



LICOR

Bruno de Andrade Mesquita
João Pedro Franciscón Ricardo
Júlio Cesar Natalino Filho
Leonardo Libardi Miraldo
Marcos Pelicer
Rafael Machado Pavan

ÍNDICE

- ▶ Definição
- ▶ História
- ▶ Produção
- ▶ Análise Sensorial
- ▶ Curiosidades



DEFINIÇÃO

- ▶ Os licores podem ser definidos como bebidas alcoólicas que levam açúcar e produtos aromáticos tais como extrato de plantas e frutas, as destilações destas, sucos de frutas e óleos essenciais.
- ▶ Segundo a legislação brasileira, "licor é a bebida com graduação alcoólica de 15% a 54%, a 20°C e um percentual de açúcar maior que 30g/L, elaborado com álcool etílico potável ou destilado alcoólico simples, ambos de origem agrícola, ou com bebidas alcoólicas, adicionadas de extratos ou substâncias de origem vegetal ou animal, substâncias aromatizantes, saborizantes e outros aditivos permitidos em ato administrativo complementar"

HISTÓRIA

- ▶ Origem: Itália, século XIII
 - ▶ Maceração alcoólica para manter os princípios aromáticos das ervas e frutas
- ▶ Medicamentos com açúcar e suco de frutas para disfarçar o gosto



Arnould Villeneuve

HISTÓRIA

- ▶ Entre os séculos XIV e XVII monges e alquimistas produziram diversos tipos de licores em busca de se produzir o elixir da vida.
- ▶ Se tornou popular na França no século XVI



Monges Beneditinos no processo de produção de licor

PRODUÇÃO

▶ Recepção e Pesagem

- ▶ Caixas e sacos, ou a granel
- ▶ Pré-seleção das frutas
- ▶ Armazenar entre 5 e 12°C ou em local seco e ventilado, protegido de roedores e insetos

▶ Seleção, Lavagem e Enxague

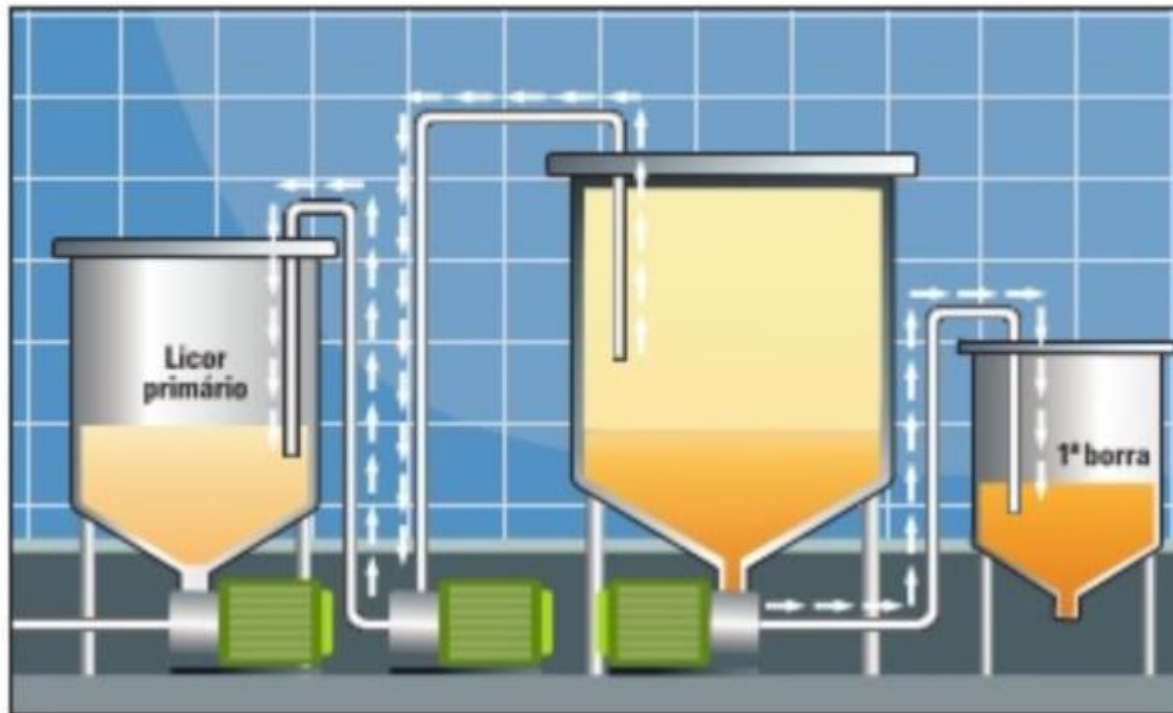
- ▶ Água potável
- ▶ Imersão por 20 ou 30 minutos
- ▶ Água clorada (50 a 100 ppm de cloro livre – cerca de 1 a 2 colheres de sopa de água sanitária para cada 2L de água)
- ▶ Enxaguar, por imersão, em tanque com água potável

