
Figura 5 - Exemplo de correção necessária no alinhamento de textos	27
Figura 6 - Tela principal do CAT Tool OmegaT.....	28
Figura 7 - Planilha no Excel com filtros na primeira linha.....	29
Figura 8 - Aba de concordância do AntConc após a pesquisa por “imperial stout*”..	31
Figura 9 - Exemplos de rótulos de cervejas nacionais.	35
Figura 10. <i>In the Wild Yeast We Believe</i>	42

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Exemplos de termos da Química	32
Quadro 2 - Exemplos de estilos com suas respectivas categorias.....	37
Quadro 3 - Explicação de "frescas" na tradução.	40
Quadro 4 - Exemplos de colocações especializadas utilizadas em <i>Vintage Beer</i>	41
Quadro 5 - Resultado da pesquisa por <i>like</i> no <i>AntConc</i>	44

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
2. BREVE CONTEXTUALIZAÇÃO	12
2.1. CERVEJAS ARTESANAIS.....	12
2.2. PÚBLICO E RESTRIÇÕES NO BRASIL.....	12
3. REFERENCIAL TEÓRICO	17
3.1. TRADUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA	17
3.2. TEXTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS	18
3.3. IDENTIFICAÇÃO DO GÊNERO TEXTUAL DE <i>VINTAGE BEER</i>	20
3.4. TERMINOLOGIA E FRASEOLOGIA.....	22
4. METODOLOGIA	25
4.1. PREPARO DO ORIGINAL	25
4.2. ESCOLHA DE SUBSÍDIOS EXTERNOS	26
4.3. FERRAMENTA DE AUXÍLIO À TRADUÇÃO	27
4.4. EXTRAÇÃO TERMINOLÓGICA / MONTAGEM DO GLOSSÁRIO	28
4.5. REVISÃO	31
5. RELATÓRIO	32
5.1. TERMINOLOGIA.....	32
5.1.1. TERMOS DA QUÍMICA	32
5.1.2. O TERMO <i>VINTAGE</i>	33
5.1.3. TERMOS SEM TRADUÇÃO.....	35
5.1.4. TERMOS <i>FUNKY</i> E <i>STALE</i>	38
5.1.5. TERMOS FRESCO(A) E ADJUNTOS	39
5.1.6. UNIDADES FRASEOLÓGICAS.....	41
5.2. O USO DO SUFIXO -LIKE	43
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	46
REFERÊNCIAS	48

APÊNDICE A – EXCERTOS DA TRADUÇÃO	51
APÊNDICE B – GLOSSÁRIO	55
APÊNDICE C – LISTA TERMINOLÓGICA GERADA PELO <i>TERMOSTAT WEB</i> (INGLÊS).....	59
APÊNDICE D – LISTA TERMINOLÓGICA GERADA PELO <i>TERMOSTAT WEB</i> (PORTUGUÊS)	71

1. INTRODUÇÃO

A cerveja é uma das bebidas mais antigas produzidas pelo homem e também uma das mais consumidas no mundo, ficando atrás somente da água e do chá (NELSON, 2005). Em 2020, o Brasil foi o terceiro país que mais consumiu cerveja, em termos de volume total, perdendo apenas para os Estados Unidos e a China (KIRIN HOLDINGS, 2022). Esse mercado em constante expansão deu azo para que produtores de pequena escala, considerados artesanais, encontrassem um nicho de consumidores que estavam dispostos a pagar um pouco mais por um produto de maior qualidade. Esse movimento começou nas décadas de 60 e 70, do século XX, na Europa e nos Estados Unidos, mas só foi visto aqui no Brasil no final da década de 90 (MORADO, 2017). Apesar dessa “pouca experiência”, nos últimos dez anos temos produzido cervejas artesanais que não deixam nada a desejar para as mais famosas importadas.

Nosso país possui um público consumidor exigente e cervejarias prontas a atender esse público, porém a literatura e o conhecimento disponíveis, em português, sobre esse assunto ainda são muito limitados. A Associação Brasileira das Microcervejarias – Abracerva, que seria a equivalente nacional da *Brewers Association*¹ americana, foi criada somente em 2013 e ainda está muito longe da produção de conhecimento desta última.

É nesse contexto que apresento este Trabalho de Conclusão de Curso no qual faço a tradução dos primeiros dois capítulos de *Vintage Beer*, um livro escrito em 2014, publicado pela *Storey Publishing* (de Massachusetts, EUA), cujo autor é Patrick Dawson. Ele é um cervejeiro caseiro americano que foi colunista do jornal *North Denver Tribune* fazendo avaliações de *brewpubs* (bares dentro das próprias cervejarias). Também publica artigos em diversos sites sobre cerveja, na maior parte das vezes abordando o assunto do envelhecimento. Depois de *Vintage Beer* ele escreveu o livro *The Beer Geek Handbook* em 2016. Além disso, esse autor já estava envolvido com o assunto “cervejas *vintage*” há quase 20 anos e sua credencial mais

¹ A *Brewers Association* foi criada em 2005 com a fusão da *Association of Brewers*, liderada pelo cervejeiro Charlie Papazian, e a *Brewers' Association of America*, com a intenção de "promover e proteger os pequenos e independentes cervejeiros americanos, suas cervejas artesanais e a comunidade de entusiastas da cerveja". Hoje em dia conta com mais de 5.400 cervejeiros, cervejarias em planejamento, fornecedores, distribuidores e indivíduos que promovem a cerveja artesanal e a caseira.

importante, em minha opinião, é o fato de ser juiz do BJCP² (um título visado por diversos cervejeiros, mas que não é fácil de ser conseguido).

Vintage Beer trata do envelhecimento de cervejas, tal qual ocorre com vinhos, que é uma prática ainda muito pouco explorada pelas cervejarias e consumidores brasileiros, ao contrário do que ocorre na Europa e Estados Unidos.

A motivação de Dawson para escrever esse guia foi sua experiência pessoal tanto experimentando cervejas envelhecidas quanto tentando envelhecê-las. Ele afirma que textos sobre essa técnica ainda são poucos e muito esparsos, assim o livro tenta consolidar esse conhecimento.

O propósito deste projeto de tradução é disponibilizar a tradução em português de modo a incentivar as cervejarias nacionais a produzir cervejas voltadas ao envelhecimento e a comercializar esse produto no mercado brasileiro. O público-alvo do livro são os semi-especialistas na temática, de acordo com o conceito de Bowker e Pearson (2002, p. 27-28) apresentado adiante.

Para desenvolver o trabalho, apresento, na seção 2, uma breve contextualização da cerveja artesanal no Brasil, que aborda a cerveja artesanal, o público e um possível impedimento ao envelhecimento de cervejas. Na seção 3, discuto aspectos teóricos da tradução técnico-científica, tentando caracterizar o gênero textual, de modo a identificar e realizar a adequação das marcas linguísticas e das marcas discursivas típicas ao português brasileiro. Na seção 4, apresento a metodologia utilizada para a preparação dos textos, em especial a apresentação do software utilizado para a tradução e a seleção e organização de uma coletânea de textos para auxiliar as escolhas linguísticas e discursivas na língua chegada e a organização de um glossário bilíngue construído ao longo do processo tradutório para auxiliar na identificação de possíveis estruturas terminológicas. Na seção 5, são destacadas questões relevantes que são resultantes das características típicas da tradução técnico-científica em combinação com o referido gênero textual. Por último, são apresentadas as considerações finais. No apêndice, são incluídos excertos da

² O *Beer Judge Certification Program, Inc.* (BJCP) é uma organização certificadora mundial para juízes de cerveja e produtos fermentados relacionados. Foi fundada em 1985, com presença em mais de 60 países, contando com mais de 7.500 juízes ativos no programa. A certificação destes é realizada por meio de uma prova teórica que aborda aspectos técnicos da fabricação de cerveja, estilos mundiais de cerveja, o propósito do BJCP e procedimentos de julgamento; e por meio da demonstração de habilidades práticas de julgamento. Os juízes são classificados com base em suas notas nos exames e no acúmulo de experiência prática de julgamento.

tradução que serão discutidos ao longo do trabalho, em formato paralelo, o glossário construído e as listas terminológicas em inglês e português.

2. BREVE CONTEXTUALIZAÇÃO

2.1. CERVEJAS ARTESANAIS

A definição de cervejas artesanais pode depender muito “do gosto do freguês”, mas *Brewers Association* utiliza uma definição bem objetiva para o que ela considera uma cervejaria artesanal americana: uma cervejaria pequena e independente. Ainda de acordo com essa associação, pequena significa que a produção anual é menor que 6 milhões de barris de cerveja; e independente significa que menos de 25% dela pertence a uma outra empresa que não seja uma cervejaria artesanal.

Podemos perceber que os diferentes estilos de cerveja não estão relacionados com o fato de ela ser artesanal ou não. O mesmo ocorre com as cervejas *vintage*, elas podem ser artesanais ou não e podem ser de diversos estilos. A característica de ser *vintage* vai depender da intenção do cervejeiro em atingir as características descritas no livro para que a cerveja possa envelhecer bem.

O que acontece na prática é que as grandes cervejarias, por questões óbvias, optam por fazer, na maior parte, cervejas que trarão o maior lucro com o menor custo (tanto de tempo quanto de valor) e isso faz com que diversos estilos sejam ignorados por essas empresas e também faz com que os insumos utilizados não sejam os de maior qualidade, já que seriam mais caros. Além disso, a grande massa de consumidores não acha aceitável pagar em um copo de cerveja o mesmo valor que um copo de vinho.

Obviamente, as cervejarias artesanais também visam o lucro, mas com uma produção menor, o público-alvo também é reduzido, o que permite uma maior experimentação e escolha dos mais diversos estilos, já que o tempo e custo dos insumos serão contabilizados no preço final da cerveja, mesmo que este seja mais elevado. Por isso, é nas cervejas artesanais que vemos os melhores exemplares para envelhecimento.

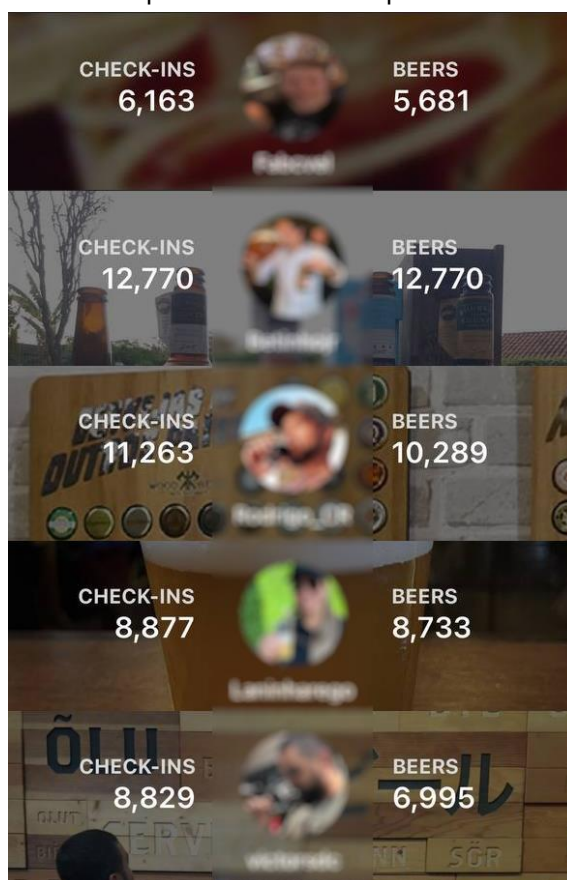
2.2. PÚBLICO E RESTRIÇÕES NO BRASIL

Como já mencionado, o Brasil possui um enorme público consumidor de cervejas e no ramo das cervejas artesanais isso não é diferente. Menciono esse tipo

de cerveja, pois, como mencionado acima, o livro destaca a necessidade de que, para ser boa para o envelhecimento, a cerveja seja produzida com ingredientes de alta qualidade, os quais terão características que aguentarão melhor os efeitos do tempo.

Apresento alguns exemplos de degustadores de Brasília, extraídos do aplicativo *Untappd*³, onde o campo *Beers* mostra a quantidade de cervejas diferentes (únicas ou a mesma cerveja, mas de lotes distintos) que eles já experimentaram e o campo *Check-ins* inclui cervejas repetidas:

Figura 1 - Exemplo de usuários do aplicativo em Brasília.



Fonte: Aplicativo *Untappd*.

Observamos que esses cinco indivíduos já experimentaram quase 50 mil cervejas (incluindo as repetidas), e é possível que esse número seja muito maior, se considerarmos que nem todas foram registradas por eles no aplicativo. Logo, se

³ *Untappd* é uma rede social virtual que permite que seus usuários realizem *check-in* em cervejas à medida que as bebe, e compartilhar esses *check-ins* e localizações com amigos. O aplicativo *Untappd* também inclui funcionalidades que permitem ao usuário avaliar a cerveja, obter distintivos, compartilhar fotos e automaticamente sugere novas cervejas ao usuário. (Untappd, 2020)

levarmos em conta todo o país e incluímos as pessoas que não fazem nenhum registro das cervejas que tomam, é fácil perceber que há um nicho interessado em cervejas de alta qualidade e, possivelmente, naquelas com o potencial de evoluir com a guarda.

Neste momento, convém destacar uma questão relacionada com esse público cervejeiro e que é relevante para a tradução: a utilização generalizada de termos em inglês.

Como já mencionado, o Brasil com mais ênfase no mercado de cervejas artesanais quando a literatura e terminologia na temática já estavam, de certa forma, consolidadas. Ademais, muitas das cervejas mais famosas, procuradas por grande parte do público interessado, são importadas. Assim, boa parte desse nicho do mercado já está acostumado com a utilização de termos em outros idiomas, especialmente em inglês. Adicione-se a isso o fato de que essas pessoas, em sua grande maioria, não são tradutoras, não tem a intenção de criar traduções de termos que desconhecem em português nem uma maneira simples de divulgação de possíveis traduções. Logo, inúmeros termos, incluindo os estilos, como discutido no relatório, são utilizados sem tradução tanto nos textos quanto na língua falada.

É possível que o texto em português com uma grande carga de termos em outros idiomas seja de leitura pesada para um público geral, mas para aqueles que já estão inseridos no vasto mundo da cerveja, não considero que há muito estranhamento.

Agora abordo um dos maiores impedimentos, talvez o maior, para o comércio das cervejas envelhecidas no Brasil, que é a proibição da venda de produtos vencidos que decorre do art. 7º, IX, da Lei 8.137/1990 c/c art. 18, § 6º, I, da Lei 8.078/1990 (grifo nosso):

Art. 7º Constitui crime contra as relações de consumo:

(...)

IX - vender, ter em depósito para vender ou expor à venda ou, de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em **condições impróprias ao consumo**;

Art. 18. Os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem **impróprios ou inadequados ao consumo** a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com a indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas.

(...)

§ 6º São impróprios ao uso e consumo:

I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;

Observando esses normativos, percebemos que o prazo de validade tem caráter objetivo, se o comerciante vender o produto vencido já estará cometendo crime. Acredito que essas leis são necessárias e, de fato, protegem o consumidor da má fé ou displicência que não são raras em nosso país. Todavia, esse prazo pode ser um grande obstáculo para a guarda prolongada das bebidas, pois é raro que as nossas cervejas (artesanais ou de produção em massa) tenham datas de validade maiores que um ou dois anos após a fabricação. Isso impede o comerciante de vender uma cerveja muito antiga e desmotiva consumidores a tomar algo que o próprio fabricante afirma estar “estragado”.

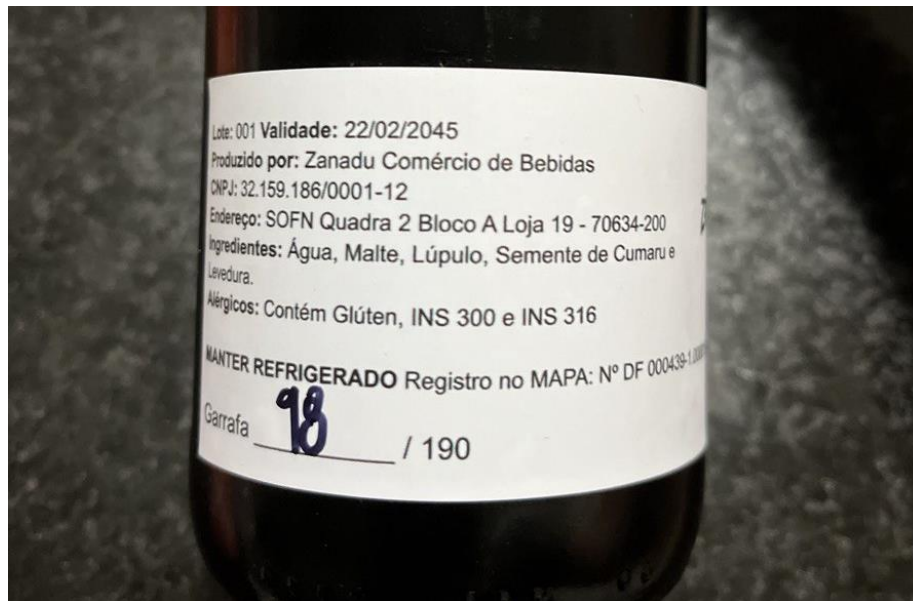
Esse é um dos pontos que imagino que o livro possa ter alguma influência. Caso os cervejeiros comecem a produzir cervejas com o intuito de que elas sejam envelhecidas, além de ter que produzir um produto com um nível de qualidade maior, como já explicado, também terão que colocar uma data de validade que permita a venda no comércio nacional. Abaixo mostro dois exemplos, um da cervejaria Bodebrown, de Curitiba/PR, e outro, recentíssimo, da Cervejaria Zanadu, de Brasília/DF, nos quais as cervejas foram produzidas com a expectativa de guarda e, por isso, possuem data de validade em 2038 e 2045, respectivamente:

Figura 2 - Cerveja da Bodebrown com prazo de validade em 2038.



Fonte: Compilação do autor.

Figura 3 - Cerveja da Zanadu com prazo de validade em 2045.



Fonte: Compilação do autor.

Isso mostra que as cervejarias, teoricamente, garantem que suas bebidas estarão próprias para o consumo mesmo depois de décadas. Também sugere, como o livro bem explica, que os insumos utilizados foram de alta qualidade e aguentarão os efeitos do tempo. Com os exemplos acima, vemos que a possibilidade de produção de cervejas adequadas para envelhecimento já é uma realidade no país, porém com poucos exemplos.

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1. TRADUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

A tradução técnico-científica, para os efeitos deste trabalho, é definida aqui como a tradução de textos técnico-científicos, na linha de raciocínio de Durão (2007, p. 23-24):

De uma outra perspectiva, Carlos Castilho Pais escreve que **“a tradução dita ‘técnica’ não existe, assim como não existe a tradução dita ‘literária’. Existem sim textos traduzidos, que ostentam naturezas e funções diversas, que mostram teórica e praticamente um modo específico de traduzir.”** (Pais 1999, 70).

Conforme se depreende pelo título desta tese, utilizamos o termo tradução científica e técnica como uma forma simplificada de nos referirmos, na esteira de Castilho Pais, à tradução de documentação científica e técnica. Esta, por sua vez, refere-se à tradução de documentação relacionada com as áreas das ciências do sistema de classificação da UNESCO («11 Matemática», «21 Astronomia e Astrofísica», «22 Física», «23 Química», «24 Ciências da Vida», «25 Ciências da Terra e do Espaço», «31 Ciências Agrárias» e «32 Ciências Médicas») e com as áreas das tecnologias do mesmo sistema de classificação («33 Ciências Tecnológicas») (UNESCO 2005). Repare-se, no entanto, que, apesar de aceitarmos estabelecer esta distinção, temos consciência de que os conteúdos informativos não são compartimentos estanques, do ponto de vista temático, e que, em cada documento científico e/ou técnico, podem cruzar-se um número maior ou menor de áreas do conhecimento científico e técnico e, até, de outras áreas. (grifo nosso)

Esse tipo de tradução, apesar de não ser tão glamorosa ou tão reconhecida pelo público em geral, é o tipo mais importante dessa atividade, já que constitui mais de 90% de todos os textos traduzidos no mundo (KINGSCOTT, 2002). Como bem pontua Teixeira (2008, p. 19):

Já afirmava Nord (1997: 29) que nenhuma teoria sobre a tradução livre, literal, formal, dinâmica explica completamente a tradução técnica. E, uma vez que não se tem notícia, até o momento, de uma Teoria da Tradução Técnica, é preciso pinçar contribuições a essa faceta da atividade tradutória em meio a pesquisas e reflexões realizadas sobre o tema em seu sentido mais lato. Mas isso não é tarefa fácil, já que a tradução técnica, como pontua Jody Byrne (2006), nunca esteve no centro das reflexões sobre a tradução: sempre foi a prima pobre, o patinho feio, regarded as little more than an exercise in specialised terminology and subject knowledge (p. 1) ainda que seja responsável por uma enorme fatia do mercado de tradução há algumas décadas.

