

PRODUÇÃO DE CACHAÇA ARTESANAL EM BAIXA ESCALA

Gabriela Aferrí⁽¹⁾; Valmira C. S. Cruzeiro⁽¹⁾; Valdir Lotti^(1,*); Gisele M. Marconato⁽¹⁾; Juliane C. Almeida⁽¹⁾; Silmara C. Bassetto⁽¹⁾; João Paulo Nascimento⁽¹⁾

RESUMO

Buscando melhorias nas características sensoriais e nos custos do processo de produção artesanal de cachaça de boa qualidade feita em pequena escala esse trabalho avaliou a produção de cachaça a partir de fermento alternativo. O trabalho foi realizado na Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento “Hélio de Moraes” da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA) - Jaú, SP. A cana-de-açúcar IACSP97-4039 foi a cultivar escolhida para ser utilizada em função da precocidade de maturação. Estava com 11 meses de idade no mês de março, em ciclo de cana planta e apresentando 17° brix. Nesse estudo foi utilizado o fermento natural produzido com o próprio caldo da cana para ser testado como possível substituto do fermento industrial na produção da cachaça artesanal. O preparo do mosto para fermentação e posterior destilação da bebida foi realizado com os mesmos procedimentos do fermento industrial. O processo iniciou-se com a moagem da cana-de-açúcar e diluição do caldo para obtenção do brix ideal para a fermentação (15° brix). Em sequência, o caldo foi colocado na dorna de fermentação por 12 horas até que o brix chegasse a zero, e esse “vinho” estivesse pronto para a destilação. No alambique, o “vinho” foi destilado produzindo as mesmas quantidades de “cabeça”, “coração” e “cauda” que foram obtidas com a destilação utilizando o fermento industrial. Foram destilados 7 L de “vinho” obtido da fermentação do mosto com o fermento natural, produzindo 50 mL de “cabeça”, com alto teor de álcool e inapropriado para o consumo; 800 mL de “coração”, a parte nobre da bebida, e 150 mL de “cauda” da cachaça, com menor teor de álcool. Todo o procedimento, desde a colheita até a obtenção da cachaça demorou 26 horas. A cachaça artesanal produzida em pequena escala com fermento natural de cana possui aroma adocicado, melhorando a aceitabilidade do produto.

Palavras chaves: cana-de-açúcar, aguardente, fermentação, produção de cachaça.

⁽¹⁾APTA – Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios – Pólo 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