

LAN 1616 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS

Aula	Dia	Assunto
01	07/03	Objetivos e cronograma da disciplina. Introdução aos tipos de bebidas. Processo de produção de bebidas fermentadas e destiladas
02	14/03	Produção de cerveja
03	21/03	Produção de cerveja (aula prática)
04	28/03	Processo de produção e tipos de vinhos
05	04/04	Bebidas destiladas. Princípios de destilação
06	18/04	Processo de produção de cachaça
07	25/04	Produção de cachaça (aula prática)
08	02/05	Envelhecimento de bebidas
09	09/05	Aspectos sensoriais de bebidas
10	16/05	Apresentação dos alunos
11	23/05	Apresentação dos alunos
12	30/05	Estudo dirigido
13	06/06	Apresentação dos alunos
14	20/06	Avaliação (A1)
15	27/06	Visita à cervejaria
16	04/07	Visita à destilaria

LAN 1616 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS

⇒ Média de aprovação: $M = (A1 + A2) / 2 \geq 5,0$

Onde: A1 = nota da prova; A2 = nota da apresentação.

Prof. André Alcarde

Objetivo da disciplina: ciência e tecnologia em processo de produção de bebidas.

BEBIDAS ALCOÓLICAS

Definição: “produto refrescante, aperitivo ou estimulante, destinado à ingestão humana no estado líquido, sem finalidade medicamentosa, contendo mais de 0,5° GL em álcool etílico potável”.

Composição: água + álcool + congêneres, obrigatoriamente obtida por fermentação e/ou envelhecimento.

BEBIDAS ALCOÓLICAS

Classificação:

* Fermentadas: (*alcoholic beverages*): cerveja, sidra, fermentado de frutas (vinho), saquê

* Fermento-destiladas (*spirits*)

destiladas: aguardente, cachaça, rum, uísque, brandy, grapa, aguardente de frutas, tequila

destilo-retificadas: vodca, gin, steinhaeger

* Por mistura: licores