Mais importante, a tradução técnico-científica faz parte do processo de disseminação de informação em uma escala internacional, que é indispensável para o funcionamento da sociedade moderna (PINCHUCK, 1977).

3.2. TEXTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS

Os textos técnico-científicos são os elaborados por redatores técnicos ou cientistas de algum ramo do conhecimento e com a intenção de comunicar informação especializada dentro desse ramo. Essa comunicação, de acordo com Markel e Selber (2021), pode ajudar outros a aprender sobre um assunto, a realizar uma tarefa ou a tomar uma decisão.

Além disso, tais textos, por tratarem de assunto especializado, possuem uma linguagem e terminologia próprias, o que os diferencia de outros tipos de textos, como os literários ou jornalísticos. Os tradutores desses textos necessitam de um bom domínio da língua de partida e da língua de chegada para que o texto produzido seja claro, conciso e correto, não dando margens para ambiguidades ou interpretações dúbias que não existiam originalmente.

Bowker e Pearson (2002) apresentam os conceitos de *language for special purposes* – LSP (linguagem para usos específicos) (tradução nossa) e *language for general purposes* – LGP (linguagem para usos gerais) (tradução nossa). Esta seria a linguagem que utilizamos no nosso dia a dia para conversar e escrever sobre assuntos comuns, já aquela seria a que é utilizada para a comunicação em uma área específica do conhecimento (textos técnico-científicos).

Dentro de um mesmo idioma há inúmeras LSPs, como a linguagem médica, a linguagem jurídica, a linguagem meteorológica, a linguagem da matemática, entre outras. A principal característica das LSPs é o vocabulário especializado que geralmente não faz parte da LGP. Outra propriedade delas é o fato de a linguagem especializada utilizar uma fraseologia distinta da LGP, como exemplo cito a utilização de *brew a beer*, no lugar de *produce a beer*, no caso da LSP sobre cerveja. Além disso, podem haver características estilísticas (estrutura, padrões retóricos) (ALVES, MAGALHÃES e PAGANO, 2018) próprias que são relevantes dentro de uma determinada área (um exemplo seria a estrutura e linguagem utilizadas em um relatório de um experimento científico em contraste com a estrutura e linguagem

utilizadas no e-mail que encaminha esse relatório a um pesquisador). Todos esses elementos contribuem para a formação da LSP. Com essas colocações, é fácil perceber que os autores de textos técnico-científicos já têm um público-alvo em mente.

A classificação dos usuários das LSPs é dada pelas autoras:

Podemos identificar diferentes tipos de usuários das LSPs, incluindo especialistas, semiespecialistas e não-especialistas.

Os **especialistas** podem ser considerados como pessoas que possuem treinamento ou experiência na área especializada em questão. Não esqueça que a área especializada não precisa necessariamente ser extremamente 'técnica', ou que os especialistas não necessitam ser 'profissionais'. Por exemplo, se você tem um hobby, como acolchoar ou andar de mountain bike, provavelmente notou que existem alguns termos especializados associados a esse hobby (...). Qualquer linguagem usada para discutir um assunto especializado pode ser considerada uma LSP.

Os **semiespecialistas** podem incluir estudantes (ou seja, pessoas que estão no processo de aprender sobre a área em discussão), ou especialistas de áreas relacionadas que podem estar familiarizados com alguns dos termos e conceitos em questão (por exemplo, um alfaiate pode reconhecer alguns dos termos usados no acolchoamento).

Os **não especialistas** são pessoas que, por uma razão ou outra, se encontram na situação em que devem utilizar uma LSP com a qual não estão familiarizados. Isso pode incluir pessoas como escritores técnicos ou tradutores, que têm treinamento em linguagem ou linguística, mas que não estão muito familiarizados com o assunto especializado que é discutido nos textos que devem escrever/traduzir. (BOWKER e PEARSON, 2002, p. 27-28, tradução nossa, grifo nosso)⁴

Utilizando essa divisão, podemos separar o emissor e o receptor do texto técnico-científico da seguinte maneira: a) especialistas do mesmo ramo do conhecimento; b) especialistas e semiespecialistas; e c) especialistas e não especialistas.

Pela explicação das autoras, podemos colocar o autor Patrick Dawson na categoria de especialista, dada sua qualificação. Agora o público-alvo do livro, vejo

⁴ We can identify a number of different types of LSP users, including experts, semi-experts and non-experts.

Experts can be considered to be people who have training or experience in the specialized field in question. Keep in mind that a specialized field does not necessarily have to be one that is highly 'technical', nor do the experts have to be 'professionals'. For instance, if you have a hobby, such as quilting or mountain biking, you have probably noticed that there are some specialized terms associated with this hobby (...). Any language that is used to discuss a specialized subject can be considered an LSP.

Semi-experts may include students (i.e. people who are in the process of learning about the field in question), or experts from related fields who may be familiar with some of the terms and concepts in question (e.g. a tailor may recognize some of the terms used in quilting).

Non-experts are people who, for one reason or another, find themselves in a situation where they must use an LSP with which they are not familiar. This may include people such as technical writers or translators, who have training in language or linguistics, but who are not very familiar with the specialized subject matter that is discussed in the texts that they have to write/translate.

como sendo os semiespecialistas, já que é inegável a necessidade de que o leitor tenha um conhecimento teórico básico sobre as cervejas (ex. seu processo de produção) e bebidas alcoólicas em geral, além de um conhecimento empírico, para, por exemplo, saber quais são os aromas e sabores aos quais o autor se refere quando uma cerveja envelhece. Julgo que são esses conhecimentos prévios que, muito provavelmente, serão os motivadores para que alguém busque a obra.

Vejamos o que é dito sobre a comunicação entre especialistas e semiespecialistas:

Outro tipo de comunicação se dá entre especialistas e semiespecialistas, como estudantes ou especialistas de áreas afins. Nesses casos, os especialistas provavelmente usarão os mesmos termos altamente especializados que usariam ao se comunicar com outro especialista de sua própria área, mas acompanharão esses termos com explicações quando necessário (por exemplo, em livros didáticos). Dessa forma, eles ajudam os semiespecialistas a aprender os termos e conceitos da área. (BOWKER e PEARSON, 2002, p. 28, tradução nossa)⁵

É possível observar ao longo de *Vintage Beer* as explicações às quais as autoras se referem diversas vezes (ex. explicações sobre gravidade final, isomerização, trans-2-nonenal, ésteres, etc.). Esse é um livro que utiliza muitos termos da Química (nomes de compostos, processos que ocorrem com esses compostos, etc.), mas que são explanados de maneira que o leitor possa familiarizar-se com o processo que está ocorrendo sem a necessidade de aprofundar nessa disciplina. Ao mesmo tempo, ele deixa o caminho preparado para aqueles que tenham interesse nesse aprofundamento.

Em síntese, temos um livro de conteúdo técnico-científico, que utiliza uma LSP (familiar a cervejeiros, químicos, farmacêuticos), escrito por um especialista para leitores semiespecialistas.

3.3. IDENTIFICAÇÃO DO GÊNERO TEXTUAL DE *VINTAGE BEER*

Na tentativa de tentar identificar o gênero de *Vintage Beer*, utilizei estratégias

⁵ Another type of communication takes place between experts and semi-experts, such as students or experts from related fields. In such cases, the experts will probably use the same highly specialized terms that they would use when communicating with another expert from their own field, but they will accompany these terms with explanations where necessary (e.g. in text books). In this way, they help the semi-expert to learn the terms and concepts of the subject field.

de análise macrotextual (ALVES, MAGALHÃES e PAGANO, 2018, p. 84-102) em conjunto com a consulta ao Dicionário de gêneros textuais, de Sérgio Roberto Costa (2014).

Ao longo da leitura do livro, observamos alguns padrões retóricos diferentes. O autor utiliza da narração para contar situações passadas (em diversos trechos da introdução). Em outros momentos, utiliza do padrão expositivo (quase todo capítulo 2) e também do instrucional/didático (*Vintage beer rules* no capítulo 1) e há um grande uso do pronome *you*, como se ele estivesse falando diretamente com o leitor, de maneira mais informal, característica essa que é mais comum no inglês do que no português, onde há uma preferência em apassivar o discurso.

Em que pese na capa do livro estar a afirmação: “*A taster’s guide do brew that improve over time*”, Costa (2014, p. 85/139-140/152/166-167/209-210) apresenta outros verbetes, além de guia, que se aplicam ao livro. Vejamos:

COMPÊNDIO (v. GUIA, MANUAL, ROTEIRO): livro que contém o resumo, noções ou diretrizes relativas a uma teoria, ciência, doutrina, disciplina, etc., cujos textos geralmente apresentam um **estilo didático e instrucional**.

(...)

GUIA (v. MANUAL, ROTEIRO): basicamente, trata-se de um documento (v.) ou de um manual (v.) ou roteiro (v.). (...) Como manual ou roteiro, trata-se de diversas obras de orientações e/ou instruções, como: (...) (ii), **livro, manual (v.), publicação que contém orientações, instruções, ensinamentos**, conselhos de diversas naturezas, como guias de saúde e higiene, de comportamentos, de orientações ao consumidor, etc.

(...)

MANUAL (v. COMPÊNDIO, GUIA, ROTEIRO): caracteriza-se, em geral, pelo **predomínio do discurso instrucional e didático**, em que as orientações são dadas usando-se o imperativo, o infinitivo, sempre numa interlocução direta com o leitor. Como tal, pode ser: (i) uma obra, espécie de compêndio, de formato pequeno que contém **noções ou diretrizes relativas a uma disciplina, a uma ciência, programa escolar, etc.**; (ii) **livro que orienta a execução ou o aperfeiçoamento de determinada tarefa ou técnica**. (grifos nossos)

Notamos também que o livro tem uma diagramação sem maiores formalidades, com muitas figuras, destaques de frases no meio do texto, uso de diversas cores. Tais características, podem ser observadas na Figura 4 e são comumente encontradas em livros didáticos.

Logo podemos classificar *Vintage Beer* como sendo uma mescla entre, pelo menos, compêndio, guia e manual, com destaque a este último que, como visto acima, pode estar relacionado a uma ciência ou técnica, o que nos retorna ao tipo de texto

técnico-científico. No caso, a ciência está relacionada, principalmente, com a Química e a técnica com o envelhecimento das cervejas.

Figura 4 - Diagramação do livro



Fonte: *Vintage Beer* (DAWSON, 2014)

3.4. TERMINOLOGIA E FRASEOLOGIA

A terminologia e a fraseologia especializadas estão intrinsecamente associadas com os textos técnico-científicos.

A terminologia “se preocupa em coletar e descrever o vocabulário (normalmente conhecido como termos) de áreas de conhecimento especializadas. As pessoas que trabalham com essa disciplina são conhecidas como terminólogos e o principal trabalho deles é compilar glossários para áreas especializadas” (BOWKER e PEARSON, 2002, p. 26, tradução nossa). Segundo Cabré (1993, p. 52):

A terminologia é, antes de tudo, um estudo do conceito e dos sistemas conceituais que descrevem cada matéria especializada; o trabalho terminológico consiste em representar esse campo conceitual e estabelecer as denominações precisas que garantirão uma comunicação profissional rigorosa.

Já Andrade (2001, p. 193) afirma:

As linguagens especializadas se caracterizam pelo emprego da terminologia, que representa a estrutura conceitual de determinada matéria, enquanto os

termos denominam os conceitos da rede estruturada da matéria em questão. A diferença fundamental entre um texto da língua geral e outro, de uma linguagem especializada, está no uso dos termos específicos de determinada área, que lhe confere o caráter de especificidade, em distintos níveis de especialização, conforme o tipo de matéria e seu grau de abstração.

A palavra “terminologia” também pode se referir ao conjunto de termos específicos de uma obra ou de uma disciplina, assim podemos dizer “a terminologia do livro *Cervejas Vintage*” para nos referir especificamente ao vocabulário especializado que foi utilizado nessa obra. Com isso, vemos a importância da construção de um glossário que seja relevante para a área da cerveja, uma vez que sua terminologia pode trazer dificuldades para tradutores sem familiaridade com esse assunto.

A fraseologia especializada, por sua vez, não tem um consenso entre autores sobre qual seriam as unidades que são objeto de seu estudo, como afirma Bevilacqua (2004):

Assim, alguns autores podem incluir, sob a denominação *fraseologia especializada*, todas as unidades sintagmáticas, ou seja, todas aquelas construções formadas por mais de um elemento lingüísticos (*ataque cardíaco, contaminar o meio ambiente, esta lei entra em vigor na data de sua publicação*, etc.). Outros autores consideram que são unidades que incluem um termo com o qual co-ocorre um verbo (*proteger a meio ambiente*), uma preposição (*de acordo com o disposto na lei*), um advérbio (*politicamente correto*). Há ainda autores que propõe que estas unidades podem ser maiores como os exemplos já apresentados *esta lei entra em vigor na data de sua publicação; sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos*.

Independentemente do conceito utilizado, observamos que a fraseologia especializada é bem ligada à terminologia especializada e é fundamental que o tradutor consiga reconhecer as chamadas unidades fraseológicas, tanto do idioma de partida quanto do idioma de chegada, para que a tradução, de fato, transmita a informação correta pretendida pelo autor.

Uma das perspectivas utilizadas para a fraseologia é a das colocações, utilizada por Hausmann (1990), que seriam formadas por basicamente dois elementos, um sendo a base e o outro o colocado:

Além disso, propõe determinadas estruturas morfossintáticas que auxiliam no seu reconhecimento tais como: substantivo + substantivo; substantivo + adjetivo; verbo + substantivo, verbo + advérbio. Alguns exemplos podem ser: *doença infecciosa, sistema nervoso, cometer um crime, morrer de inveja*, etc. (BEVILACQUA, 2004)

Adoto essa nomenclatura (colocações) neste trabalho, pois ela é também utilizada pelos softwares de consulta em corpora, além de o conceito de Hausmann se aplicar a diversos casos ao longo de *Vintage Beer*, como nos casos dos nomes de estilos de cervejas.

Outras unidades fraseológicas que sempre necessitam uma atenção especial por parte dos tradutores, que muitas vezes não estão presentes em textos técnico-científicos, mas há casos em *Vintage Beer*, são as expressões idiomáticas que tem forma fixa e cujas traduções literais, via de regra, não terão o mesmo sentido na língua de chegada. Mona Baker (2017, p. 77-87) apresenta possíveis soluções para a tradução desse tipo de unidade fraseológica, sendo, dentro do possível, a primeira delas tentar substituí-la por uma expressão similar originalmente da língua de chegada.

4. METODOLOGIA

4.1. PREPARO DO ORIGINAL

O livro objeto deste trabalho foi adquirido em versão digital na loja online Amazon. Além de essa versão ter um preço reduzido em comparação com a versão física, também elimina a etapa, bem trabalhosa, de digitalização do texto. Entretanto, os livros digitais (*ebooks*) dessa plataforma comumente possuem proteção de cópia (DRM⁶), vindo em um formato criado apenas para a sua leitura. Por isso, foi necessário fazer a conversão do arquivo do livro, que estava em um formato proprietário da Amazon, para o formato PDF de maneira que o texto pudesse ser copiado livremente. Essa conversão foi feita utilizando o gerenciador de *ebooks* chamado Calibre⁷.

De posse desse arquivo PDF, seria possível a conversão do livro inteiro, de maneira automatizada, para algum outro formato de texto (como .docx ou .txt), que são mais utilizados pelos *CAT Tools*, explicados à frente, e ferramentas de criação e manipulação de corpora. A conversão automática, todavia, pode apresentar diversos problemas de formatação, como quebras de linhas indevidas ou inserção de caracteres no meio do texto (ex. espaços, números de páginas), que muitas vezes só serão detectados no meio da tradução. Como somente o prefácio, introdução e capítulos 1 e 2 do livro foram traduzidos neste trabalho, o que representa um pouco mais de 40 laudas⁸, optei por manualmente copiar e colar o texto em um documento do *Microsoft Word*, sem qualquer tipo de formatação, a fim de evitar a maior parte dos problemas mencionados.

Ressalto o ponto de o texto estar sem qualquer tipo de formatação, pois a intenção era pura e simplesmente a tradução. Como demonstrado na seção 3.3, o livro tem uma formatação e diagramação bem características que necessitam de conhecimento específico para serem replicados e fugiriam completamente do escopo deste trabalho. Além disso, para alguém leigo na questão de design, como é o caso, a tentativa de uma formatação similar à da obra original, sem dúvidas, esgotaria o

⁶ *Digital Rights Management* consiste em restringir a difusão por cópia de conteúdos digitais, ao mesmo tempo em que se asseguram e administram os direitos autorais e suas marcas registradas, pelo ângulo do proprietário dos direitos autorais.

⁷ Disponível em <https://calibre-ebook.com/>

⁸ Uma lauda representa 2.100 caracteres, incluindo espaços.

tempo disponível para a realização do trabalho. Ademais, acredito que no ambiente profissional, os papéis de quem traduz e de quem realiza a diagramação não se confundem.

4.2. ESCOLHA DE SUBSÍDIOS EXTERNOS

Antes de iniciar a tradução, fiz uma consulta sobre materiais que poderiam ser úteis, os chamados subsídios externos (ALVES, MAGALHÃES e PAGANO, 2018, p. 46-67), para consulta ao longo do processo de tradução e, principalmente, para verificação terminológica. Foram utilizados os seguintes livros, a maioria deles publicados originalmente em português, mas também livros em inglês com tradução em português:

- 1) “Química da Cerveja”, escrito pelo doutor em química Alfredo Alberto Muxel (2022);
- 2) “Larousse da cerveja”, de Ronaldo Morado (2017);
- 3) *The Oxford companion to beer*, de Garrett Oliver (2012), com tradução para o português, mas acesso somente à versão em inglês;
- 4) Guia de Estilos do BJCP 2015, em inglês e português⁹;
- 5) Quatro obras da série *Brewing Elements* publicadas em inglês pela *Brewers Association*, e cujos títulos principais são os quatro elementos básicos de qualquer cerveja (*Water, Malt, Hops e Yeast*), com tradução para o português pela Editora Krater.

Considerando que as versões em inglês desses últimos possuem formato digital, minha intenção inicial foi montar um corpus¹⁰ paralelo¹¹ composto pelas versões em inglês e português dos livros. No entanto, a Editora Krater só disponibiliza em sua loja edições físicas deles. Ainda que as versões digitais já estivessem

⁹ Há uma versão atualizada em 2021, mas sem tradução até o momento. O Guia do BJCP também é utilizado pelo “Larousse da cerveja” como referência para os nomes dos estilos.

