



ISBN: 978-85-85564-34-6

XI WORKSHOP  
**AGROENERGIA**  
Matérias-Primas

2017

27 E 28  
JUNHO

Centro de Convenções da Cana - IAC  
Ribeirão Preto

## PROCESSO DE FERMENTAÇÃO NATURAL DE CANA-DE-AÇÚCAR PARA PRODUÇÃO DE CACHAÇA ARTESANAL

Gabriela Aferri<sup>(1)</sup>; Valmira C. S. Cruzeiro<sup>(1)</sup>; Valdir Lotti<sup>(1,\*)</sup>; Gisele M. Marconato<sup>(1)</sup>;  
Juliane C. Almeida<sup>(1)</sup>; Silmara C. Bassetto<sup>(1)</sup>; João Paulo Nascimento<sup>(1)</sup>

### RESUMO

O principal fator para produção de cachaça de é o processo inicial de fermentação. Isso depende da qualidade do fermento (levedura) e da pureza da matéria prima. Atualmente, trabalhos têm sido conduzidos no sentido de se encontrar leveduras específicas e apropriadas para o processo de fermentação do caldo da cana para a produção da cachaça. As leveduras desenvolvidas e selecionadas são disponibilizadas no mercado, na forma de fermento, permitindo com isso que as cachaças produzidas sigam um bom padrão de fermentação. Esse estudo teve como objetivo desenvolver um fermento com base na própria fermentação natural do caldo da cana-de-açúcar, ou seja, a mesma matéria-prima da produção da cachaça. Dois litros de caldo da cana-de-açúcar, IACSP97-4039 com pH de 3,4 e 2º Brix foram colocados em uma dorna de inox. A cada 24 horas dois litros de caldo foram adicionados, com elevação de 2ºBrix, remoção do sobrenadante e aeração do caldo. Esse procedimento foi repetido por 7 dias, até que a própria multiplicação de microrganismos no caldo originasse o fermento. Ao total foram utilizados 49 litros de caldo de cana e foram produzidos 2 litros de fermento. Essa quantidade foi suficiente para transformar 20 litros de mosto em “vinho” em um período de doze horas, o qual produziu uma cachaça dentro dos padrões desejados. A fermentação natural do caldo de cana produziu um fermento viável para produção de cachaça artesanal, podendo ser utilizado como fermento para produção de cachaça orgânica, além de ser uma alternativa para redução de custos.

**Palavras chaves:** fermento natural, destilação de cachaça, produção de aguardente.

<sup>(1)</sup>APTA – Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios – Polo Regional do Centro Oeste, UPD Jaú, Rod. Deputado Leônidas Pacheco Ferreira, Km 304, Cx 66 – CEP 17201-970 – Jaú/ SP

\*E-mail contato: [valdirlott@apta.sp.gov.br](mailto:valdirlott@apta.sp.gov.br)