

LAN 1616 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS

Aula	Dia	Assunto
01	27/02	Objetivos e cronograma da disciplina. Introdução aos tipos de bebidas. Processo de produção de bebidas fermentadas e destiladas
02	06/03	Produção de cerveja
03	13/03	Produção de cerveja (aula prática)
04	20/03	Processo de produção e tipos de vinhos
05	03/04	Princípios de destilação
06	10/04	Processo de produção de cachaça
07	17/04	Produção de cachaça (aula prática)
08	24/04	Envelhecimento de bebidas
09	08/05	Aspectos sensoriais de bebidas
10	15/05	Apresentação dos alunos
11	22/05	Apresentação dos alunos
12	29/05	Apresentação dos alunos
13	05/06	Apresentação dos alunos
14	12/06	Apresentação dos alunos
15	19/06	Avaliação teórica (A)

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

Monitor: Giovanni Silvello

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% de 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, whiskies, brandy (cognac), grapa, aguardente de frutas, tequila

destilo-retificadas: vodca, gin, steinhaeger

* Por mistura: licores