



LICORES

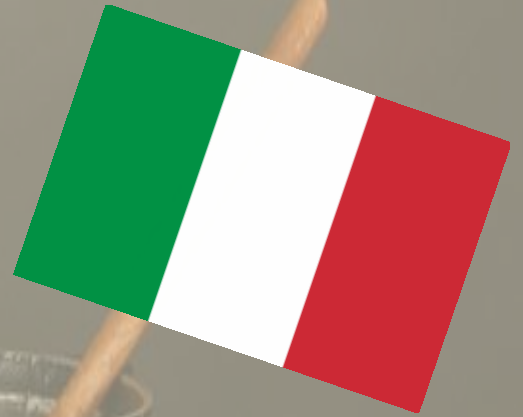
Andréia Fu Vivian - Ciência dos Alimentos

Marigot Bellver Negri - Eng. Agrônômica

Rodrigo Henrique Garrido - Eng. Agrônômica

HISTÓRIA

LICOR: Composto de frutas e ervas



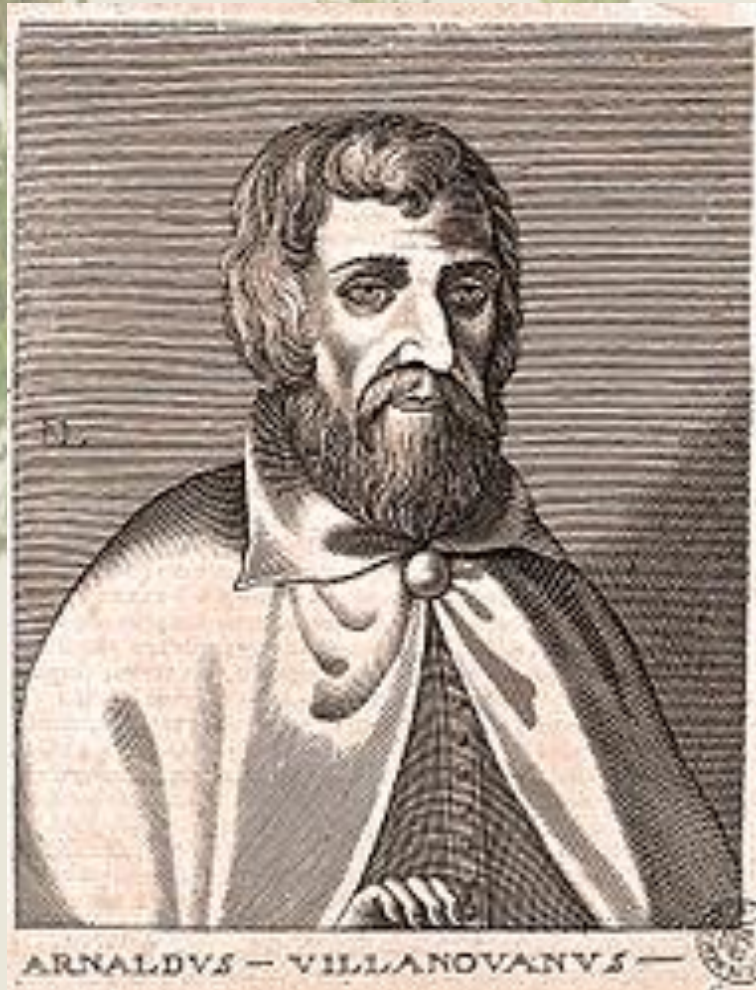
LENDA DA ORIGEM

FINS MEDICINAIS

- Tosses
- Problemas no estômago
- Pequenos males



HISTÓRIA



Alquimista Catalão ARNAUD VILLENEUVE

- 1250: Extração dos princípios aromáticos das ervas, deixando-as em maceração em álcool puro



HISTÓRIA

- IDADE MÉDIA

A importância dos Mosteiros



“Aos monges, devemos a criação de maravilhosos licores, cujas fórmulas eram segredos encerrados entre as paredes dos mosteiros. Durante mais de trezentos anos, depois da descoberta de Arnaud, os monges “monopolizaram” a fabricação de licores, deixando à posteridade algumas fórmulas, cujo segredo está até hoje rigorosamente guardado pela Ordem a qual pertencia o monge que as criou.” - Santos&Ribeiro