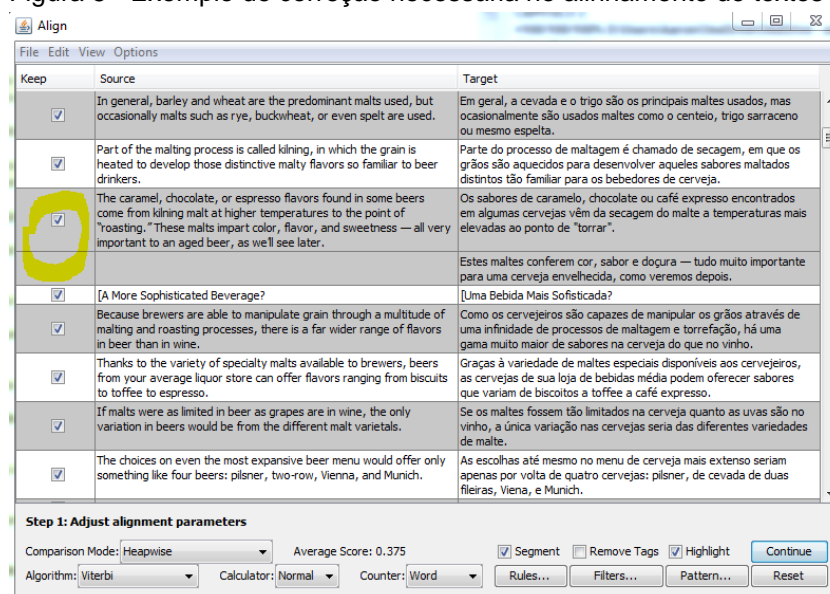
¹⁰ Um corpus pode ser descrito como uma coleção de textos autênticos que foram agrupados em formato eletrônico, de acordo com um conjunto específico de critérios. (BOWKER e PEARSON, 2002, p. 9, tradução nossa)

¹¹ Corpora paralelos contêm textos no idioma A junto com suas traduções para os idiomas B, C, etc. (BOWKER e PEARSON, 2002, p.12, tradução nossa)

disponíveis para compra, seria necessário fazer o chamado “alinhamento” dos arquivos, que consiste em sincronizar cada período do texto fonte com sua respectiva tradução; isso é um pré-requisito para que um corpus possa ser chamado de paralelo, como podemos observar na Figura 4.

Dessa maneira, a construção desse corpus paralelo é um trabalho que ficou para um projeto futuro, possivelmente na continuação da tradução.

Figura 5 - Exemplo de correção necessária no alinhamento de textos



Fonte: Compilação do autor.

4.3. FERRAMENTA DE AUXÍLIO À TRADUÇÃO

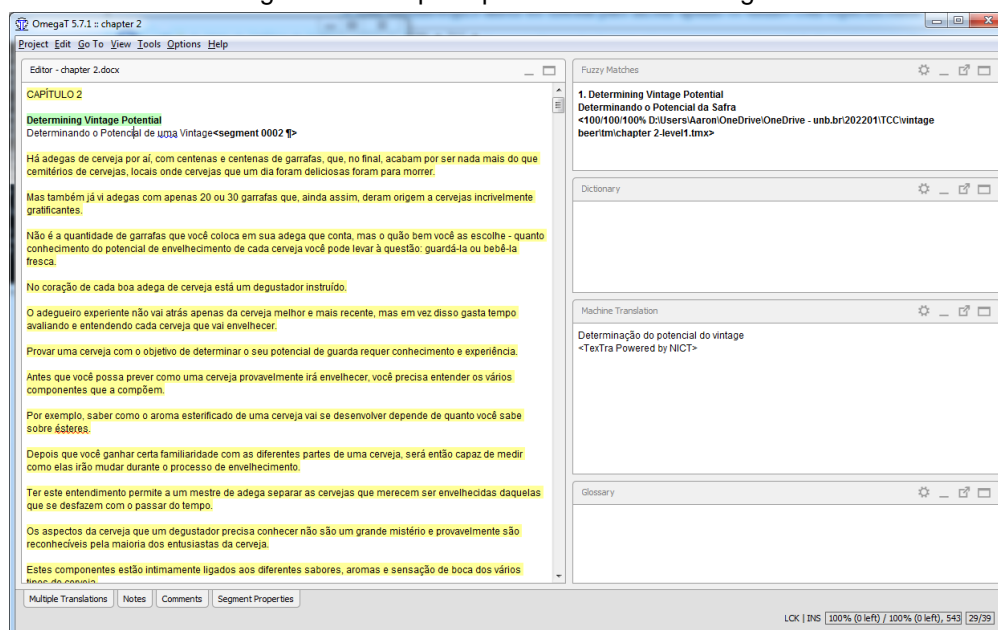
Foi utilizada uma *CAT Tool (Computer-Assisted Translation Tool)*, ou seja, uma ferramenta de auxílio à tradução, denominada *OmegaT*¹². É uma ferramenta gratuita e com código-fonte aberto, que tem por função auxiliar no processo tradutório.

Ela faz a divisão do texto em segmentos que, via de regra, coincidem com um período, apresentando o texto fonte em uma linha e a tradução, editável, abaixo. Ademais, disponibiliza diversas funcionalidades como a tradução automática, criação de glossário, criação de memória de tradução, exportação do texto fonte e tradução na forma de tabela, entre outras.

¹² Disponível em <https://omegat.org/>

De acordo com Lima e Alves (2017), *CAT Tools* colaboram com a agilidade do processo, são práticas e convenientes devido às funções que apresentam, e proporcionam grande autonomia para o profissional de tradução realizar os seus trabalhos. Desse modo, realizei a tradução pelo *OmegaT*, utilizando da tradução automática aliada à criação de um glossário e fiz a revisão e correções na tabela exportada.

Figura 6 - Tela principal do CAT Tool OmegaT



Fonte: Compilação do autor.

Na ausência do corpus paralelo mencionado anteriormente, acabei tendo que optar por uma abordagem mais ortodoxa, mas não menos válida, no momento de traduzir, qual seja, ao encontrar termos e expressões dos quais tinha dúvidas (por exemplo, *mouthfeel* ou *off-flavors*), cujas traduções automatizadas não aparentavam estar corretos, fazia a pesquisa inicial deles nos textos digitais dos quatro livros da série *Brewing Elements* e, quando encontrava, consultava manualmente os livros traduzidos para verificar como a tradução havia sido feita. Caso não encontrasse alguma tradução, fazia a consulta nas outras obras ou, como último recurso, diretamente na internet.

4.4. EXTRAÇÃO TERMINOLÓGICA / MONTAGEM DO GLOSSÁRIO

Pelo fato de ter convertido as partes selecionadas para tradução (prefácio, introdução e capítulos 1 e 2) de *Vintage Beer* em um formato de texto puro, foi possível extrair, de maneira automatizada, sua terminologia própria utilizando a plataforma de extração terminológica *TermoStat Web 3.0*¹³.

Essa ferramenta possui seus próprios corpora de referência¹⁴ em certos idiomas, que incluem inglês e português, o que permite que os termos e expressões comuns da LGP sejam filtrados e os da LSP sejam relacionados e classificados de acordo com sua frequência no texto e seu *score* (grau de especificidade). Outra vantagem da plataforma é conseguir, na maior parte, agrupar as formas flexionadas (denominadas *variants* pela ferramenta), como número e tempo verbal, e as categorias gramaticais em campos separados, o que permite que vejamos um número de frequência consolidado.

Os resultados do *TermoStat Web* podem ser exportados em um formato compatível com o *Microsoft Excel* e, dessa forma, podem ser organizados na estrutura de planilha que permite a utilização de filtros para uma melhor análise.

Figura 7 - Planilha no Excel com filtros na primeira linha

1	Candidate (grouping variant)	Frequen	Specifici	Variants	Pattern
2	beer	407	354.98	beer__beers	Common_Noun
3	flavor	160	273.84	flavor__flavors	Common_Noun
4	malt	70	149.03	malt__malts	Common_Noun
5	yeast	68	148.40	yeast__yeasts	Common_Noun
6	ester	44	128.89	ester__esters	Common_Noun
7	ale	42	118.61	ale__ales	Common_Noun
8	hop	48	113.40	hop__hops	Common_Noun
9	cellar	24	104.49	cellar__cellared__cellaring	Verb
10	aroma	33	104.30	aroma__aromas	Common_Noun
11	age	130	101.84	age__ages__aging	Verb
12	oxidation	37	98.46	oxidation	Common_Noun
13	phenol	22	88.46	phenols	Common_Noun
14	melanoidins	15	81.55	melanoidins	Common_Noun
15	fermentation	23	79.40	fermentation	Common_Noun
16	cellar	29	78.65	cellar__cellars	Common_Noun
17	barley wine	14	75.92	barley wine__barley wines	Common_Noun Common_Noun
18	vintage beer	12	72.31	vintage beer__vintage beers	Adjective Common_Noun
19	residual sugar	12	69.46	residual sugar__residual sugars	Adjective Common_Noun
20	stout	13	68.04	stout__stouts	Common_Noun
21	aging	19	67.04	aging	Common_Noun
22	imperial stout	10	65.44	imperial stout__imperial stouts	Adjective Common_Noun
23	brett	10	65.44	brett	Common_Noun
24	residual	19	63.57	residual	Adjective
25	alcohol	53	63.05	alcohol__alcohols	Common_Noun

Fonte: Compilação do autor.

¹³ Disponível em http://termostat.ling.umontreal.ca/index.php?lang=en_CA

¹⁴ Um corpus de referência é aquele que pode ser considerado como representativo de um determinado idioma como um todo e pode, portanto, ser usado para fazer observações gerais sobre essa idioma em particular. (BOWKER e PEARSON, 2002) (em tradução livre)

O glossário foi montado utilizando a funcionalidade disponibilizada pelo *OmegaT* e com base nas consultas manuais que realizei ao encontrar termos que me levantaram algum tipo de dúvida, termos da Química e outros cuja tradução literal não era a correta.

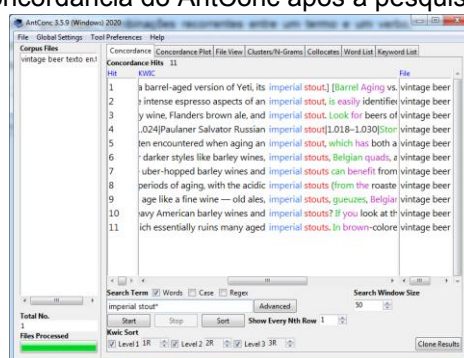
Basicamente todos os termos do glossário podem ser encontrados nessa lista produzida pelo *Termostat Web*. As principais diferenças são as duas seguintes:

- 1) O glossário não incluiu todos os termos da lista (ex. *degradation*), pois grande parte deles não apresenta tradução diferente da literal, apesar de terem especificidade suficiente para fazerem parte da LSP do texto (de acordo com o *score* dado pela ferramenta);
- 2) O glossário incluiu alguns termos que, em princípio, não tem especificidade suficiente para estarem na lista, mas que são termos utilizados na LSP (ex. *adjuncts*).

As listas terminológicas anexas foram filtradas para incluir apenas os termos com *score* maior que 11, em inglês, e maior que 12, em português, apenas com o intuito de estabelecer um limite de recorte (cerca de 300 termos para cada idioma), do contrário seriam demasiadamente longas, já que cada uma, em sua integralidade, tem mais de 1.200 linhas. Mesmo com esse limite, os termos foram organizados por ordem decrescente do *score*, assim as listas representam os termos especializados mais relevantes para texto.

Outro software utilizado, em complementação ao *Termostat Web*, foi o de consulta a corpora chamado *Antconc*. Com ele é possível, utilizando um “corpus” de apenas um texto, criar listas de frequências de palavras desse texto, além de fazer pesquisas mais complexas e obter diversas informações úteis, como achar todas as palavras terminadas ou iniciadas com um certo padrão, buscar colocações fraseológicas (*collocates*), análise do vocabulário em contexto, a montagem de lista de palavras-chave mais utilizadas e as outras facilidades que os corpora permitem.

Figura 8 - Aba de concordância do AntConc após a pesquisa por “imperial stout**”



Fonte: Compilação do autor.

4.5. REVISÃO

Após o término da tradução, solicitei a revisão a um amigo, Frederico Oliveira de Paula, quem considero ter um vasto conhecimento sobre cervejas, e outras bebidas alcoólicas, tendo, inclusive, já feito a prova para juiz do BJCP e participado do Campeonato Brasileiro de Sommelier de Cervejas, além de ter feito revisões extraoficiais para a editora Krater na série de livros *Brewing Elements*.

Apesar de ter feito uma revisão geral, seu foco foi na questão terminológica e alguns pontos que foram levantados, como sobre o termo *stale*, são discutidos no posteriormente.

Também houve a revisão pela orientadora, Profa. Dra. Flávia Cristina Cruz Lamberti, que teve um maior foco na eliminação de ambiguidades e melhoria da fluidez do texto.

Considero que ambas as revisões auxiliaram na construção de uma tradução que soasse mais natural em português e que também fosse melhor aceita pelo público-alvo da obra.

5. RELATÓRIO

Apresento aqui questões que surgiram durante a tradução e que considerei necessitar de uma explicação mais elaborada.

5.1. TERMINOLOGIA

5.1.1. TERMOS DA QUÍMICA

Analisando os resultados obtidos pelo *Termostat Web* e comparando com a minha tradução, verifiquei que a maior parte da terminologia específica tem tradução para o português. Isso não é surpreendente já que boa parte da tecnicidade do texto vem da Química e ela é uma disciplina com regras de nomenclatura internacionais¹⁵¹⁶.

A maioria das seguintes expressões exemplificativas foram encontradas no livro “Química da Cerveja”:

Quadro 1 - Exemplos de termos da Química

Expressão em inglês	Expressão em português
alpha acids	alfa-ácidos (α -ácidos)
autolysis	autólise
beta acids	beta-ácidos (β -ácidos)
estery	esterificado
ethyl acetate	acetato de etila
fatty acids	ácidos graxos
fusel alcohols	álcoois superiores
higher alcohol	álcool superior
hulupones	huluponas
melanoidins	melanoidinas
methyl-butyrate	butirato de metila
reactive oxygen species	espécies reativas de oxigênio

¹⁵ <https://iupac.org/what-we-do/nomenclature/>

¹⁶ InChI, the IUPAC International Chemical Identifier ([https://doi.org/10.1186/s13321-015-0068-](https://doi.org/10.1186/s13321-015-0068-4)

reductones	redu-tonas
trans-2-nonenal	trans-2-nonenal

Fonte: Compilação do autor.

Destaco que *fusel alcohols* são uma combinação de álcoois superiores e que também são chamados de óleos fúsel, por terem uma consistência oleosa. O livro “Química da Cerveja” só utiliza a expressão “álcool superior” para explicar todos os tipos de álcoois dessa categoria. Além disso, conversei com um colega especialista na área o qual afirmou que a literatura nacional costuma utilizar apenas “álcool superior” de maneira genérica e não específica como “álcool fúsel”. Isso pode ser verificado no Guia de Estilos do BJCP 2015 que, ao falar dos “Atributos Comuns a Todos os Estilos de Cerveja” utiliza “álcool superior (fúsel)”.

Ressalto também que alfa-ácidos e beta-ácidos são escritos no livro de Muxel (2022, p. 55) com seus caracteres gregos e não por extenso. Em pesquisa na internet observei que mesmo em inglês são utilizados α e β . Logo, notamos que foi uma opção estilística do autor colocá-los por extenso e, assim, optei por manter essa opção em português.

5.1.2. O TERMO *VINTAGE*

Vintage é um termo da enologia, que tem duas acepções características nessa ciência:

- 1) o ano em que as uvas utilizadas para a produção de um vinho foram colhidas. Nesse sentido, pode-se traduzir *vintage* diretamente por “safra”.
- 2) em alguns vinhos, como nos vinhos do porto, denota qualidade. Assim, as vinícolas da cidade do Porto colocam esse termo nos seus melhores vinhos. Aqui não há uma tradução direta para o português que represente corretamente esse sentido.

As definições de dicionário, em inglês pelo *American Heritage College Dictionary* e em português pelos Dicionários Priberam da Língua Portuguesa e Houaiss, corroboram esses dois conceitos. É importante ressaltar que mesmo quando

vintage significa uma safra específica, só é utilizado caso o vinho tenha qualidade suficiente que justifique ter a safra explicitada.

Há também um conceito apresentado nos dicionários, mas bem explicado por uma observação do site Tecla SAP:

OBSERVAÇÃO 1: Como substantivo, a palavra significa “vindima, colheita da uva”. O adjetivo conota “velho e bom”, como um vinho de boa safra. **Refere-se a coisas antigas que conservam ou aumentam de valor com o passar do tempo.** (CARVALHO, 2010, grifo nosso)

Assim, vemos a palavra sendo utilizada em diversos outros contextos, como “roupas vintage”, “design vintage”, “óculos vintage”, “móveis vintage”, sempre no sentido de algo antigo, mas valioso. Percebemos uma clara diferença entre o uso do adjetivo *vintage* e o substantivo *vintage*.

Inicialmente, fiz toda minha tradução substituindo *vintage* por “de safra”, pois, com a leitura dos capítulos que não foram traduzidos, verificamos que o autor faz degustações verticais¹⁷ com cervejas de até 10 anos. Isso somente é possível caso a cerveja seja produzida, no mínimo, uma vez ao ano e sua data (ou ano) de fabricação seja conhecida, ou seja, sua *vintage* (substantivo) deve ser conhecida. Logo, seriam cervejas “de safras” diferentes. Isso fica nítido com a seguinte frase do capítulo 4 do livro: “*To obtain this information, a panel of experienced vintage beer aficionados conducted tastings of multiple vintages of the beer (called a vertical tasting)*”. As “*multiple vintages*” só podem se referir a múltiplas safras. Há também o primeiro tópico do capítulo 2: “*Determining Vintage Potential*”, que se refere ao potencial de guarda/envelhecimento de uma safra específica, por isso ainda acredito que “de safra” é a tradução correta nesses contextos.

Além do sentido comentado acima, há um outro sentido de *vintage* no texto. O subtítulo do livro é o seguinte: *A Taster’s Guide to Brews That Improve over Time* (Um guia de degustador para cervejas que melhoram com o tempo, tradução nossa). Esse subtítulo faz o conceito de *vintage* tender para o sentido referido na observação em negrito acima. Com isso, usar “de safra” em todas as situações, não seria adequado, uma vez que *vintage* é polissêmico e pode assumir um sentido diferente dependendo do contexto. Como já mencionado, é explicado no texto que uma cerveja boa para

¹⁷ Uma degustação vertical é feita com uma só cerveja, mas de safras diferentes. Isso enfatiza as diferenças entre safras e mostra como a cerveja evoluiu com os anos.

guarda é produzida com insumos de alta qualidade e o objetivo final da obra é que a cerveja que foi envelhecida traga uma experiência positiva, quiçá superior à versão fresca, a quem está degustando, o que implica um aumento de valor.

Assim, após refletir sobre essa carga conceitual que a palavra traz, também sobre a questão do público-alvo do livro (semiespecialistas) e o fato de, mesmo sendo uma palavra estrangeira, estar nos dicionários em português, optei por deixar *vintage* sem tradução em todos os casos em que não era inequívoca a intenção do autor a se referir a uma safra específica. A maior consequência dessa opção foi trocar a tradução do título do livro de “Cervejas de Safra” para “Cervejas *Vintage*”.

5.1.3. TERMOS SEM TRADUÇÃO

O texto apresenta uma gama considerável de termos que não possuem tradução, que se concentram, principalmente, nos nomes dos estilos e características organolépticas. Além disso, é importante observar que as cervejarias brasileiras mantêm essa nomenclatura em inglês. Acredito, dessa forma, acreditar ser muito difícil e inadequado criar traduções que sejam aceitas ou sequer utilizadas pelo público-alvo do livro.

Como exemplo, temos o termo ABV (*alcohol by volume*) que indica o teor alcoólico da bebida. Observamos abaixo que, nos rótulos, encontramos as opções “vol”, “alc” ou “abv”, mas nenhum utiliza uma tradução direta que seria APV (MORADO, 2017, p. 208). Também conseguimos identificar o uso de ABV no livro “Lúpulo”.

Figura 9 - Exemplos de rótulos de cervejas nacionais.



Fonte: Compilação do autor.

Na mesma figura conseguimos observar que o mesmo acontece com os estilos e, nessa linha, poderíamos montar um corpus utilizando somente os rótulos das cervejas para verificar que as cervejarias brasileiras utilizam somente os nomes em inglês e confirmaríamos o proposto por Stella Tagnin (2007):

O tradutor que recorre apenas a fontes de referência convencionais pode acabar empregando um termo possível, porém não consagrado (BOWKER, 1999; TAGNIN, 2005). Já um corpus comparável, composto de textos originalmente escritos nas duas línguas, inglês e português no caso em questão, fornecerá o termo efetivamente usado por aquela comunidade. Em outras palavras, o corpus fornecerá o termo mais provável de ocorrer no contexto que o tradutor estiver pesquisando, ou seja, o termo mais recorrente. Nem sempre, é óbvio, o tradutor deseja usar o termo mais recorrente, mas, mesmo nesse caso, o corpus lhe será de grande valia justamente para identificar o termo que não pretende usar.