PRODUÇÃO

- ▶ Descascamento, Corte e Esmagamento
 - ▶ Mecânica ou manual
 - ▶ Retirar as sementes para que não haja extração de substâncias indesejáveis, como óleos e taninos, responsáveis por alterações na aparência e no sabor
- ▶ Maceração Alcoólica (Infusão)
 - ▶ Adição de álcool na proporção de 1l de álcool para cada quilo de fruta triturada
 - ▶ Vodka, cachaça desodorizada ou álcool de cereais
 - ▶ Deixar em repouso (1ª maceração) por pelo menos 15 dias

PRODUÇÃO

- ▶ Primeira Trasfega
 - ▶ Separação do líquido sobrenadante no macerado alcoólico e obtenção do licor primário



PRODUÇÃO

▶ Formulação (açucaramento)

- ▶ Xarope de açúcar, deve ser preparado previamente a partir da adição de duas partes de açúcar para uma de água
- ▶ A cada litro do licor primário, deve-se adicionar 250g do xarope de açúcar, de forma a obter uma concentração de aproximadamente 150g de açúcar por litro de licor

▶ Repouso e segunda trasfega

- ▶ O licor primário açucarado deve ser mantido em repouso por mais 15 dias para que ocorra a incorporação do açúcar ao licor e a sedimentação de partículas. Essa etapa também é conhecida como “segunda maceração”
- ▶ Após o repouso, deve-se transferir cuidadosamente o líquido sobrenadante (denominado agora licor secundário) para outro tanque (segunda trasfega)

PRODUÇÃO

▶ Filtração

- ▶ Filtração do licor secundário e dos decantados das borras (decantados da primeira e segunda borra, misturados ao licor posteriormente)

▶ Envelhecimento e engarrafamento

- ▶ Nesta etapa, é promovida a estabilização da mistura das borras filtradas com o licor secundário filtrado, bastando que se deixe a mistura em repouso por alguns dias
- ▶ Engarrafar em garrafas de vidro

ANÁLISE SENSORIAL

▶ Definição

- ▶ Análise sensorial, segundo a Associação Brasileira de Normas e Técnicas (ABNT), trata-se de uma disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. (ABNT, 1993)
- ▶ Metodologias: aroma, sabor, textura e visual

ANÁLISE SENSORIAL

- ▶ **Exemplo:**
- ▶ Elaboração e análise sensorial de licores caseiros de limão, laranja e banana (Veras, J. et al. 2013)
- ▶ **Maior aceitabilidade: Amostra de Banana**
 - ▶ Alta viscosidade (Forte exposição do açúcar ao calor)
 - ▶ Coloração escura
 - ▶ Equilíbrio entre doçura e álcool

CURIOSIDADES

- ▶ Curador de males do estômago
- ▶ Produzido por bruxas para unir os casais
- ▶ Adição de creme de leite
- ▶ Contínua mistura de ingredientes
 - ▶ Difusão de sabores
 - ▶ Vasta gama de ingredientes

CURIOSIDADES

- ▶ Marula
 - ▶ Origens
 - ▶ Lenda
- ▶ Animais “bêbados”
- ▶ “Árvore do casamento” e a “árvore do elefante”



Obrigado!

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ▶ Elaboração e Análise Sensorial de Licores Caseiros de Limão, Laranja e Banana (VERAS, J., LIMA, L. L.A., PAIVA, E. P.) 2013. XII Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão – JEPEX.