Produção Industrial e Artesanal



PROCESSAMENTO

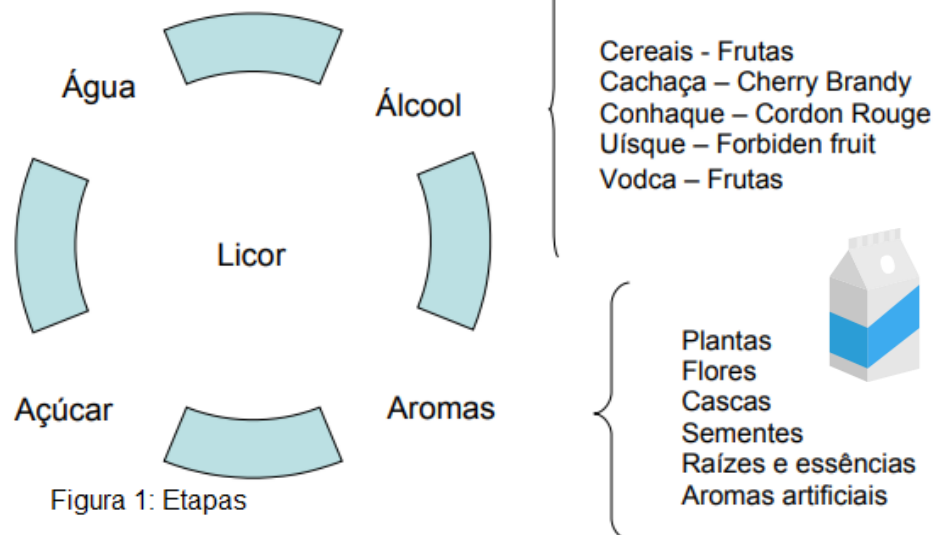
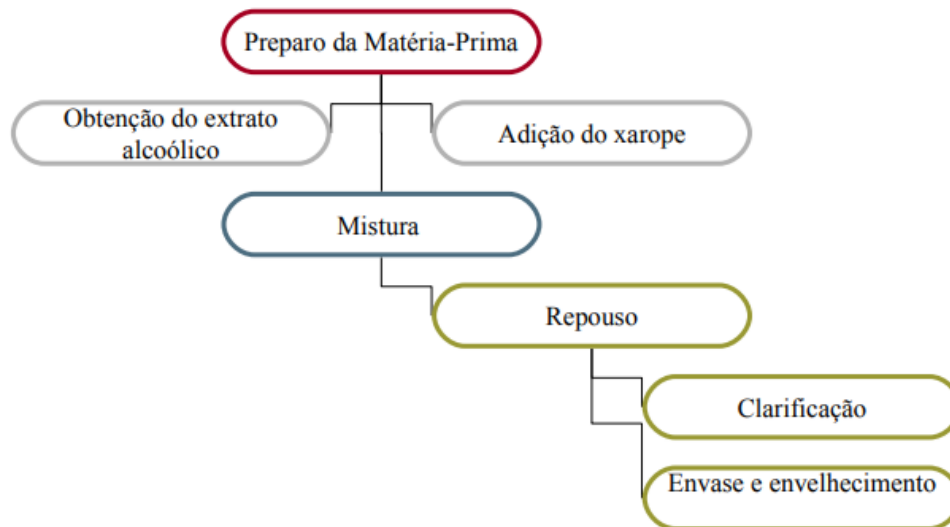


Figura 1: Etapas

PROCESSAMENTO

- **PREPARO DA MATÉRIA PRIMA**

- Extrato alcoólico:

- Destilação

- Adição de Essência

- Maceração

- **CLARIFICAÇÃO**

Reduzir sua turbidez e evitar a formação de flocos que sedimentem no fundo das garrafas



PROCESSAMENTO

COMPONENTES:



Água



Álcool



Extrato

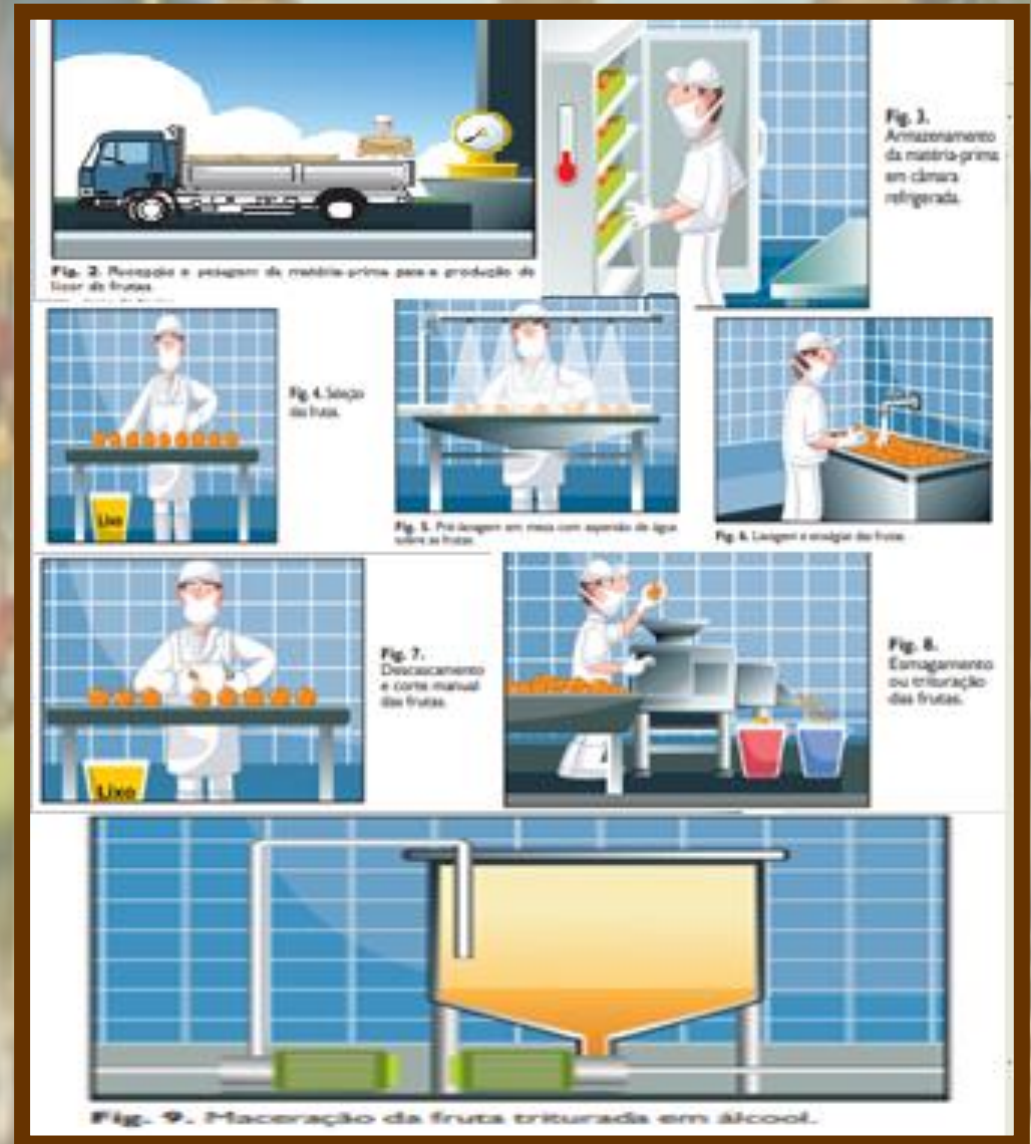


Açucares

Licor Seco
Licor Fino ou Doce
Licor Creme
Licor Escarchado ou Cristalizado

PROCESSAMENTO

- RECEPÇÃO E PESAGEM
- SELEÇÃO, LAVAGEM E ENXAGUE
- DESCASCAMENTO, CORTE E ESMAGAMENTO
- MACERAÇÃO ALCOÓLICA (INFUSÃO)



PROCESSAMENTO

- PRIMEIRA TRASFEGA
- FORMULAÇÃO (AÇUCARAMENTO)
- REPOUSO E SEGUNDA TRASFEGA
- FILTRAÇÃO



Fig. 10. Separação do líquido sobrenadante do macerado alcoólico (primeira trasfega) e obtenção do licor primário.



Fig. 11. Adição do xarope de açúcar ao licor primário.



Fig. 12. Obtenção do licor secundário.

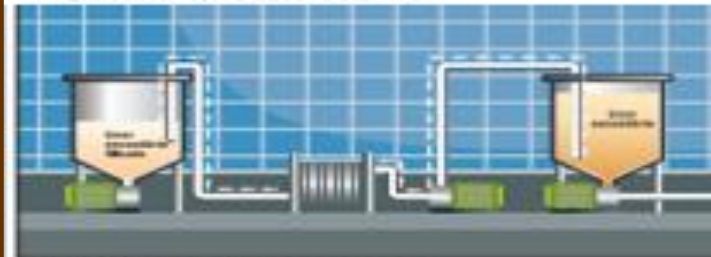


Fig. 13. Filtração do licor secundário.

PROCESSAMENTO

- ENVELHECIMENTO E ENGARRAFAMENTO

- ARMAZENAMENTO



Fig. 14. Engarraamento do licor final.



Fig. 15. Armazenamento do licor de frutas.