Falando especificamente dos estilos, especulo que o motivo para não terem tradução foi a entrada tardia do Brasil, em maior escala, no mercado de cervejas artesanais. A nomenclatura utilizada já tinha décadas de consolidação no mercado mundial; assim seria difícil criar traduções novas e garantir que o público que já conhecia os estilos originais conseguisse associar com os novos nomes.

Isso é corroborado enfaticamente com o estilo “*Catharina Sour*”, que é um estilo criado no Brasil e incluído no Guia de Estilos do BJCP de 2021. Vejamos a história que foi apresentada no guia:

Os exemplos individuais existiam com nomes diferentes anteriormente no Brasil, mas o estilo se tornou popular com esse nome depois que foi definido formalmente em 2015 durante uma reunião entre cervejeiros profissionais e caseiros em Santa Catarina. Utilizando ingredientes locais adequados para um clima quente, o estilo se espalhou para outros estados do Brasil e além, sendo um estilo muito popular na América do Sul – tanto em competições comerciais como caseiras.

Observamos que os próprios cervejeiros optaram por utilizar o termo *sour* sem tradução ao definir um estilo originariamente nacional e até mesmo colocaram a letra “h” na escrita de Catarina.

Com isso, conseguimos verificar em todos os subsídios externos utilizados neste trabalho a utilização dos estilos sem qualquer tradução. É interessante notar também que diversos desses estilos podem ser considerados colocações, como explicado no tópico sobre fraseologia, já que vários deles são termos compostos, sendo “espécies” de categorias mais amplas. Apresento alguns exemplos:

Quadro 2 - Exemplos de estilos com suas respectivas categorias.

Estilo	Categoria
Irish Stout	Irish Beer
Imperial Stout	American Porter and Stout
Munich Helles	Pale Malty European Lager
German Pils	Pale Malty European Lager
English Porter	Brown British Beer
Baltic Porter	Strong European Lager
Belgian Dark Strong Ale	Trappist Ale
Trappist Single	Trappist Ale
Berliner Weisse	European Sour Ale
Flanders Red Ale	European Sour Ale
Fruit Lambic	European Sour Ale
Oud Bruin	European Sour Ale

Fonte: Compilação do autor.

Finalizando este item, gostaria de destacar a expressão *off-flavors*, que também ficou sem tradução.

Uma das definições do *phrasal verb*¹⁸ *to be off* é a de algo estar incorreto, defeituoso ou em más condições. Esse é justamente o caso dos *off-flavors*, que seriam sabores que apresentam algum tipo de problema. Via de regra serão ruins/desagradáveis, mas nem sempre, simplesmente podendo não ser esperados naquela cerveja ou naquele estilo. Ocorrem normalmente por contaminação ou oxidação.

O termo em português, sem tradução, foi encontrado nos livros “Lúpulo”, “Malte” e “Larousse da cerveja” e também faz parte do glossário do Guia de Estilos do BJCP 2015. Em *Vintage Beer* são utilizadas as formas *off-flavors*, *off flavors* e *off-tastes*. Optei por padronizar todos em uma única grafia (*off-flavors*), para facilitar tanto a

¹⁸ Em inglês, um phrasal verb (em português: locução gramatical ou, em tradução literal, verbo frasal) é a combinação de duas ou três palavras de diferentes categorias gramaticais — um verbo e uma partícula, como um advérbio ou uma preposição — para formar uma única unidade semântica em um nível lexical ou sintático. (PHRASAL VERB, 2022)

tradução quanto a leitura, já que todos tem o mesmo sentido.

5.1.4. TERMOS *FUNKY* E *STALE*

Nenhum dos dois termos tem tradução exata para o português no contexto do livro.

O termo *funky* é complexo, pois está geralmente relacionado a cervejas que são fermentadas com a levedura *Brettanomyces* ou que foram contaminadas por algum micro-organismo. Por isso, pode referir-se a características positivas ou negativas, dependendo da intensidade.

No Guia de Estilos do BJCP de 2015, ele aparece na categoria *American Wild Ale*, estilo 28A – *Brett Beer* e lá foi mantida a palavra sem tradução (“As notas *funky* variam de baixas a altas, dependendo do tempo de envelhecimento da cerveja e a(s) cepa(s) *Brett* são utilizadas.”), mas são apresentados alguns exemplos ao que remeteriam:

- a) em sentido positivo: notas de estábulo, notas de feno molhado, um pouco de terroso ou defumado
- b) em sentido negativo: esparadrapo (band-aid), removedor de unha, fétido, queijo, etc.

Percebemos que o termo está ligado a características que encontramos, geralmente, em fazendas, que podem ser agradáveis ou não, dependendo do contexto utilizado e do gosto do degustador.

Ao procurar o termo nos livros, encontrei apenas no Larousse da Cerveja o nome de uma cerveja que foi colocada como exemplo do estilo *Brett Beer*, a “Tupiniquim Funky & Sour”. Curiosamente, o livro utiliza a seguinte descrição: “O estilo da cerveja-base descreve a maior parte das características destas cervejas, mas a adição de *Brett* garante um produto de caráter seco, fino e **rústico**.” (grifo nosso)

Dessa maneira, para não deixar na minha tradução o termo original, que não é muito claro para os falantes de língua portuguesa, e ser necessário algum tipo de explicação adicional, optei por utilizar o termo “rústico”, como fez o Larousse da Cerveja, que engloba os aspectos fazendários de *funky* e que exprime inúmeras características, mencionadas acima, que um degustador poderá associar na hora da avaliação.

Encontrei o termo *stale* uma única vez no livro *Hop* com a tradução para o português como “rançoso”. No entanto, durante a revisão, Frederico de Paula levantou a questão que essa tradução não estaria muito adequada pelos motivos seguintes.

No livro *Vintage Beer*, a explicação dessa característica aparece quando o autor está explicando os efeitos da oxidação e o aparecimento do composto trans-2-nonenal. Já no *The Oxford Companion to Beer* (2012) temos a seguinte explicação¹⁹:

A maioria das mudanças que ocorrem na medida em que a cerveja fresca se torna *stale* envolve oxigênio, que é uma das razões pelas quais os cervejeiros tentam evitar a oxidação durante todo o processo de fabricação da cerveja. Entre os primeiros e mais proeminentes quando a cerveja se torna *stale* está o desenvolvimento de sabores que remetem ao papelão, xerez e/ou groselha preta.

(...)

Grande parte da atenção se voltou para desenvolvimento do composto oxidante trans-2-nonenal, que tem um forte aroma de papelão úmido. Entretanto, muitos outros compostos contribuem para o sabor da cerveja *stale*, particularmente uma grande variedade de aldeídos. (tradução nossa, grifo nosso)

O que podemos perceber é que *stale* está intimamente ligada à oxidação, mas não necessariamente ao ranço, que estaria mais relacionado ao ácido isovalérico que pode aparecer em cervejas rústicas (*funky*).

Assim, na ausência de um termo em português com equivalência à palavra em inglês, utilizei “oxidado(a) / proveniente da oxidação” como tradução.

5.1.5. TERMOS FRESCO(A) E ADJUNTOS

Faço aqui a explicação desses dois termos, pois não possuem uma explicação elaborada no livro. Ambos os termos são traduções literais do inglês, embora sejam os termos realmente usados na temática em português.

Inicialmente, eu não tinha qualquer dúvida sobre a expressão “cerveja fresca”, que para mim sempre significou uma cerveja que foi produzida recentemente. Como

¹⁹ Most of the changes that occur as fresh beer becomes stale involve oxygen, which is one reason why brewers attempt to avoid oxidation throughout the brewing process. Among the first and most prominent attributes of beer staling is the development of cardboardlike, sherrylike, and/or black currantlike flavors.

(...)

Much attention has been concentrated on the development of the oxidative compound (E)-2-nonenal, which has a strong damp cardboard aroma. However, many other compounds contribute to the flavor of stale beer, particularly a large range of aldehydes.

observamos em diversos momentos do livro, a característica de ser fresca é especialmente importante para as cervejas que valorizam atributos do lúpulo, já que vários deles se perdem com o tempo. Por isso, alguns estilos são feitos para serem ingeridos o mais rápido possível, enquanto outros podem ser envelhecidos.

Entretanto, o adjetivo “fresco”, tal qual “bebida fresca”, pode ter o sentido de estar relacionada com a temperatura, sendo, assim, uma “cerveja ligeiramente fria”²⁰. Dessa forma, para evitar qualquer tipo de ambiguidade, utilizei a palavra traduzida acompanhada de uma explicação dentro do próprio texto, que é uma das soluções para a não equivalência apresentadas por Mona Baker, em seu livro *In other words* (2017, p. 24-45):

Quadro 3 - Explicação de “frescas” na tradução.

Most are meant to be consumed as fresh as possible , whether they are hoppy IPAs, cloudy hefeweizens, or crisp, well-crafted pilsners.	A maioria delas são feitas para serem consumidas logo após serem envasadas, ou seja, as mais frescas possíveis , sejam elas IPAs lupuladas, hefeweizens turvas ou pilsners limpas e bem trabalhadas.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fonte: Compilação do autor.

Após o trecho acima, que está no prefácio do livro e é a primeira ocorrência do termo “fresca”, utilizei essa tradução literal ao longo do texto traduzido sem fazer nova referência à explicação do seu sentido.

Já com relação a “adjuntos”, não coloquei nenhuma explicação por acreditar que ela não traria ambiguidade ao público-alvo, pelos seguintes motivos:

- 1) A palavra tem definições de dicionário muito próximas (i.e. unido, junto, auxiliar, suplente) tanto em inglês quanto em português;
- 2) Em ambas as línguas, é um termo utilizado na LGP com sentido diferente na LSP; logo depende de que o leitor já esteja familiarizado com a LSP;
- 3) A tradução literal e sem explicações é utilizada no livro “Malte”; e
- 4) O autor do livro também optou por não fazer a explicação, mesmo com a possibilidade de haver dúvida para o leitor da língua inglesa.

²⁰ O público nacional tem a preferência pela cerveja “estupidamente gelada”. De fato, acredito que o leitor não-especialista (que não é o público-alvo da obra) poderia ter essa leitura, mas acho improvável que os especialistas ou semiespecialistas façam essa interpretação.

Faço o esclarecimento neste trabalho apenas para auxiliar a compreensão: os adjuntos são fontes alternativas de extrato (fração do mosto que será fermentada, basicamente composta de açúcares) que substituem parte do malte²¹ (em tradução livre) (OLIVER, 2012). Um adjunto pode influenciar a cerveja de diversas maneiras (aroma, sabor, cor, densidade), sendo um termo amplo que pode incluir:

- Xaropes de açúcar cãndi belga de todas as cores;
- Trigo, cevada, centeio, aveia, milho e outros grãos não maltados;
- Mel, xarope de bordo (*maple*), néctar de agave e outros açúcares;
- Frutas, abóboras e outros ingredientes naturais

5.1.6. UNIDADES FRASEOLÓGICAS

Além dos estilos de cervejas, comentados no item 5.1.3 e que considerei como colocações, apresento abaixo algumas colocações especializadas que exigiram uma pesquisa específica para identificar sua ocorrência e uso nas obras de referência em português:

Quadro 4 - Exemplos de colocações especializadas utilizadas em *Vintage Beer*.

Colocação em inglês	Colocação em português	Comentário
vertical tasting	degustação vertical	É comum na língua falada a utilização de “fazer uma vertical da cerveja tal”
alcohol content	teor alcoólico	Colocação comum em português ²²
sour beers	cervejas <i>sour</i>	Na língua falada, é comum nos referirmos à <i>sour</i> quando falamos do estilo e à ácida/acidez quando falamos da característica.
nonliving beers	cervejas não-vivas	A expressão aparece em contraste com “cerveja viva” que tem sido utilizada para referir-se a cervejas que não foram pasteurizadas.
kettle caramelization	caramelização durante a fervura	<i>Kettle</i> aparece nos subsídios externos como fervura ou brassagem. Esta, por sua vez, é o processo de mistura do malte e água sob a ação do calor. Acontece que a caramelização só se inicia a partir de 129 °C, conforme

²¹ Adjuncts are alternative sources of extract used to replace a proportion of the malt.

²² <https://www.corpusdoportugues.org/now/>

		relatado no livro “Química da Cerveja”, temperatura na qual a água estará fervendo.
Maillard products	produtos da reação de Maillard	Encontrei no livro “Química da Cerveja” apenas a colocação “produtos da reação de Maillard”
final gravity	gravidade final	A informação sobre a gravidade (muito relacionada à densidade do líquido) ainda é pouco divulgada nas cervejas, tanto nacionais quanto importadas.
connective tissue	tecido conjuntivo	Encontrado em livro de Histologia (JUNQUEIRA e CARNEIRO, 2018, p. 327).
virgin oak barrel	barril de carvalho virgem	Seria um barril de carvalho que nunca foi utilizado antes.

Fonte: Compilação do autor.

Com os exemplos acima, podemos observar o uso da fraseologia especializada, por meio das colocações, em *Vintage Beer*. Ressaltamos a necessidade de não traduzir de forma literal essas combinações, de modo a evitar a produção de estruturas que não fazem sentido em português, como foi o caso de *kettle caramelization*, explicado na tabela acima.

Além das colocações, houve duas outras unidades fraseológicas que merecem comentário. A primeira delas foi *Good things come to those who wait*, uma expressão idiomática cuja tradução literal seria algo próximo de “Coisas boas vêm àqueles que esperam”. Apesar de essa tradução até fazer sentido, não é utilizada. Felizmente, em português temos o ditado “Quem espera sempre alcança” que tem sentido e forma similares à expressão em inglês e, por isso, foi utilizada no lugar da tradução literal.

A segunda foi a expressão que aparece como legenda da imagem a seguir:

Figura 10. *In the Wild Yeast We Believe*



Fonte: *Vintage Beer* (DAWSON, 2014)

De imediato notamos que a expressão originalmente está em latim: *In Illa Brettanomyces, Nos Fides*. A legenda foi obtida diretamente da página da cervejaria *The Lost Abbey*²³:

Muitas pessoas nos perguntam sobre o letreiro de mais de 2 metros na entrada da nossa sala de barris que diz *In Illa Brettanomyces, Nos Fides*. É uma frase em latim que se traduz aproximadamente em "In the Wild Yeast We Believe" (ok, para vocês puristas, tecnicamente significa "neste lugar temos fé no fungo britânico", mas esta tradução nem de longe soa tão legal quanto aquela). (tradução nossa)

Com isso, dois pontos foram levados em consideração: a) nem a cervejaria, nem Patrick Dawson optaram por utilizar a forma em inglês *In the Wild Yeast We Trust*, que estaria mais próxima do lema nacional americano *In God We Trust*, e b) tampouco nenhum dos dois optou pelo uso da tradução literal diretamente do latim, que é mencionada pela *The Lost Abbey*. Ou seja, foi uma opção deliberada utilizar a expressão aproximada *In the Wild Yeast We Believe*. Dessa forma, optei pela tradução literal, já que a expressão idiomática foi criada pela cervejaria e apenas reproduzida pelo autor, não sendo possível encontrar uma próxima em português que fosse possível de ser substituída sem se distanciar dessa nova forma utilizada por eles.

5.2. O USO DO SUFIXO -LIKE

Em diversas ocasiões ao longo do texto, Dawson utiliza o sufixo "-like" para criar adjetivos a partir de substantivos. Há a opção de utilizar esse sufixo com ou sem o hífen, sendo este favorecido pelo inglês americano e aquele pelo inglês britânico.

Curiosamente, o autor utiliza ambas as formas, com e sem hífen, o que dificulta a busca com expressões simples. Ainda assim, utilizando o software *Antconc*, foi possível realizar uma busca geral por *like* e com o resultado aplicar um filtro utilizando expressão regular ²⁴ (`[^\s](?!un)(like)|(\-t)(like)`), de modo que

²³ A lot of people ask about the 8 foot sign over the threshold to our barrel room that reads *In Illa Brettanomyces Nos Fides*. It's a Latin phrase that roughly translates to "In the Wild Yeast We Believe" (okay, for you purists it technically means "in this place we have faith in British fungus", but that's nowhere near as cool sounding). Disponível em: <https://lostabbey.com/faqs/>

²⁴ Em ciência da computação, uma expressão regular ou "Regex" (ou os estrangeirismos *regex* ou *regexp*, abreviação do inglês *regular expression*) provê uma forma concisa e flexível de identificar cadeias de caracteres de interesse, como caracteres particulares, palavras ou padrões de caracteres. (EXPRESSÃO REGULAR, 2020)

somente fossem apresentadas as ocorrências de *like* como um sufixo ou separado por hífen, o que revelou 15 resultados:

Quadro 5 - Resultado da pesquisa por *like* no *AntConc*.

beer (notably aging hop beta acids) and typically produce fruity,	winelike	flavors that, when combined with the matured chocolate flavors
delicious black-cherry note. They can also result in distinctive	portlike	flavors when combined with the sherry aspects of aged
it can react with the melanoidins to create sherry and	portlike	flavors. Studies show that temperature makes a big difference
result of the browning reaction is the creation of caramel-	like	flavors. These caramel and fruit flavors merge to form
degrade, various esters can arise that give a beer fruity,	winelike,	or musty flavor, and also greater complexity. While the
notably Belgian ales and German wheat beers, that have smoky,	clovelike,	or peppery components that come from yeast-derived phenols. [
stouts, with their initial highly roasted flavors, turn chocolaty and	portlike. [Because of its smoked malt, Alaskan Brewing Company's
Roasted Flavors Many beer lovers are particularly fond of the	coffeelike,	almost burnt, flavors found in many stouts. It's
to methyl butyrate, which lends many vintage beers a wine-	like	aspect. When combined with the new, caramel flavors made
beer is left with only the malt flavors, which become	sherrylike,	caramelly, and one-dimensional. The esters produced by ale
develop into dried-fruit flavors (raisin, fig, date). The banana-	like	esters typical of German wheat beers tend to fade
like when hop beta acids degrade to form the fruity,	winelike	methyl-butyrate ester. [What Are Esters? The vast majority
successful aging of many beers. Amber-colored beers develop sweet,	sherrylike	notes, while stouts, with their initial highly roasted flavors,
pointing out that it applies to beers where a sherry,	toffeelike	sweetness is a desirable trait. This will typically be
a negative attribute, imparting a boozy character or a solvent-	like	taste. Booziness in a beer is often a good

Fonte: Compilação do autor.

Notamos que se tratam de características organolépticas passíveis de serem detectadas na degustação. Como definido acima, são sabores ou aromas parecidos,

mas não exatamente iguais, aos originais e, por isso, optei por utilizar a expressão “que remete(m) a(o)”, tal como no excerto a seguir, cuja versão em inglês está na antepenúltima linha do Quadro 5: “Cervejas cor de âmbar desenvolvem notas doces, que remetem ao xerez, enquanto as stouts, com seus sabores iniciais altamente torrados...”.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente Trabalho de Conclusão de Curso teve como objetivo principal a tradução, do inglês para o português, de um excerto (Prefácio, Introdução, Capítulo 1 e Capítulo 2) da obra *Vintage Beer*, escrita por Patrick Dawson. No âmbito dos Estudos da Tradução, este projeto foi orientado sob a ótica de se tratar de um texto técnico-científico, mais especificamente um texto escrito por um especialista na área da cerveja, com uma linguagem especializada relacionada ao assunto de envelhecimento de cervejas. Para tanto, recorri, ao longo do processo de elaboração deste trabalho, à busca de características gerais de textos técnico-científicos e, mais especificamente, do gênero textual em questão, assim como de métodos e ferramentas de auxílio à tradução, denominados subsídios externos, tais como a pesquisa em livros especializados na temática em português, uso de software de auxílio à tradução, *OmegaT*, e à extração da terminologia, com o uso do *Termostat Web*. Fiz isso pois este é um trabalho que não se restringe apenas à preparação da tradução, mas à preparação de trabalho teórico e aplicado no âmbito dos Estudos da Tradução.

No decorrer do processo, identifiquei tratar-se de um texto com características dos gêneros textuais guia, manual e compêndio, em razão dos padrões retóricos utilizados nos quais o autor em momentos narra situações, instrui e ensina didaticamente. Tal caracterização, em complemento ao conteúdo e credenciais do autor, permite classificar o texto como técnico-científico, o que implica na tradução própria desses textos, e que difere da tradução de outros tipos de textos, como foi explicado no referencial teórico. Além disso, detectei dentro da terminologia do livro questões um pouco mais problemáticas que foram tópico de discussão no relatório, e que poderão ser aprofundadas por outros estudantes que tenham interesse na tradução de textos nessa temática. Entre essas questões se encontra a primeira palavra do título do livro, *vintage*, que traz conceitos implícitos sem tradução literal dentro da nossa língua.

Em auxílio ao processo de tradução, fui montando um glossário bilíngue com termos específicos, que poderá ser uma referência inicial para outras traduções e gerei listas terminológicas em inglês e português, que são apresentadas e organizadas pelo grau de especificidade. Essas listas poderão ser utilizadas por quem

tenha interesse na tradução ou no estudo terminológico de textos sobre cerveja, já que poderão ser comparadas com outras criadas para diferentes textos da temática e usadas para identificação de termos que merecem atenção no processo tradutório. Também busquei identificar o uso dos termos em português em obras sobre o tema cerveja e também em áreas especializadas, como a Química, o que aumenta a confiabilidade da escolha utilizada.

É muito relevante destacar a importância da série *Brewing Elements*, que foi trazida ao Brasil pela editora Krater e que aborda os principais tópicos relacionados à cerveja. Acredito que se um corpus paralelo bilíngue for montado com esses quatro livros e com o Guia de Estilos do BJCP, a tradução de quaisquer outras obras em inglês, relacionadas com o tema, será muito mais fácil, rápida e adequada. O único empecilho para isso é o grande trabalho de digitalização e alinhamento dos textos, mas esse pode ser um projeto futuro que ajudaria significativamente o resto da tradução do livro *Vintage Beer*, e de outros sobre esse tema, e seria de grande valia a quem tenha a intenção de ser tradutor profissional nessa área. Esse corpus possibilitaria, também, a análise do vocabulário em contexto, a montagem de lista de palavras-chave mais utilizadas nessas obras, a verificação dos usos das colocações e as outras facilidades que os corpora permitem e que são muito úteis para os Estudos da Tradução, especialmente na área de terminologia.

Tenho o objetivo de terminar a tradução do restante do livro, para que ele seja publicado no mercado brasileiro. Creio que a literatura especializada, em português, sobre cervejas ainda é muito limitada quando comparada com o que há disponível em inglês e, no caso, *Vintage Beer* pode ser um grande fomentador para que as cervejarias brasileiras comecem a produzir cervejas que tenham como foco o seu envelhecimento. Isso implica que o cervejeiro tenha o conhecimento necessário para saber quais mudanças ocorrem ao longo do tempo de guarda e como ele fará sua cerveja para obter determinado resultado depois de 5, 10, 15 anos. Isso é algo que já ocorre nos Estados Unidos e Europa com frequência e nós, como terceiro maior país consumidor de cerveja do mundo, não podemos ficar de fora.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Fábio; MAGALHÃES, Célia; PAGANO, Adriana. **Traduzir com autonomia: estratégias para o tradutor em formação**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2018.
- ANDRADE, Maria M. D. Lexicologia, Terminologia: definições finalidades, conceitos operacionais. In: OLIVEIRA, Ana Maria P. P. D.; ISQUERDO, Aparecida N. **As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia**. 2. ed. Campo Grande/MS: Editora UFMS, 2001. p. 191-200.
- BAKER, Mona. **In other words: a coursebook on translation**. 3. ed. New York: Routledge, 2017.
- BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM. **Beer Style Guidelines**. [S.l.]: BJCP, Inc., 2015.
- BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM. **Guia de Estilos de Cerveja**. Tradução de Mauro Manzali Bonaccorsi. [S.l.]: BJCP, Inc., 2015.
- BEER JUDGE CERTIFICATION PROGRAM. **Beer Style Guidelines**. [S.l.]: BJCP, Inc., 2021.
- BEVILACQUA, Cleci R. Fraseologia: perspectiva da língua comum e da língua especializada. **Revista Língua & Literatura**, v. 6 e 7, n. 10/11, p. 73-86, 2004. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/183172>. Acesso em: 4 set. 2022.
- BOWKER, Lynne; PEARSON, Jennifer. **Working with specialized language: a practical guide to using corpora**. 1. ed. New York: Routledge, 2002.
- CABRÉ, Maria T. **La terminología: teoría, metodología, aplicaciones**. Barcelona: Antártida/Empúries, 1993.
- CARVALHO, Ulisses W. D. VINTAGE: qual é o significado e a pronúncia da palavra? **Tecla SAP**, 2010. Disponível em: <https://www.teclasap.com.br/vintage/>. Acesso em: 24 jul. 2022.
- COSTA, Sérgio R. **Dicionário de gêneros textuais**. 3. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2014. ISBN 978-85-7526-317-4.
- DAWSON, Patrick. **Vintage Beer**. 1. ed. North Adams, MA: Storey Publishing, 2014. 161 p. ISBN 978-1-61212-384-4.
- DURÃO, Maria D. R. F. **Tradução Científica e Técnica: Proposta para a Formação de Tradutores Pluricompetentes Especializados na Produção de Documentação**

Científica e Técnica do Inglês para o Português. Universidade Aberta. Lisboa, p. 586. 2007.

EXPRESSÃO REGULAR. In: **WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre.** Flórida: Wikimedia Foundation, 2020. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Express%C3%A3o_regular&oldid=5930277 9. Acesso em: 1 set. 2022.

HAUSMANN, F. J. Le dictionnaire de collocations. **An International encyclopedia of lexicography**, Berlin, New York, v. 1, p. 1010-1019, 1990.

HIERONYMUS, Stan. **Lúpulo:** guia prático para o aroma, amargor e cultivo de lúpulos. Tradução de Marcelo Santa Rita e Mariana Canabarro Bastos. 2. ed. Belo Horizonte: Letramento; Fome de?; Editora Krater, 2020. 312 p. ISBN 978-85-9530-367-6.

JUNQUEIRA, Luiz C. U.; CARNEIRO, José. **Histologia básica:** texto e atlas. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

KINGSCOTT, Geoffrey. Technical translation and related disciplines. **Perspectives**, v. 10, n. 4, p. 247-255, 2002.

KIRIN HOLDINGS. Global Beer Consumption Report for 2020, Tokyo, 2022. Disponível em: https://www.kirinholdings.com/en/newsroom/release/2022/0127_04.html. Acesso em: 18 jul. 2022.

LIMA, Elúcio B. A. D.; ALVES, Daniel A. D. S. SmartCat: Programa de apoio à tradução online e gratuito. **Cultura e Tradução**, v. 4, n. 1, p. 145-146, 27 set. 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/index.php/ct/article/view/36403/18516>. Acesso em: 16 ago. 2022.

MALLETT, John. **Malte:** um guia prático do campo à cervejaria. Tradução de Grace Ferreira Ghesti e Isabella Cenci. 1. ed. Porto Alegre: Editora Krater, 2021. 284 p. ISBN 978-65-99165-14-6.

MARKEL, Mike; SELBER, Stuart A. **Technical Communication**. 13. ed. Boston: Macmillan Learning, 2021.

MORADO, Ronaldo. **Larousse da cerveja:** a história e as curiosidades de uma das bebidas mais populares do mundo. 1. ed. São Paulo: Alaúde Editora, 2017.

MUXEL, Alfredo A. **Química da cerveja:** uma abordagem química e bioquímica das matérias-primas, processo de produção e da composição dos compostos de sabores da cerveja. 1. ed. Curitiba: Appris, 2022. 351 p. ISBN 978-65-250-2105-8.

- NELSON, Max. **The barbarian's beverage: a history of beer in ancient Europe**. 1. ed. Abingdon, Oxon: Routledge, 2005.
- OLIVER, Garrett (Ed.). **The Oxford companion to beer**. 1. ed. New York: Oxford University Press, 2012.
- PALMER, John; KAMINSKI, Colin. **Água: um guia completo para fabricantes de cerveja**. Tradução de Gabriela Albara Lando. 1. ed. Porto Alegre: Editora Krater, 2021. 296 p. ISBN 978-65-99165-12-2.
- PHRASAL VERB. In: **WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre**. Flórida: Wikimedia Foundation, 2022. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Phrasal_verb&oldid=63990313. Acesso em: 1 set. 2022.
- PINCHUCK, Isadore. **Scientific and Technical Translation**. London: A. Deutsch, 1977.
- TAGNIN, Stella E. O. **A identificação de equivalentes tradutórios em corpora comparáveis**. Anais do I Congresso Internacional da ABRAPUI. Belo Horizonte: [s.n.]. 2007.
- TEIXEIRA, Elisa D. **A Linguística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual**. Universidade de São Paulo. São Paulo, p. 400. 2008.
- UNTAPPD. In: **WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre**. Flórida: Wikimedia Foundation, 2020. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Untappd&oldid=59836356>. Acesso em: 6 ago. 2022.
- VINTAGE. In: **American Heritage College Dictionary**. 4. ed. Boston: Houghton Mifflin Company, 2007. p. 1531.
- WHITE, Chris; ZAINASHEFF, Jamil. **Levedura: guia prático para a fermentação de cerveja**. Tradução de Bianca Telini e Marcelo Menoncin. 1. ed. Porto Alegre: Editora Krater, 2020. 329 p. ISBN 978-65-991-651-1-5.

APÊNDICE A – EXCERTOS DA TRADUÇÃO

Apresento nesta seção trechos da tradução, de forma tabelada, que foram mencionados ao longo deste trabalho. Na coluna da esquerda está o texto fonte, em inglês, e na coluna da direita, a tradução proposta em português.

American hops, which are high in alpha acids, often leave behind stale, papery flavors that can ruin a beer.	Os lúpulos americanos, que são ricos em alfa-ácidos, muitas vezes deixam sabores provenientes da oxidação e de papelão que podem arruinar uma cerveja.
On the other hand, European hops, high in beta acids, maintain their bitterness much longer over time and can even introduce enjoyable, fruity flavors suggestive of pineapple, cherry, or even wine.	Por outro lado, os lúpulos europeus, ricos em beta-ácidos, mantêm seu amargor por muito mais tempo e podem até trazer sabores agradáveis e frutados que sugerem abacaxi, cereja ou mesmo vinho.
It should be noted, though, that with enough time, the dead yeast cells at the bottom of a bottle-conditioned beer will deteriorate in a process called autolysis, which creates flavors as varied as blood, rust, or teriyaki.	Todavia, deve-se notar que, com tempo suficiente, as células mortas de levedura no fundo de uma cerveja refermentada na garrafa vão se deteriorar por meio de um processo chamado autólise, que cria sabores variados como de sangue, de ferrugem, ou de <i>teriyaki</i> .
For example, knowing how a beer's estery aroma will develop depends on how much you know about esters.	Por exemplo, saber como o aroma esterificado irá se desenvolver depende de quanto você sabe sobre ésteres.
In apples, ethyl alcohol and acetic acid combine to form ethyl acetate.	Nas maçãs, álcool etílico e ácido acético se combinam para formar acetato de etila.
The inherent oxygen in a beer can either oxidize the malt's fatty acids to create the stale-tasting, trans-2-nonenal compound, or it can react with the melanoidins to create sherry and portlike flavors.	O oxigênio inerente em uma cerveja pode oxidar os ácidos graxos do malte para criar o composto com sabor oxidado, trans-2-nonenal, ou pode reagir com as melanoidinas para criar sabores que remetem a xerez e vinho do Porto.
The primary alcohol derived from this process is ethyl alcohol, but other types, called fusel, or higher, alcohols can also be created.	O álcool primário derivado desse processo é o álcool etílico, mas outros tipos, chamados de álcoois fúsel, ou superiores, também podem ser criados.

In contrast to the alpha acids, however, the bitterness from the hop beta acids (hulupones) is more resilient.	Em contraste com os alfa-ácidos, porém, o amargor dos beta-ácidos dos lúpulos (huluponas) é mais resistente.
But you science types in the group can take pride in the fact that you will know that the boozy nose on your three-year-old North Coast Old Stock was replaced by a nutty sweetness because the fusel alcohols present transferred electrons to the malt melanoidins, creating aldehydes.	Só aqueles mais interessados em ciência poderão se orgulhar do fato de saberem que o aroma alcoólico da sua North Coast Old Stock, com três anos de idade, foi substituído por uma doçura de nozes, isso porque os álcoois superiores presentes transferiram elétrons para as melanoidinas do malte, criando aldeídos.
Keep in mind too that esters can come from components other than primary fermentation by-products, like when hop beta acids degrade to form the fruity, winelike methyl-butyrate ester.	Tenha também em mente que os ésteres podem vir de outros componentes que não os subprodutos da fermentação primária, como quando os beta-ácidos do lúpulo se degradam para formar o éster frutado, e que remetem a vinho, butirato de metila.
Reactive oxygen species (ROS), the molecules that cause oxidation, are present to some degree in all beers and are responsible for an array of reactions and flavors as a beer ages.	As espécies reativas de oxigênio (ERO), moléculas que causam oxidação, estão presentes em alguma quantidade em todas as cervejas e são responsáveis por uma série de reações e sabores à medida que a cerveja envelhece.
Melanoidins (and other Maillard products) are reductones, which consume oxygen and stabilize a beer over time.	Melanoidinas (e outros produtos da reação de Maillard) são redutonas, que consomem oxigênio e estabilizam a cerveja ao longo do tempo.
Of all the off flavors possible in an aged beer (and there are a lot), the one associated with trans-2-nonenal is among the worst, and definitely the most prevalent.	De todos os <i>off-flavors</i> possíveis em uma cerveja envelhecida (e há muitos), o associado com trans-2-nonenal é um dos piores e, definitivamente, o mais predominante.
You will often find that a beer that has spent an extended amount of time in a barrel has developed aging characteristics much further advanced than those of their counterparts of the same vintage that have not been oak aged.	Você vai perceber frequentemente que uma que passou um longo tempo em um barril desenvolveu características de envelhecimento muito mais avançadas do que aquelas de mesma safra que não foram envelhecidas em carvalho.
Because of this, lambics often hover around the 5 percent ABV mark to	Devido a isso, as lambics geralmente ficam com um ABV em torno de 5% para garantir

ensure a comfortable environment for the bacteria to work.	um ambiente confortável para as bactérias trabalharem.
The styles you will find in this book are beers that can age like a fine wine — old ales, imperial stouts, gueuzes, Belgian quads, and many more.	Os estilos que você vai encontrar neste livro são de cervejas que podem envelhecer como um vinho fino — old ales, imperial stouts, gueuzes, quadrupel belgas e muitas outras.
The flavors from these unique compounds are described as “funky” or “barnyardy” and bring to mind wet leather, horse sweat, and washed-rind cheese.	Os sabores destes compostos únicos são descritos como “rústico” ou “de celeiro” e trazem à mente couro molhado, suor de cavalo e queijo de casca lavada.
Convinced that any flavor had disappeared into the potent aroma, I took a sip still expecting to taste a stale old beer.	Convencido de que qualquer sabor havia desaparecido no aroma potente, tomei um gole ainda esperando provar uma cerveja velha e oxidada.
Most are meant to be consumed as fresh as possible, whether they are hoppy IPAs, cloudy hefeweizens, or crisp, well-crafted pilsners.	A maioria delas são feitas para serem consumidas logo após serem envasadas, ou seja, as mais frescas possíveis, sejam elas IPAs lupuladas, hefeweizens turvas ou pilsners limpas e bem trabalhadas.
I’m talking about craft beer, made with the best ingredients; if adjuncts are added, they are there to enhance the flavor, not lighten it.	Estou falando de cervejas artesanais, feitas com os melhores ingredientes. Se forem acrescentados adjuntos, eles estarão lá para realçar o sabor, e não para enfraquecê-lo.
You’ll find graphs that show flavor changes over time based on vertical tastings by a panel of experienced beer tasters.	Você encontrará gráficos que mostram as mudanças de sabor ao longo do tempo com base em degustações verticais feitas por um painel de degustadores de cerveja experientes.
RULE No. 1: Unless the beer is smoked or sour, the alcohol content should be at least 8 percent ABV.	REGRA N. 1: A menos que a cerveja seja defumada ou ácida, seu teor alcoólico deve ser de pelo menos 8% ABV.
RULE No. 10: Sour beers (lambics, gueuzes, Flanders red ale) soften over time.	REGRA N. 10: Cervejas <i>sour</i> (lambics, gueuzes, Flanders red ales) se suavizam com o tempo.
Some nonliving beers can still age well, but they tend to have a more limited potential.	Algumas cervejas “não-vivas” ainda podem envelhecer bem, mas elas tendem a ter um potencial mais limitado.

A beer's malt profile should have some degree of roastedness and/or kettle caramelization.	O perfil de malte de uma cerveja deve ter algum grau de torra e/ou de caramelização durante a fervura.
(See the table below for a list of common styles and their average final gravity.) Once you can associate a familiar style's expected final gravity with your experiences, judging the amount of residual sugar in beer begins to come fairly easily.	(Veja a tabela abaixo para uma lista de estilos comuns e suas gravidades finais médias.) Uma vez que você consiga associar a gravidade final esperada de um estilo familiar com suas experiências, julgar a quantidade de açúcar residual começa a ficar fácil.
The slow roasting is key because it gives time for the connective tissue, called collagen, to break down and gelatinize, which is what gives the dish its looked-for richness and succulence.	A cocção lenta é fundamental porque dá tempo para o tecido conjuntivo, chamado colágeno, quebrar e gelificar, que é o que dá ao prato as desejadas riqueza e succulência.
Occasionally, and only very occasionally, breweries will invest in fresh, or "virgin," oak barrels to age their beers in.	De vez em quando, mas muito de vez em quando, as cervejarias investem em barris de carvalho frescos, ou "virgens", para envelhecerem as suas cervejas.
As the old adage goes, "Good things come to those who wait," and the positive flavors that can be found in vintage beer (figs, port, toffee, and many others) come from slow, stubborn processes that cannot be rushed.	Como diz o velho provérbio, "quem espera sempre alcança". Os sabores positivos que podem ser encontrados nas cervejas <i>vintage</i> (figos, vinho do Porto, toffee e muitos outros) vêm de processos lentos e teimosos que não podem ser apressados.
Above the entryway to The Lost Abbey's barrel-aging room is a notice that translates roughly as "In the Wild Yeast We Believe."	Acima da entrada da sala de envelhecimento de barris da The Lost Abbey, há um aviso que se traduz aproximadamente em "Na Levedura Selvagem Nós Acreditamos".
The result of the browning reaction is the creation of caramel-like flavors.	O resultado dessa reação é a criação de sabores que remetem ao caramelo.
Many beer lovers are particularly fond of the coffeelike, almost burnt, flavors found in many stouts.	Muitos amantes de cerveja gostam, em particular, dos sabores, quase queimados, que remetem ao café, encontrados em muitas stouts.

APÊNDICE B – GLOSSÁRIO

Nesta seção apresento o glossário bilíngue feito para o trecho traduzido do livro, com comentário, para indicação da fonte de ocorrência em português e/ou outras informações consideradas relevantes para o tradutor.

Termo em inglês	Termo em português	Comentário
ABV	ABV	Verificado em rótulos.
adjuncts	adjuntos	Explicação no relatório
Ale	Ale	
alpha acids	alfa-ácidos	O livro “Química da cerveja” utiliza α -ácidos
barley wine	barley wine	Estilo
beer(s)	cerveja(s)	
Belgian quads	quadrapel belgas	Estilo
beta acids	beta-ácidos	O livro “Química da cerveja” utiliza β -ácidos
booziness	caráter alcoólico	
bottle-conditioned beer	cerveja refermentada na garrafa	O guia de estilos do BJCP 2015 apresenta como sinônimo <i>refermented in the bottle</i> . O processo de refermentação também é tópico no livro Larousse da Cerveja.
bland	insossa	Encontrado no livro “Levedura”. O guia de estilos do BJCP de 2015 também utiliza a expressão “apagada”
blenders	blenders	Encontrado no livro “Lúpulo”, ao falar de “ <i>blenders</i> de whisky”
brewer	cervejeiro	
brewery	cervejaria	
buckwheat	trigo sarraceno	
bugs	bugs	O livro “Water” apresenta a expressão, porém na tradução ela foi eliminada, deixando apenas micro-organismos. Entretanto, há um breve comentário em <i>Vintage Beer</i> sobre o uso específico da palavra no contexto cervejeiro. Assim, “bugs” não se referem a quaisquer micro-organismos.
cellar	adega	
cellarer	adegueiro	Encontrado no Dicionário da Língua Portuguesa Houaiss
cellaring	guarda	Há o verbo adegar, mas não encontrei seu uso. A palavra “guarda” é utilizada comumente no contexto cervejeiro.

closure	vedação	Aqui se refere especificamente sobre o tipo de tampa da garrafa. Não consegui encontrar uma palavra mais específica.
cloy	enjoativa	
connoisseur	especialista	Há a possibilidade de deixar a palavra sem tradução.
crisp	limpa	Encontrado no livro "Malt". O guia de estilos do BJCP de 2015 também utiliza a expressão "bem definida", com <i>crisp</i> entre parênteses.
cultured	cultivada	Encontrado no livro "Yeast".
decadent	refinada	Uma das denotações é no sentido de ser algo luxuoso e tem como sinônimo <i>overrefined</i> , que seria o que melhor se encaixa no contexto em que apareceu.
to drop out/to fall out	decantar	
estery	esterificado	"Esterificações" encontrada no livro "Química da Cerveja"
ethyl acetate	acetato de etila	
fade	diminuir	
fatty acids	ácidos graxos	
foresight	providência	
funky	rústico	Explicação no relatório.
fusel alcohols	álcoois superiores	Encontrado no livro "Química da Cerveja". O álcool fúsel é uma mistura de álcoois superiores, que também pode ser chamado de óleo fúsel.
harsh	áspero	Encontrado no livro "Water". O termo em inglês é muito utilizado oralmente no meio cervejeiro, sem tradução.
head space	espaço livre	Encontrado no livro "Yeast", que também usa a forma <i>headspace</i> .
heartwood	cerne	https://pt.wikipedia.org/wiki/Madeira https://en.wikipedia.org/wiki/Wood
higher alcohol	álcool superior	Encontrado no livro "Química da Cerveja".
hop	lúpulo	
hoppy	lupulada	Encontrado no livro "Water".
hulupones	huluponas	Encontrado no livro "Química da Cerveja".
imperial stout	imperial stout	Estilo
kettle	fervura	Encontrado no livro "Malt" com os usos de "fervura" e "brassagem".
kilned	secado	Encontrado no livro "Malt".
kilning	secagem	Encontrado no livro "Malt".
lager	lager	
magnum	garrafa magnum	https://onivino.com.br/os-tamanhos-das-garrafas-de-vinho/

makeup	composição	Encontrado no livro “Yeast”.
malt	malte	
maltster	malteiro	Encontrado no livro “Malt”. Também podendo se referir à “maltaria”.
mashing	mostura	Encontrado no livro “Malt”.
melanoidins	melanoidinas	Encontrado no livro “Water”.
mellows	amadurece	Poderia ter sido traduzido por “amacia”, mas propositalmente deixei o termo “amadurece”, pois acredito que represente melhor apenas a mudança de sabor sem juízo de valor sobre a intensidade.
methyl-butyrate	butirato de metila	
mouthfeel	sensação de boca	Encontrado no livro “Hop”. O Guia de Estilos do BJCP 2015 utiliza “sensação na boca”.
off flavors	off-flavors	Explicação no relatório.
off-flavors		
off-tastes		
prickly	pungente	Encontrado no Guia de Estilos do BJCP 2015.
ratio	razão	https://pt.wikipedia.org/wiki/Raz%C3%A3o_(matem%C3%A1tica)
reactive oxygen species	espécies reativas de oxigênio	https://bv.fapesp.br/pt/assunto/16260/especies-de-oxigenio-reativas/
reductones	redutonas	Encontrado no livro “Química da Cerveja”
ROS	ERO	https://bv.fapesp.br/pt/assunto/16260/especies-de-oxigenio-reativas/
sanitation	desinfecção	https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/res0035_16_08_2010.html
seepage	infiltração	
sherry	xerez	
snifter	taça snifter	Encontrado no livro “Larousse da Cerveja”
sour	ácido(a)	
stale	oxidado / proveniente da oxidação	Encontrado no livro “Hop”.
strain	cepa	
tart	azedo	
taster	degustador	
thin/to thin	fraca/enfraquecer	
toffee	toffee	Encontrado nos livros “Malt” e “Hop”.
trans-2-nonenal	trans-2-nonenal	Encontrado no livro “Química da cerveja”
treacle	melaço	
two-row	cevada de duas fileiras	Encontrado no livro “Malt”.

varietal	variedade	“Variado” seria o adjetivo de “variety”, mas o livro utiliza de forma intercambiável, o que me fez optar por “variedade” em ambos os casos.
water	água	
wort	mosto	
yeast	levedura	

**APÊNDICE C – LISTA TERMINOLÓGICA GERADA PELO *TERMOSTAT WEB*
(INGLÊS)**

Candidate (grouping variant)	Freq.	Specif.	Variants	Pattern
beer	407	354.98	beer__beers	Common_Noun
flavor	160	273.84	flavor__flavors	Common_Noun
malt	70	149.03	malt__malts	Common_Noun
yeast	68	148.40	yeast__yeasts	Common_Noun
ester	44	128.89	ester__esters	Common_Noun
ale	42	118.61	ale__ales	Common_Noun
hop	48	113.40	hop__hops	Common_Noun
cellar	24	104.49	cellar__cellared__cellarin g	Verb
aroma	33	104.30	aroma__aromas	Common_Noun
age	130	101.84	age__ages__aging	Verb
oxidation	37	98.46	oxidation	Common_Noun
phenol	22	88.46	phenols	Common_Noun
melanoidins	15	81.55	melanoidins	Common_Noun
fermentation	23	79.40	fermentation	Common_Noun
cellar	29	78.65	cellar__cellars	Common_Noun
barley wine	14	75.92	barley wine__barley wines	Common_Noun Common_Noun
vintage beer	12	72.31	vintage beer__vintage beers	Adjective Common_Noun
residual sugar	12	69.46	residual sugar__residual sugars	Adjective Common_Noun
stout	13	68.04	stout__stouts	Common_Noun
aging	19	67.04	aging	Common_Noun
imperial stout	10	65.44	imperial stout__imperial stouts	Adjective Common_Noun
brett	10	65.44	brett	Common_Noun
residual	19	63.57	residual	Adjective
alcohol	53	63.05	alcohol__alcohols	Common_Noun
fruity	12	62.58	fruity	Adjective
autolysis	9	61.72	autolysis	Common_Noun
alpha acid	9	61.72	alpha acids	Common_Noun Common_Noun
lambic	9	61.72	lambic	Adjective
final gravity	9	61.72	final gravity__final gravities	Adjective Common_Noun
fusel	9	61.72	fusel__fusels	Common_Noun
lager	11	61.09	lager__lagers	Common_Noun
brewer	29	57.78	brewer__brewers	Common_Noun

yeast ester	8	57.76	yeast esters	Common_Noun Common_Noun
ale yeast	8	57.76	ale yeast___ale yeasts	Common_Noun Common_Noun
vintage	21	56.94	vintage	Adjective
brew	14	56.48	brew___brews	Common_Noun
barrel	30	56.18	barrel___barrels	Common_Noun
hoppy	7	53.51	hoppy	Adjective
alcohol content	7	53.51	alcohol content	Common_Noun Common_Noun
pedio	7	53.51	pedio	Common_Noun
beta acid	7	53.51	beta acid___beta acids	Adjective Common_Noun
caramel	10	53.37	caramel	Common_Noun
aldehyde	8	51.63	aldehyde___aldehydes	Common_Noun
alpha	11	51.05	alpha	Common_Noun
oxidize	9	49.42	oxidize___oxidized	Verb
lambics	6	48.91	lambics	Common_Noun
lambic beer	6	48.91	lambic beer___lambic beers	Adjective Common_Noun
lager yeast	6	48.91	lager yeast___lager yeasts	Common_Noun Common_Noun
microbiota	6	48.91	microbiota	Common_Noun
fermentation temperature	6	48.91	fermentation temperature	Common_Noun Common_Noun
wheat beer	6	48.91	wheat beer___wheat beers	Common_Noun Common_Noun
sour beer	6	48.91	sour beer___sour beers	Adjective Common_Noun
booziness	6	48.91	booziness	Common_Noun
brewery	16	46.59	brewery___breweries	Common_Noun
bitterness	17	46.54	bitterness	Common_Noun
acid	43	45.42	acid___acids	Common_Noun
sweetness	10	45.05	sweetness	Common_Noun
german wheat	5	43.83	german wheat	Adjective Common_Noun
primary fermentation	5	43.83	primary fermentation	Adjective Common_Noun
cellarer	5	43.83	cellarer___cellarers	Common_Noun
fusel alcohol	5	43.83	fusel alcohol___fusel alcohols	Common_Noun Common_Noun
beer style	5	43.83	beer style___beer styles	Common_Noun Common_Noun
residual oxygen	5	43.83	residual oxygen	Adjective Common_Noun
barley	18	43.13	barley	Common_Noun
wort	7	42.63	wort	Common_Noun

acetic	7	42.63	acetic	Adjective
pasteurize	6	42.32	pasteurize___pasteurized	Verb
sherry	11	41.60	sherry	Common_Noun
toffee	8	40.75	toffee	Common_Noun
mellow	8	40.75	mellow___mellows	Verb
oxygen	27	40.16	oxygen	Common_Noun
wine	40	39.05	wine___wines	Common_Noun
sugar	31	38.95	sugar___sugars	Common_Noun
oak	20	38.86	oak	Common_Noun
belgian quad	4	38.11	belgian quad___belgian quads	Adjective Common_Noun
flavor profile	4	38.11	flavor profile	Common_Noun Common_Noun
bottle-conditioned	4	38.11	bottle-conditioned	Adjective
live yeast	4	38.11	live yeast	Adjective Common_Noun
winelike	4	38.11	winelike	Adjective
lacto	4	38.11	lacto	Common_Noun
espresso	4	38.11	espresso	Common_Noun
varietal	4	38.11	varietals	Common_Noun
cellar potential	4	38.11	cellar potential	Common_Noun Common_Noun
caramel flavor	4	38.11	caramel flavors	Common_Noun Common_Noun
closure type	4	38.11	closure type___closure types	Common_Noun Common_Noun
barrel-aged	4	38.11	barrel-aged	Adjective
oxidation effect	4	38.11	oxidation effect	Common_Noun Common_Noun
flavor	4	38.11	flavors___flavored	Verb
brewing	11	37.93	brewing	Common_Noun
oak barrel	6	37.82	oak barrel___oak barrels	Common_Noun Common_Noun
acetic acid	5	37.01	acetic acid___acetic acids	Adjective Common_Noun
taster	7	36.46	taster___tasters	Common_Noun
beta	8	36.41	beta	Adjective
roast	9	36.16	roasted___roasting	Verb
sourness	6	36.05	sourness	Common_Noun
malt	7	35.29	malt___malts___malted___malting	Verb
phenolic	5	34.60	phenolic	Adjective
brewing industry	6	34.50	brewing industry	Common_Noun Common_Noun

amount of oxygen	4	34.07	amount of oxygen___amounts of oxygen	Common_Noun Preposition Common_Noun
bottle	30	33.72	bottle___bottles	Common_Noun
quad	5	32.61	quad___quads	Common_Noun
percent	12	31.79	percent	Common_Noun
malt oxidation	3	31.43	malt oxidation	Common_Noun Common_Noun
german wheat beer	3	31.43	german wheat beers	Adjective Common_Noun Common_Noun
beer lover	3	31.43	beer lover___beer lovers	Common_Noun Common_Noun
hulupones	3	31.43	hulupones	Common_Noun
gueuzes	3	31.43	gueuzes	Common_Noun
slow roasting	3	31.43	slow roasting	Adjective Common_Noun
beer age	3	31.43	beers age	Common_Noun Common_Noun
off-tastes	3	31.43	off-tastes	Common_Noun
beer aging	3	31.43	beer aging	Common_Noun Common_Noun
malt protein	3	31.43	malt proteins	Common_Noun Common_Noun
portlike	3	31.43	portlike	Adjective
malt profile	3	31.43	malt profile	Common_Noun Common_Noun
hop beta acid	3	31.43	hop beta acids	Common_Noun Common_Noun Common_Noun
characteristic flavor	3	31.43	characteristic flavor___characteristic flavors	Adjective Common_Noun
wooden barrel	3	31.43	wooden barrels	Adjective Common_Noun
english barley wine	3	31.43	english barley wines	Adjective Common_Noun Common_Noun
website	3	31.43	website	Common_Noun
hop bitterness	3	31.43	hop bitterness	Common_Noun Common_Noun
malt flavor	3	31.43	malt flavors	Common_Noun Common_Noun
kettle caramelization	3	31.43	kettle caramelization	Common_Noun Common_Noun
hop profile	3	31.43	hop profile___hop profiles	Common_Noun Common_Noun

beer taster	3	31.43	beer taster___beer tasters	Common_Noun Common_Noun
amount of melanoidins	3	31.43	amount of melanoidins	Common_Noun Preposition Common_Noun
strong beer	3	31.43	strong beer	Adjective Common_Noun
oak flavor	3	31.43	oak flavors	Common_Noun Common_Noun
craft beer	3	31.43	craft beer___craft beers	Common_Noun Common_Noun
activation temperature	3	31.43	activation temperature	Common_Noun Common_Noun
lambic	3	31.43	lambic	Common_Noun
barrel-aged beer	3	31.43	barrel-aged beer___barrel-aged beers	Adjective Common_Noun
high alcohol	3	31.43	high alcohol	Adjective Common_Noun
isoamyl	3	31.43	isoamyl	Common_Noun
isomerize	3	31.43	isomerize___isomerized	Verb
boozy	4	31.08	boozy	Adjective
ferment	8	30.70	ferment___fermented___fermenting	Verb
sour	14	30.46	sour	Adjective
vanilla	7	30.04	vanilla	Common_Noun
brew	9	29.82	brewed___brewing	Verb
hop	8	29.64	hop___hops	Verb
lactic	5	29.47	lactic	Adjective
taste	15	28.52	taste___tasted___tasting	Verb
chemical process	5	28.20	chemical process___chemical processes	Common_Noun Common_Noun
optimal	6	28.11	optimal	Adjective
malty	3	27.20	malty	Adjective
amount of sugar	3	27.20	amount of sugar___amount of sugars	Common_Noun Preposition Common_Noun
lignin	3	27.20	lignin	Common_Noun
fade	5	27.08	fade	Common_Noun
gravity	10	25.77	gravity	Common_Noun
degrade	7	25.66	degrade___degraded	Verb
belgian	9	24.91	belgian	Adjective
stale	5	24.38	stale	Adjective
beer drinker	3	24.30	beer drinkers	Common_Noun Common_Noun
pot roast	3	24.30	pot roast	Common_Noun Common_Noun

lactic acid	4	24.02	lactic acid	Adjective Common_Noun
degradation	7	23.37	degradation	Common_Noun
component	21	23.10	component___components	Common_Noun
boozy nose	2	23.09	boozy nose	Adjective Common_Noun
residual sugar content	2	23.09	residual sugar content	Adjective Common_Noun Common_Noun
spicy yeast	2	23.09	spicy yeast	Adjective Common_Noun
ipas	2	23.09	ipas	Common_Noun
malt melanoidins	2	23.09	malt melanoidins	Common_Noun Common_Noun
sherrylike	2	23.09	sherrylike	Adjective
walk home	2	23.09	walk home	Common_Noun Common_Noun
aging- derived flavor	2	23.09	aging-derived flavors	Adjective Common_Noun
various flavor	2	23.09	various flavors	Adjective Common_Noun
port flavor	2	23.09	port flavors	Common_Noun Common_Noun
old beer	2	23.09	old beer___old beers	Adjective Common_Noun
hefeweizens	2	23.09	hefeweizens	Common_Noun
pale ale	2	23.09	pale ale	Adjective Common_Noun
experienced beer	2	23.09	experienced beer	Adjective Common_Noun
vintage-beer	2	23.09	vintage-beer	Common_Noun
savor	2	23.09	savored___savoring	Verb
optimal time frame	2	23.09	optimal time frame	Adjective Common_Noun Common_Noun
world-class brew	2	23.09	world-class brew___world- class brews	Adjective Common_Noun
vintage bottle	2	23.09	vintage bottle	Adjective Common_Noun
wheat doppelbock	2	23.09	wheat doppelbock	Common_Noun Common_Noun
koelschip	2	23.09	koelschip	Common_Noun
british beer	2	23.09	british beer___british beers	Adjective Common_Noun
vintage brew	2	23.09	vintage brew___vintage brews	Adjective Common_Noun
chocolaty	2	23.09	chocolaty	Adjective

fermentation phenol	2	23.09	fermentation phenols	Common_Noun Common_Noun
high alcohol content	2	23.09	high alcohol content	Adjective Common_Noun Common_Noun
oak-aged	2	23.09	oak-aged	Adjective
red ale	2	23.09	red ale	Adjective Common_Noun
high-gravity beer	2	23.09	high-gravity beer___high-gravity beers	Common_Noun Common_Noun
guaiacol	2	23.09	guaiacol	Common_Noun
year of aging	2	23.09	years of aging	Common_Noun Preposition Common_Noun
fresh beer	2	23.09	fresh beer	Adjective Common_Noun
one-dimensional	2	23.09	one-dimensional	Adjective
variety of flavor	2	23.09	variety of flavors	Common_Noun Preposition Common_Noun
dried-fruit flavor	2	23.09	dried-fruit flavors	Common_Noun Common_Noun
oxidation flavor	2	23.09	oxidation flavors	Common_Noun Common_Noun
cardboard	2	23.09	cardboard	Adjective
oxygen-consuming yeast	2	23.09	oxygen-consuming yeast	Adjective Common_Noun
iso-alpha acid	2	23.09	iso-alpha acids	Common_Noun Common_Noun
hoppy	2	23.09	hoppy	Common_Noun
lupulin	2	23.09	lupulin	Common_Noun
phenolic flavor	2	23.09	phenolic flavors	Adjective Common_Noun
brettanomyces	2	23.09	brettanomyces	Common_Noun
isoamyl acetate	2	23.09	isoamyl acetate	Common_Noun Common_Noun
hop varietal	2	23.09	hop varietals	Common_Noun Common_Noun
characteristic ester	2	23.09	characteristic ester	Adjective Common_Noun
hop degradation	2	23.09	hop degradation	Common_Noun Common_Noun
taste profile	2	23.09	taste profile	Common_Noun Common_Noun

acid combine	2	23.09	acid combine	Adjective Common_Noun
distinctive aroma	2	23.09	distinctive aroma	Adjective Common_Noun
gueuze	2	23.09	gueuze	Common_Noun
stale flavor	2	23.09	stale flavor___stale flavors	Adjective Common_Noun
yeast-derived	2	23.09	yeast-derived	Adjective
wooden cask	2	23.09	wooden casks	Adjective Common_Noun
cardboard flavor	2	23.09	cardboard flavors	Common_Noun Common_Noun
brown ale	2	23.09	brown ale___brown ales	Adjective Common_Noun
hexyl	2	23.09	hexyl	Common_Noun
hop flavor	2	23.09	hop flavors	Common_Noun Common_Noun
chemical change	2	23.09	chemical changes	Adjective Common_Noun
bad flavor	2	23.09	bad flavors	Adjective Common_Noun
barrel aging	2	23.09	barrel aging	Common_Noun Common_Noun
complex flavor	2	23.09	complex flavors	Adjective Common_Noun
complementa ry flavor	2	23.09	complementary flavors	Adjective Common_Noun
bottle- conditioned beer	2	23.09	bottle-conditioned beer	Adjective Common_Noun
mouthfeel	2	23.09	mouthfeel	Common_Noun
unpasteurize d	2	23.09	unpasteurized	Adjective
sherry flavor	2	23.09	sherry flavors	Common_Noun Common_Noun
yeast phenol	2	23.09	yeast phenols	Common_Noun Common_Noun
everything moving	2	23.09	everything moving	Common_Noun Common_Noun
oxidation- derived	2	23.09	oxidation-derived	Adjective
hop component	2	23.09	hop components	Common_Noun Common_Noun
enough temperature	2	23.09	enough temperature	Adjective Common_Noun
various ester	2	23.09	various esters	Adjective Common_Noun

fruit dry	2	23.09	fruit dries	Common_Noun Common_Noun
rich flavor	2	23.09	rich flavors	Adjective Common_Noun
amount of residual sugar	2	23.09	amount of residual sugar___amount of residual sugars	Common_Noun Preposition Adjective Common_Noun
espresso flavor	2	23.09	espresso flavor___espresso flavors	Common_Noun Common_Noun
fruity ester	2	23.09	fruity esters	Adjective Common_Noun
oxidative	2	23.09	oxidative	Adjective
roastiness	2	23.09	roastiness	Common_Noun
malt vinegar	2	23.09	malt vinegar	Common_Noun Common_Noun
yeast strain	2	23.09	yeast strain___yeast strains	Common_Noun Common_Noun
carbonation	2	23.09	carbonation	Common_Noun
well-aged beer	2	23.09	well-aged beer	Adjective Common_Noun
brett strain	2	23.09	brett strain___brett strains	Common_Noun Common_Noun
vertical tasting	2	23.09	vertical tastings	Adjective Common_Noun
pasteurization	2	23.09	pasteurization	Common_Noun
actual barrel	2	23.09	actual barrel	Adjective Common_Noun
distinctive flavor	2	23.09	distinctive flavor___distinctive flavors	Adjective Common_Noun
dark malt	2	23.09	dark malts	Adjective Common_Noun
available sugar	2	23.09	available sugars	Adjective Common_Noun
traditional beer yeast	2	23.09	traditional beer yeast	Adjective Common_Noun Common_Noun
brett beer	2	23.09	brett beers	Common_Noun Common_Noun
beer cellar	2	23.09	beer cellar___beer cellars	Common_Noun Common_Noun
malt variety	2	23.09	malt variety___malt varieties	Common_Noun Common_Noun
wild yeast	2	23.09	wild yeast___wild yeasts	Adjective Common_Noun
high-quality malt	2	23.09	high-quality malt	Adjective Common_Noun

oak-derived flavor	2	23.09	oak-derived flavors	Adjective Common_Noun
lab-cultured	2	23.09	lab-cultured	Adjective
english ale	2	23.09	english ale___english ales	Adjective Common_Noun
aspect of beer	2	23.09	aspect of beer___aspects of beer	Common_Noun Preposition Common_Noun
portlike flavor	2	23.09	portlike flavors	Adjective Common_Noun
typically	14	22.95	typically	Adverb
kiln	3	22.17	kilned___kilning	Verb
meld	3	22.17	meld	Verb
roast	9	21.64	roast___roasts	Common_Noun
temperature	24	21.43	temperature___temperature s	Common_Noun
create	42	21.12	create___created___creatin g	Verb
magnum	3	20.51	magnum___magnums	Common_Noun
antioxidant	3	20.51	antioxidant___antioxidants	Common_Noun
wheat	11	19.82	wheat	Common_Noun
fresh	22	19.64	fresh	Adjective
funky	3	19.17	funky	Adjective
combine	3	19.17	combine	Common_Noun
collagen	3	19.17	collagen	Common_Noun
by-product	5	19.03	by-product___by-products	Common_Noun
acetate	4	18.92	acetate	Common_Noun
large bottle	2	18.83	large bottle___large bottles	Adjective Common_Noun
quaff	2	18.83	quaff	Verb
nothing	2	18.83	nothing	Adverb
bread pudding	2	18.83	bread pudding	Common_Noun Common_Noun
trappist	2	18.83	trappist	Common_Noun
one-year-old	2	18.83	one-year-old	Adjective
enough oxygen	2	18.83	enough oxygen	Adjective Common_Noun
old ale	2	18.83	old ale___old ales	Adjective Common_Noun
ethyl alcohol	2	18.83	ethyl alcohol	Common_Noun Common_Noun
profile	13	18.75	profile___profiles	Common_Noun
amount	33	18.35	amount___amounts	Common_Noun
cardboard	6	18.23	cardboard	Common_Noun
sweet	11	17.84	sweet	Adjective
consume	9	17.55	consume___consumes	Verb

fruit	18	17.17	fruit___fruits	Common_Noun
taste	15	16.70	taste___tastes	Common_Noun
pineapple	5	16.58	pineapple	Common_Noun
distinctive	11	16.32	distinctive	Adjective
unbalance	3	16.30	unbalanced	Verb
showcase	2	16.28	showcase___showcases	Verb
brewing process	2	16.28	brewing process___brewing processes	Common_Noun Common_Noun
maltster	2	16.28	maltster	Common_Noun
amaretto	2	16.28	amaretto	Common_Noun
various component	2	16.28	various components	Adjective Common_Noun
unfermented	2	16.28	unfermented	Adjective
aspect	23	16.14	aspect___aspects	Common_Noun
thin	4	15.71	thinning	Verb
ethyl	3	15.60	ethyl	Common_Noun
imperial	11	15.27	imperial	Adjective
drink	12	15.19	drink___drunk___drinking	Verb
potential	14	15.06	potential	Common_Noun
amount of alcohol	2	14.54	amount of alcohol	Common_Noun Preposition Common_Noun
complex chemical	2	14.54	complex chemical	Adjective Common_Noun
color	2	14.54	color	Common_Noun
complexity	9	14.49	complexity___complexities	Common_Noun
develop	36	14.48	develop___developed___developing	Verb
beverage	4	14.47	beverage___beverages	Common_Noun
process	33	14.37	process___processes	Common_Noun
beta	4	13.94	beta	Common_Noun
vintage	3	13.91	vintage	Common_Noun
slow	14	13.68	slow___slowed	Adjective
multitude	5	13.57	multitude	Common_Noun
impart	4	13.47	impart___imparts___imparting	Verb
steel tank	2	13.26	steel tank___steel tanks	Common_Noun Common_Noun
varietal	2	13.26	varietal	Adjective
cleave	2	13.26	clove	Adjective
compound	13	13.22	compound___compounds	Common_Noun
complementary	5	13.16	complementary	Adjective
smoky	3	12.67	smoky	Adjective
apricot	3	12.67	apricot___apricots	Common_Noun

chemical compound	3	12.67	chemical compound__chemical compounds	Common_Noun Common_Noun
mellow	3	12.67	mellow	Adjective
fade	6	12.60	fade__faded	Verb
preservative	3	12.32	preservative__preservative s	Common_Noun
acidity	3	12.32	acidity	Common_Noun
bottling	2	12.26	bottling	Common_Noun
hazelnut	2	12.26	hazelnut	Common_Noun
prickly	2	12.26	prickly	Adjective
aromatic	2	12.26	aromatic__aromatics	Common_Noun
notable exception	2	12.26	notable exceptions	Adjective Common_Noun
susceptible	6	12.01	susceptible	Adjective
cask	3	12.00	casks	Common_Noun
strain	10	11.49	strain__strains	Common_Noun
prune	2	11.45	prunes	Common_Noun
harsh	6	11.19	harsh	Adjective
cinnamon	3	11.16	cinnamon	Common_Noun
disappear	9	11.11	disappear__disappeared	Verb

**APÊNDICE D – LISTA TERMINOLÓGICA GERADA PELO *TERMOSTAT WEB*
(PORTUGUÊS)**

Candidate (grouping variant)	Freq.	Specif.	Variants	Pattern
cerveja	296	342.3	cerveja__cervejas	Common_Noun
sabor	180	216.11	sabor__sabores	Common_Noun
levedura	67	189.49	levedura__leveduras	Common_Noun
malte	67	186.79	malte__maltes	Common_Noun
lúpulo	59	180.28	lúpulo__lúpulos	Common_Noun
envelhecer	72	155.63	envelhecer__envelhecem__ envelhecerem__envelheceria m__envelhecidos	Verb
cervejar	54	150.21	cerveja__cervejarias	Verb
envelhecim ento	68	150.13	envelhecimento	Common_Noun
oxidação	40	147.84	oxidação	Common_Noun
éster	37	140.15	éster__ésteres	Common_Noun
oxigênio	32	131.81	oxigênio	Common_Noun
envelhecid o	40	116.75	envelhecido__envelhecidos_ __envelhecidas	Adjective
fermentaçã o	27	112.63	fermentação	Common_Noun
safra	26	105.02	safra__safras	Common_Noun
aroma	32	99.5	aroma__aromas	Common_Noun
fenol	21	99.02	fenóis	Common_Noun
cerveja envelhecid o	17	94.72	cerveja envelhecida__cervejas envelhecidas	Common_Noun Adjective
cervejeiro	23	92.64	cervejeiro__cervejeiros	Common_Noun
barley	16	88.97	barley	Common_Noun
álcool fúsel	15	88.62	álcool fúsel__álcoois fúsel	Common_Noun Common_Noun
brett	18	86.33	brett	Common_Noun
alar	31	85.48	ale	Verb
beta- ácidos	14	85.4	beta-ácidos	Verb
alfa-ácidos	13	82.06	alfa-ácidos	Verb
cerveja de safra	13	82.06	cerveja de safra__cervejas de safra	Common_Noun Preposition Common_Noun
o	12	78.58	o	Verb
barley wines	12	78.58	barley wines	Common_Noun Common_Noun

barley wine	12	78.58	barley wine	Common_Noun Common_Noun
barril	36	75.44	barril__barris	Common_Noun
açúcar residual	11	74.93	açúcar residual__açúcares residuais	Common_Noun Adjective
xerez	13	73.94	xerez	Common_Noun
álcool	47	72.39	álcool__álcoois	Common_Noun
stouts	10	71.11	stouts	Common_Noun
amargor	10	71.11	amargor	Common_Noun
frutar	12	70.25	frutado__frutadas	Verb
autólise	9	67.06	autólise	Common_Noun
toffee	9	67.06	toffee	Common_Noun
exceção	9	67.06	exceção__exceções	Common_Noun
melanoidinas	9	67.06	melanoidinas	Verb
fúsel	9	67.06	fúsel	Common_Noun
ácido	23	65.33	ácido__ácidos	Common_Noun
adega	21	64.07	adega__adegas	Common_Noun
wine	8	62.76	wine	Common_Noun
de	8	62.76	de	Common_Noun
sabor derivado	8	62.76	sabores derivados	Common_Noun Common_Noun
abv	8	62.76	abv	Common_Noun
aldeído	8	62.76	aldeído__aldeídos	Common_Noun
ale	8	62.76	ale	Common_Noun
cervejaria	15	62.55	cervejaria__cervejarias	Common_Noun
açúcar	31	62.47	açúcar__açúcares	Common_Noun
cervejeiro	10	62.33	cervejeiro__cervejeiros	Adjective
garrafa	36	60.82	garrafa__garrafas	Common_Noun
pedio	7	58.15	pedio	Adjective
acético	7	58.15	acético__acéticos	Adjective
melanoidinas	7	58.15	melanoidinas	Common_Noun
wines	7	58.15	wines	Common_Noun
defumar	7	58.15	defumado__defumados	Verb
envelhecimento de cerveja	7	58.15	envelhecimento da cerveja__envelhecimento das cervejas	Common_Noun Preposition Common_Noun
lambic	7	58.15	lambic	Common_Noun
brewing	7	58.15	brewing	Common_Noun
caramelo	9	58.04	caramelo	Common_Noun
oxidar	9	58.04	oxidar__oxidam__oxidada__oxidadas	Verb
papelão	10	56.15	papelão	Common_Noun
rançoso	7	54.38	rançoso__rançosos	Adjective
aromar	7	54.38	aromas	Verb

pasteurizar	8	53.48	pasteurizam___pasteurizada_ ___pasteurizadas	Verb
brettanomyces	6	53.14	brettanomyces	Common_Noun
reação	6	53.14	reação	Common_Noun
flanders red	6	53.14	flanders red	Common_Noun Common_Noun
fenólico	6	53.14	fenólico___fenólica___fenólicas	Adjective
caráter	6	53.14	caráter	Common_Noun
os	6	53.14	os	Verb
cerveja lambic	6	53.14	cervejas lambic	Common_Noun Common_Noun
temperatura de fermentação	6	53.14	temperatura de fermentação	Common_Noun Preposition Common_Noun
lager	6	53.14	lager	Verb
barril de carvalho	6	53.14	barril de carvalho___barris de carvalho	Common_Noun Preposition Common_Noun
um	6	53.14	um___uma	Common_Noun
stout	6	53.14	stout	Common_Noun
teor alcoólico	6	53.14	teor alcoólico	Common_Noun Adjective
fermentar	9	51.88	fermentar___fermenta___fermentado___fermentadas	Verb
torrado	9	51.88	torrado___torrados	Adjective
ácido láctico	6	49.18	ácido láctico___ácidos lácticos	Common_Noun Adjective
cepa	8	49.17	cepa___cepas	Common_Noun
doçura	10	47.83	doçura	Common_Noun
levedura vivo	5	47.63	leveduras vivas	Common_Noun Adjective
saccharomyces	5	47.63	saccharomyces	Common_Noun
perfil de sabor	5	47.63	perfil de sabor	Common_Noun Preposition Common_Noun
indústria cervejeiro	5	47.63	indústria cervejeira	Common_Noun Adjective
oxigênio residual	5	47.63	oxigênio residual	Common_Noun Adjective
thomas hardy's	5	47.63	thomas hardy's	Common_Noun Common_Noun
off-flavors	5	47.63	off-flavors	Common_Noun
microbiota	5	47.63	microbiota	Verb

ano de envelhecimento	5	47.63	ano de envelhecimento__anos de de envelhecimento	Common_Noun Preposition Common_Noun
afetar	5	47.63	afetar__afeta__afetando	Verb
adegueiro	5	47.63	adegueiro__adegueiros	Common_Noun
lagers	5	47.63	lagers	Common_Noun
fermentação primário	5	47.63	fermentação primária	Common_Noun Adjective
da	5	47.63	da	Common_Noun
álcool superior	5	47.63	álcool superior__álcoois superiores	Common_Noun Adjective
ácido acético	5	47.63	ácido acético	Common_Noun Adjective
maltar	12	47.23	malta__maltada__maltados	Verb
variedade	23	46.68	variedade__variedades	Common_Noun
amadurecer	14	45.91	amadurecer__amadurecem__amadurecessem	Verb
a	16	44.56	a__as	Common_Noun
quantidade de açúcar	5	43.46	quantidade de açúcar__quantidade de açúcares__quantidades de açúcares	Common_Noun Preposition Common_Noun
desidratado	5	43.46	desidratados__desidratadas	Adjective
azedo	10	43.14	azedo__azeda__azedas	Adjective
alcoólico	17	42.56	alcoólico__alcoólica__alcoólicas	Adjective
suscetível	4	41.41	suscetível__suscetíveis	Adjective
em	4	41.41	em	Common_Noun
levedura brettanomyces	4	41.41	levedura brettanomyces__leveduras brettanomyces	Common_Noun Common_Noun
sabor de carvalho	4	41.41	sabores de carvalho	Common_Noun Preposition Common_Noun
no	4	41.41	no	Common_Noun
elétron	4	41.41	elétron__elétrons	Common_Noun
lupulada	4	41.41	lupulada	Verb
cerveja azedo	4	41.41	cerveja azeda__cervejas azedas	Common_Noun Adjective
flanders	4	41.41	flanders	Common_Noun
efeito da oxidação	4	41.41	efeito da oxidação	Common_Noun Common_Noun Common_Noun
aroma característico	4	41.41	aroma característico__aromas característicos	Common_Noun Adjective

carvalho virgem	4	41.41	carvalho virgens	Common_Noun Common_Noun
quadrupel belga	4	41.41	quadrupel belga___quadrupel belgas	Common_Noun Adjective
sabor de caramelo	4	41.41	sabores de caramelo	Common_Noun Preposition Common_Noun
trigo alemão	4	41.41	trigo alemã	Common_Noun Adjective
tipo de vedação	4	41.41	tipo de vedação___tipos de vedação	Common_Noun Preposition Common_Noun
potencial de guarda	4	41.41	potencial de guarda	Common_Noun Preposition Common_Noun
teor de álcool	4	41.41	teor de álcool	Common_Noun Preposition Common_Noun
lactobacillus	4	41.41	lactobacillus	Common_Noun
alfa-ácidos	4	41.41	alfa-ácidos	Common_Noun
produto maillard	4	41.41	produtos maillard	Common_Noun Common_Noun
café expresso	4	41.41	café expresso	Common_Noun Adjective
sabor rançoso	4	41.41	sabor rançoso___sabores rançosos	Common_Noun Adjective
cerveja fresco	4	41.41	cerveja fresca___cervejas frescas	Common_Noun Adjective
woodcut no	4	41.41	woodcut no	Common_Noun Common_Noun
cerveja artesanal	4	41.41	cervejas artesanais	Common_Noun Adjective
ipas	4	41.41	ipas	Common_Noun
lambics	4	41.41	lambics	Common_Noun
ótimo	4	41.41	ótimo___ótimos___ótimas	Adjective
duvel	4	41.41	duvel	Common_Noun
lambics	4	41.41	lambics	Verb
microbiota	4	41.41	microbiota	Common_Noun
baunilha	6	39.18	baunilha	Common_Noun
quantidade	38	37.51	quantidade___quantidades	Common_Noun
temperatura	25	37.42	temperatura___temperaturas	Common_Noun
residual	17	36.86	residual___residuais	Adjective
ipa	7	36.15	ipa	Common_Noun
diretor	3	34.15	diretrizes	Adjective

sabor de baunilha	3	34.15	sabores de baunilha	Common_Noun Preposition Common_Noun
oxidação de malte	3	34.15	oxidação do malte	Common_Noun Preposition Common_Noun
cevada	3	34.15	cevada	Common_Noun
lúpulo americano	3	34.15	lúpulo americano___lúpulos americanos	Common_Noun Adjective
cerveja de trigo	3	34.15	cerveja de trigo___cervejas de trigo	Common_Noun Preposition Common_Noun
do	3	34.15	do	Common_Noun
afetado	3	34.15	afetado___afetados	Adjective
brewing company	3	34.15	brewing company	Common_Noun Common_Noun
a levedura	3	34.15	a levedura___as leveduras	Common_Noun Common_Noun
fator	3	34.15	fator___fatores	Common_Noun
acetobacter	3	34.15	acetobacter	Common_Noun
gravidade final	3	34.15	gravidade final___gravidades finais	Common_Noun Adjective
degustadores	3	34.15	degustadores	Common_Noun
quantidade de oxigênio	3	34.15	quantidade de oxigênio___quantidades de oxigênio	Common_Noun Preposition Common_Noun
bjcp	3	34.15	bjcp	Common_Noun
degustador	3	34.15	degustador	Verb
sabor de papelão	3	34.15	sabor de papelão___sabores de papelão	Common_Noun Preposition Common_Noun
versão envelhecida	3	34.15	versão envelhecida	Common_Noun Adjective
colágeno	3	34.15	colágeno	Common_Noun
cocção	3	34.15	cocção	Common_Noun
thomas hardy's ale	3	34.15	thomas hardy's ale	Common_Noun Common_Noun Common_Noun
temperatura de ativação	3	34.15	temperatura de ativação	Common_Noun Preposition Common_Noun
quantidade de açúcar residual	3	34.15	quantidade de açúcar residual___quantidade de açúcares	Common_Noun Preposition Common_Noun Adjective

			residuais__quantidades de açúcares residuais	
sabor de xerez	3	34.15	sabores de xerez	Common_Noun Preposition Common_Noun
abacaxi	3	34.15	abacaxi	Adjective
comument e	3	34.15	comumente	Adverb
carameliza ção	3	34.15	caramelização	Common_Noun
assado de panela	3	34.15	assado de panela	Common_Noun Preposition Common_Noun
woodcut	3	34.15	woodcut	Common_Noun
regra do malte	3	34.15	regra do malte	Common_Noun Common_Noun Common_Noun
lignina	3	34.15	lignina__ligninas	Common_Noun
amaretto	3	34.15	amaretto	Common_Noun
buquê	3	34.15	buquê	Common_Noun
gueuzes	3	34.15	gueuzes	Verb
embora	3	34.15	embora	Common_Noun
azedume	6	33.51	azedume	Common_Noun
adicionar	11	32.96	adicionar__adicionam__adicionais	Verb
vinho	35	32.11	vinho__vinhos	Common_Noun
característi co	15	31.9	característico__característicos	Adjective
mosto	6	31.46	mosto	Common_Noun
subproduto	6	31.46	subproduto__subprodutos	Common_Noun
bebida	17	31.43	bebida__bebidas	Common_Noun
fresco	18	29.77	fresco__frescos__frescas	Adjective
double	6	29.74	double	Verb
fruta	14	29.67	fruta__frutas	Common_Noun
lactar	3	29.56	lacto	Verb
processo químico	3	29.56	processo químico__processos químicos	Common_Noun Adjective
degustaçã o	4	29.22	degustação__degustações	Common_Noun
teor	16	27.9	teor	Common_Noun
enfraquece r	10	27.82	enfraquecer__enfraquecem__enfraquecerem__enfraqueça	Verb
barrir	4	27.54	barris	Verb
fervura	5	27.39	fervura	Common_Noun

processo lento	3	26.42	processo lento___processos lentos	Common_Noun Adjective
combinar	14	26.36	combinar___combinam___combinado___combinados	Verb
áspero	5	25.71	áspero___ásperos	Adjective
malte tal	2	25.09	malte tal	Common_Noun Common_Noun
saccharomyces cerevisiae	2	25.09	saccharomyces cerevisiae	Common_Noun Common_Noun
isomerização	2	25.09	isomerização	Common_Noun
lupulados	2	25.09	lupulados	Verb
sensação de boca	2	25.09	sensação de boca	Common_Noun Preposition Common_Noun
mondo vino	2	25.09	mondo vino	Common_Noun Common_Noun
éster de levedura	2	25.09	ésteres de levedura___ésteres de leveduras	Common_Noun Preposition Common_Noun
cerveja de trigo alemão	2	25.09	cervejas de trigo alemãs	Common_Noun Preposition Common_Noun Adjective
pediococcus	2	25.09	pediococcus	Common_Noun
derivado de envelhecimento	2	25.09	derivados do envelhecimento	Common_Noun Preposition Common_Noun
gênio	2	25.09	gênios	Common_Noun
camada de complexidade de	2	25.09	camada de complexidade___camadas de complexidade	Common_Noun Preposition Common_Noun
hefeweizens	2	25.09	hefeweizens	Common_Noun
hopslam	2	25.09	hopslam	Verb
planejar	2	25.09	planejou___planejavam	Verb
proteína de malte	2	25.09	proteínas do malte	Common_Noun Preposition Common_Noun
sabor distinto	2	25.09	sabores distintos	Common_Noun Adjective
koelschip	2	25.09	koelschip	Common_Noun
desenvolvimento de sabor	2	25.09	desenvolvimento de sabor___desenvolvimento de sabores	Common_Noun Preposition Common_Noun

alteração químico	2	25.09	alterações químicas	Common_Noun Adjective
um vez	2	25.09	uma vez	Common_Noun Common_Noun
the alchemist	2	25.09	the alchemist	Common_Noun Common_Noun
sabor complementar	2	25.09	sabores complementares	Common_Noun Adjective
cocção lento	2	25.09	cocção lenta	Common_Noun Adjective
forma aldeído	2	25.09	forma aldeídos	Common_Noun Common_Noun
adotar	2	25.09	adotada	Verb
safr antes	2	25.09	safr antes	Common_Noun Common_Noun
natureza garrafa	2	25.09	natureza garrafa	Common_Noun Common_Noun
teor de açúcar residual	2	25.09	teor de açúcar residual	Common_Noun Preposition Common_Noun Adjective
patrick dawson	2	25.09	patrick dawson	Common_Noun Common_Noun
lei reinheitsgebot	2	25.09	lei reinheitsgebot	Common_Noun Common_Noun
lupuladas	2	25.09	lupuladas	Verb
açúcar disponível	2	25.09	açúcar disponível__açúcares disponíveis	Common_Noun Adjective
característica de lúpulo	2	25.09	característica do lúpulo__características do lúpulo	Common_Noun Preposition Common_Noun
sabor positivo	2	25.09	sabores positivos	Common_Noun Adjective
dinheiro embora	2	25.09	dinheiro embora	Common_Noun Common_Noun
iso-alfa-ácidos	2	25.09	iso-alfa-ácidos	Verb
cervejaria de dolle	2	25.09	cervejaria de dolle	Common_Noun Common_Noun Common_Noun
cítrico	2	25.09	cítrico	Adjective
beta-ácidos	2	25.09	beta-ácidos	Common_Noun
componente e de lúpulo	2	25.09	componentes de lúpulo__componentes do lúpulo	Common_Noun Preposition Common_Noun

variedade de malte	2	25.09	variedade de malte___variedades de malte	Common_Noun Preposition Common_Noun
isomerizados	2	25.09	isomerizados	Verb
a acetobacter	2	25.09	a acetobacter	Common_Noun Common_Noun
meu copo	2	25.09	meu copo	Common_Noun Common_Noun
pilsner	2	25.09	pilsner	Common_Noun
cerveja forte	2	25.09	cervejas fortes	Common_Noun Common_Noun
perfil de malte	2	25.09	perfil de malte___perfil do malte	Common_Noun Preposition Common_Noun
na	2	25.09	na	Common_Noun
pliny	2	25.09	pliny	Common_Noun
período de envelhecimento	2	25.09	período de envelhecimento___períodos de envelhecimento	Common_Noun Preposition Common_Noun
maltagem	2	25.09	maltagem	Common_Noun
amante de cerveja	2	25.09	amantes de cerveja	Common_Noun Preposition Common_Noun
série de sabor	2	25.09	série de sabores	Common_Noun Preposition Common_Noun
sutil	2	25.09	sutis	Adjective
dos equis	2	25.09	dos equis	Common_Noun Common_Noun
variedade de lúpulo	2	25.09	variedade de lúpulo___variedades de lúpulo	Common_Noun Preposition Common_Noun
planta humulus	2	25.09	planta humulus	Common_Noun Common_Noun
huluponas	2	25.09	huluponas	Verb
guaiacol	2	25.09	guaiacol	Common_Noun
beta-ácido	2	25.09	beta-ácido	Verb
fruto desidratado	2	25.09	frutos desidratados	Common_Noun Adjective
sente	2	25.09	sente	Common_Noun
crooked stave	2	25.09	crooked stave	Common_Noun Common_Noun
jeff sparrow	2	25.09	jeff sparrow	Common_Noun Common_Noun
aventinus	2	25.09	aventinus	Common_Noun

das	2	25.09	das	Common_Noun
doppelbock de trigo	2	25.09	doppelbock de trigo	Common_Noun Preposition Common_Noun
malte usado	2	25.09	malte usado___maltes usados	Common_Noun Adjective
degustação o vertical	2	25.09	degustações verticais	Common_Noun Adjective
álcool ajuda	2	25.09	álcool ajuda	Common_Noun Common_Noun
cada cepa	2	25.09	cada cepa	Common_Noun Common_Noun
garrafa cara	2	25.09	garrafa cara	Common_Noun Common_Noun
coors light	2	25.09	coors light	Common_Noun Common_Noun
cerveja forte	2	25.09	cerveja forte	Common_Noun Adjective
barril de carvalho fresco	2	25.09	barris de carvalho frescos	Common_Noun Preposition Common_Noun Adjective
papelão molhado	2	25.09	papelão molhado	Common_Noun Adjective
goose island	2	25.09	goose island	Common_Noun Common_Noun
vinnie cilurzo	2	25.09	vinnie cilurzo	Common_Noun Common_Noun
abordagem ajuda	2	25.09	abordagem ajuda	Common_Noun Common_Noun
amargor de lúpulo	2	25.09	amargor de lúpulo___amargor do lúpulo	Common_Noun Preposition Common_Noun
senne valley	2	25.09	senne valley	Common_Noun Common_Noun
malte torrado	2	25.09	malte torrado	Common_Noun Adjective
fruta seco	2	25.09	frutas secas	Common_Noun Adjective
álcool etílico	2	25.09	álcool etílico	Common_Noun Adjective
ao	2	25.09	ao	Common_Noun
stouts envelhecido	2	25.09	stouts envelhecidas	Common_Noun Adjective
barley wines inglês	2	25.09	barley wines inglesas	Common_Noun Common_Noun Common_Noun

entrada de oxigênio	2	25.09	entrada de oxigênio	Common_Noun Preposition Common_Noun
cerveja jovem	2	25.09	cerveja jovem___cervejas jovens	Common_Noun Adjective
cepa de levedura	2	25.09	cepa de levedura___cepas de levedura	Common_Noun Preposition Common_Noun
brett	2	25.09	brett	Verb
estilo lambic	2	25.09	estilo lambic	Common_Noun Common_Noun
trapista	2	25.09	trapista	Common_Noun
sabor inicial	2	25.09	sabores iniciais	Common_Noun Adjective
smoked porter	2	25.09	smoked porter	Common_Noun Common_Noun
°c	2	25.09	°c	Common_Noun
notadamente	2	25.09	notadamente	Adverb
melanoidinas de malte	2	25.09	melanoidinas de malte___melanoidinas do malte	Common_Noun Preposition Common_Noun
série woodcut	2	25.09	série woodcut	Common_Noun Common_Noun
por	2	25.09	por	Common_Noun
estilo comum	2	25.09	estilos comuns	Common_Noun Adjective
lúpulo hallertau	2	25.09	lúpulo hallertau	Common_Noun Common_Noun
envelhecê-las	2	25.09	envelhecê-las	Verb
lambic	2	25.09	lambic	Verb
essa diferença	2	25.09	essa diferença	Common_Noun Common_Noun
exemplo notável	2	25.09	exemplo notável	Common_Noun Adjective
perfil de lúpulo	2	25.09	perfil de lúpulo___perfil do lúpulo	Common_Noun Preposition Common_Noun
pasteurização	2	25.09	pasteurização	Common_Noun
quantidade variável	2	25.09	quantidades variáveis	Common_Noun Common_Noun
bigfoot	2	25.09	bigfoot	Common_Noun
barril real	2	25.09	barril real	Common_Noun Adjective
fermentação primária	2	25.09	fermentação primária	Common_Noun Common_Noun

além	2	25.09	além	Common_Noun
derivado de carvalho	2	25.09	derivados de carvalho carvalho__derivados do	Common_Noun Preposition Common_Noun
isoamila	2	25.09	isoamila	Verb
velocidade de envelhecimento	2	25.09	velocidade de envelhecimento	Common_Noun Preposition Common_Noun
da multidão	2	25.09	da multidão	Common_Noun Common_Noun
ano ajuda	2	25.09	ano ajuda	Common_Noun Common_Noun
sierra nevado	2	25.09	sierra nevada	Common_Noun Common_Noun
caráter alcoólico	2	25.09	caráter alcoólico	Common_Noun Adjective
aroma alcoólico	2	25.09	aroma alcoólico	Common_Noun Adjective
paso robles	2	25.09	paso robles	Common_Noun Common_Noun
guarda de cerveja	2	25.09	guarda da cerveja	Common_Noun Preposition Common_Noun
ano de guarda	2	25.09	anos de guarda	Common_Noun Preposition Common_Noun
levedura um	2	25.09	levedura um	Common_Noun Common_Noun
ésteres	2	25.09	ésteres	Verb
butirato de metila	2	25.09	butirato de metila	Common_Noun Preposition Common_Noun
trappistes rochefort	2	25.09	trappistes rochefort	Common_Noun Common_Noun
barril de madeira	2	25.09	barris de madeira	Common_Noun Preposition Common_Noun
levedura selvagem	2	25.09	levedura selvagem__leveduras selvagens	Common_Noun Adjective
efeito sur	2	25.09	efeito sur	Common_Noun Common_Noun
ácido graxo	2	25.09	ácidos graxos	Common_Noun Common_Noun
fat tire	2	25.09	fat tire	Common_Noun Common_Noun
malte viena	2	25.09	maltes viena	Common_Noun Common_Noun

característica de envelhecimento	2	25.09	características de envelhecimento__características do envelhecimento	Common_Noun Preposition Common_Noun
sabor característico	2	25.09	sabor característico__sabores característicos	Common_Noun Adjective
cerveja ano	2	25.09	cervejas anos	Common_Noun Common_Noun
coleção	2	25.09	coleção	Common_Noun
flanders brown	2	25.09	flanders brown	Common_Noun Common_Noun
esta cerveja	2	25.09	esta cerveja	Common_Noun Common_Noun
tanque de aço inoxidável	2	25.09	tanque de aço inoxidável__tanques de aço inoxidável	Common_Noun Preposition Common_Noun Adjective
derivado de oxidação	2	25.09	derivados de oxidação__derivados da oxidação	Common_Noun Preposition Common_Noun
álcool enquanto	2	25.09	álcool enquanto	Common_Noun Common_Noun
microrganismo diferente	2	25.09	micro-organismos diferentes	Common_Noun Adjective
aroma de malte	2	25.09	aromas de malte	Common_Noun Preposition Common_Noun
barril embora	2	25.09	barril embora	Common_Noun Common_Noun
composto derivado	2	25.09	compostos derivados	Common_Noun Adjective
sabor de malte	2	25.09	sabores de malte	Common_Noun Preposition Common_Noun
cerveja guardado	2	25.09	cerveja guardada	Common_Noun Adjective
fenol derivado	2	25.09	fenóis derivados	Common_Noun Common_Noun
levedura característica	2	25.09	levedura característica	Common_Noun Common_Noun
fundo de garrafa	2	25.09	fundo da garrafa	Common_Noun Preposition Common_Noun
lipídio	2	25.09	lipídios	Common_Noun
componente	20	24.93	componente__componentes	Common_Noun

geralmente	17	24.93	geralmente	Adverb
acetato	4	24.88	acetato	Common_Noun
processo de envelhecimento	3	24.1	processo de envelhecimento	Common_Noun Preposition Common_Noun
aço inoxidável	3	24.1	aço inoxidável	Common_Noun Adjective
antioxidante	3	24.1	antioxidantes	Adjective
russian	3	24.1	russian	Common_Noun
etílico	3	24.1	etílico	Adjective
produzir	35	23.52	produzir___produzia___produz___produzindo	Verb
trigo	11	22.87	trigo	Common_Noun
fabricação	6	22.82	fabricação	Common_Noun
composto	13	22.75	composto___compostos	Common_Noun
imperial	10	22.58	imperial	Adjective
assado	6	22.46	assado	Common_Noun
uva	6	22.46	uva___uvas	Common_Noun
acidez	3	22.3	acidez	Common_Noun
ruim	3	22.3	ruim___ruins	Adjective
degradar	6	22.12	degrada___degradados	Verb
molécula	8	21.89	molécula___moléculas	Common_Noun
amargura	6	21.8	amargura	Common_Noun
derivado	5	21.58	derivados___derivadas	Adjective
lentamente	10	21.45	lentamente	Adverb
fato	12	21.31	fato	Common_Noun
perfil	14	21.27	perfil___perfis	Common_Noun
potencial	16	21.22	potencial	Common_Noun
guarda	24	21.11	guarda___guardas	Common_Noun
engarrafar	5	20.71	engarrafada___engarrafadas	Verb
microrganismo	4	20.58	micro-organismos	Common_Noun
complexidade	10	20.46	complexidade___complexidades	Common_Noun
munich	2	20.46	munich	Common_Noun
passa	2	20.46	passas	Common_Noun
fervido	2	20.46	fervidos	Adjective
fumaçar	2	20.46	fumaça	Verb
conservante	2	20.46	conservante___conservantes	Adjective
maioria de cerveja	2	20.46	maioria das cervejas	Common_Noun Preposition Common_Noun
wee	2	20.46	wee	Common_Noun

sabor doce	2	20.46	sabores doces	Common_Noun Adjective
variedade de sabor	2	20.46	variedade de sabores	Common_Noun Preposition Common_Noun
classe mundial	2	20.46	classe mundial	Common_Noun Adjective
cevar	2	20.46	cevada	Verb
processo de fabricação	2	20.46	processo de fabricação___processos de fabricação	Common_Noun Preposition Common_Noun
magnum	2	20.46	magnum	Verb
análise crítico	2	20.46	análise crítica	Common_Noun Adjective
loja de bebida	2	20.46	loja de bebidas	Common_Noun Preposition Common_Noun
doce	12	20.43	doce___doces	Adjective
estilo	23	20.38	estilo___estilos	Common_Noun
azedar	4	19.96	azedas	Verb
químico	15	19.88	químico___química___químicas	Adjective
picante	3	19.63	picantes	Adjective
panela	5	19.59	panela___panelas	Common_Noun
tempo	81	19.39	tempo___tempos	Common_Noun
líquido	6	19.38	líquido	Common_Noun
carvalho	27	19.26	carvalho	Common_Noun
lento	13	18.86	lento___lentos___lentas	Adjective
bactéria	8	18.79	bactérias	Common_Noun
vinho de porto	7	18.78	vinho do porto	Common_Noun Preposition Common_Noun
retardar	4	18.37	retardar___retarda___retardava___retardando	Verb
armazenar	7	17.81	armazenar___armazenou___armazenados	Verb
desenvolver	28	17.77	desenvolver___desenvolveu___desenvolverem	Verb
fruta fresco	2	17.7	fruta fresca	Common_Noun Adjective
conservante	2	17.7	conservante	Common_Noun
unidimensional	2	17.7	unidimensionais	Adjective
abacaxi	2	17.7	abacaxi	Common_Noun
aspecto crucial	2	17.7	aspectos cruciais	Common_Noun Adjective

surpresar	2	17.7	surpreso	Verb
evaporaçã o	2	17.7	evaporação	Common_Noun
strong	2	17.7	strong	Common_Noun
dry	2	17.7	dry	Common_Noun
decantar	2	17.7	decantam	Verb
extração	2	17.7	extração	Common_Noun
quantidade de álcool	2	17.7	quantidade de álcool	Common_Noun Preposition Common_Noun
consumir	11	17.48	consumir___consomem	Verb
cultivado	4	17.1	cultivada___cultivadas	Adjective
berliner	3	16.97	berliner	Common_Noun
secagem	3	16.97	secagem	Common_Noun
gravidade	11	16.96	gravidade___gravidades	Common_Noun
copo	10	16.62	copo___copos	Common_Noun
grão	5	16.61	grão___grãos	Common_Noun
quão	4	16.39	quão	Adverb
regra	24	16.29	regra___regras	Common_Noun
company	6	15.97	company	Common_Noun
empoeirad o	2	15.81	empoeirada___empoeiradas	Adjective
pudim	2	15.81	pudim	Common_Noun
intervalo de tempo	2	15.81	intervalo de tempo	Common_Noun Preposition Common_Noun
ameixa	2	15.81	ameixas	Common_Noun
imperial	2	15.81	imperial	Common_Noun
pale	3	15.69	pale	Verb
floral	3	15.69	floral___florais	Adjective
tipicamente	5	15.62	tipicamente	Adverb
muita	38	15.24	muitas	Adjective
rolha	3	15.14	rolha___rolhas	Common_Noun
tempo suficiente	3	15.14	tempo suficiente___tempo suficientes	Common_Noun Adjective
seco	10	14.75	seco___seca___secas	Adjective
filtrar	3	14.65	filtram___filtrada___filtradas	Verb
cone	3	14.65	cone___cones	Common_Noun
inglesar	2	14.42	inglesas	Verb
composto químico	2	14.42	composto químico___compostos químicos	Common_Noun Adjective
tâmara	2	14.42	tâmara___tâmaras	Common_Noun
temperatur a baixo	2	14.42	temperatura baixa	Common_Noun Adjective
degustar	2	14.42	degustar	Verb

solvente	2	14.42	solvente	Common_Noun
vibrante	3	14.2	vibrante___vibrantes	Adjective
aspecto	22	14.08	aspecto___aspectos	Common_Noun
rico	15	13.97	rico___rica___ricas	Adjective
cravar	3	13.79	cravo	Verb
banana	4	13.58	banana___bananas	Common_Noun
old	4	13.39	old	Common_Noun
acondicionamento	2	13.33	acondicionamento	Common_Noun
poroso	2	13.33	porosos	Adjective
característica	14	13.19	característica___características	Common_Noun
escuro	8	13.09	escura___escuras	Adjective
ser	386	12.76	ser___será___serão___seriam	Verb
delicioso	4	12.69	deliciosa___deliciosas	Adjective
não	2	12.46	não	Common_Noun
presentar	2	12.46	presente	Verb
avelã	2	12.46	avelã	Common_Noun
complexo	12	12.38	complexo___complexa___complexas	Adjective
ácido	3	12.16	ácida___ácidas	Adjective
tampa	3	12.16	tampas	Common_Noun
longo	30	12	longo___longos___longas	Adjective
maneira	19	12	maneira	Common_Noun