LEGISLAÇÃO

Segundo MAPA

Licor é uma bebida com graduação alcoólica de 15- 54% em volume, com percentual de açúcar superior a 30g/L

Licor seco: mais de 30 e no máximo 100 g/L açúcar

Licor fino: mais de 100 e no máximo 350 g/L açúcar

Licor creme : mais de 350 g/L açúcar

Licor cristalizado: saturado de açúcares parcialmente cristalizados

CURIOSIDADES

- Vendas no Brasil - 7 milhões litro/ano
- Mundo - 230 milhões litros/ano



CURIOSIDADES

- 133 entrevistados
- 72,2% curiosidade
- 24,1% indicação
- 3,8% preço do produto
- Amora, jabuticaba, pitanga
 - 40,4% amora
 - 36% três frutas
 - 15,7% pitanga
 - 7,9% jabuticaba



Gin

LAN1616 – Tecnologia de Bebidas

Júlia Ferroni - 9898694

Letícia Yamauchi - 9816931

Maria Eduarda Cardoso - 9817981

Marina Ferreira - 8967921





Introdução

Consumo de Bebidas: hábito milenar (cultura e rituais);

Reuniões comemorativas;

Bebidas Aromatizadas: álcool de alta pureza; incolor; tempo curto de maturação;





Introdução

Produzido a partir da fermentação de cereais,
destilado e adiciona-se especiarias;

Consumo: Bebidas alcoólicas e não alcoólicas.





Gin Tônica

50ml de Gin

1 pedaço de casca de limão siciliano

4 sementes de Zimbro

120ml de água tônica





Dry Martini

90 mL Gin

10 mL Vermute dry

Azeitonas





Objetivo

Analisar o processo de produção do Gin, bebida destilada mundialmente difundida, assim como seu histórico, botânicos utilizados e adaptação ao mercado brasileiro.



História do Gin



Holanda - Século XVII

Tentativa de receita de novo remédio

Inglaterra - Popularização

Alcoolismo - Intervenção Real



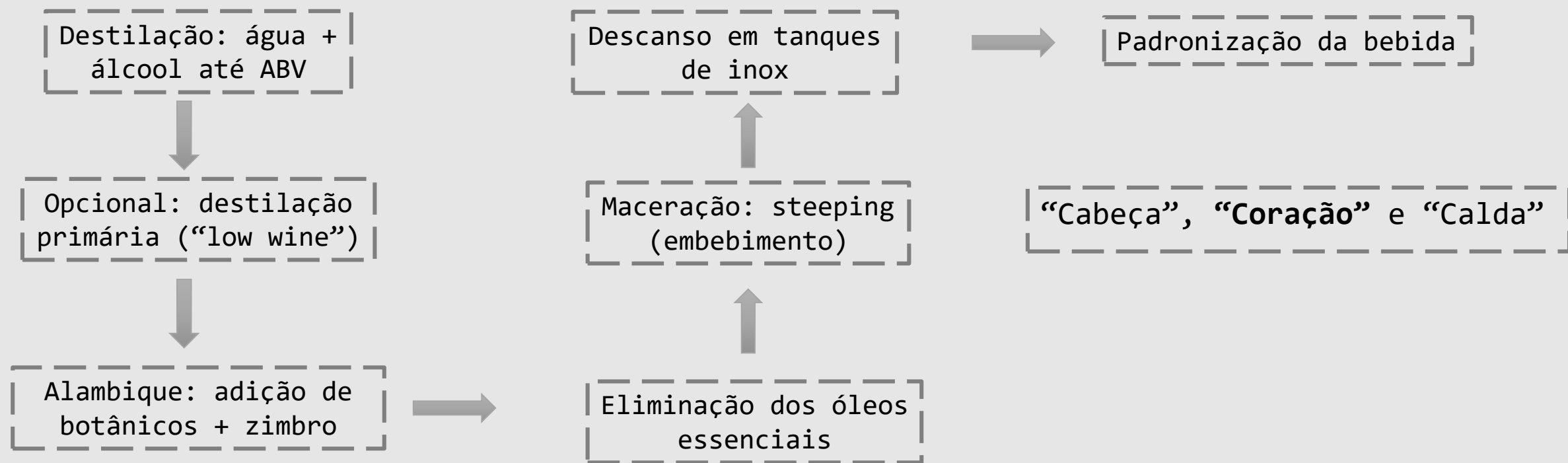
Legislação

Segundo o Artigo 63 do Decreto nº 6.871 de 04 de Junho de 2009, entende-se por Gin ou Gim “a **bebida com graduação alcoólica de trinta e cinco a cinquenta e quatro por cento em volume a vinte graus Celsius**, obtida pela redestilação de álcool etílico potável de origem agrícola, na **presença de bagas de zimbro (*Juniperus communis*)**, com adição ou não de outra substância vegetal aromática, ou pela adição de extrato de bagas de zimbro, com ou sem outra substância vegetal aromática, ao álcool etílico potável de origem agrícola, e em ambos os casos, o sabor do zimbro deverá ser preponderante, podendo ser adicionada de açúcares até quinze gramas por litro.”

(BRASIL, 2009)



Fabricação do Gin





Fabricação do Gin

https://www.youtube.com/watch?v=v3M0ZXjZ-_w



Fabricação do Gin

Dois principais estilos de gin: Gin Holandês e Gin Britânico (London Dry Gin);

Classificações:

Clássico: seco e com sabor predominante de zimbro; toques cítricos e picantes;

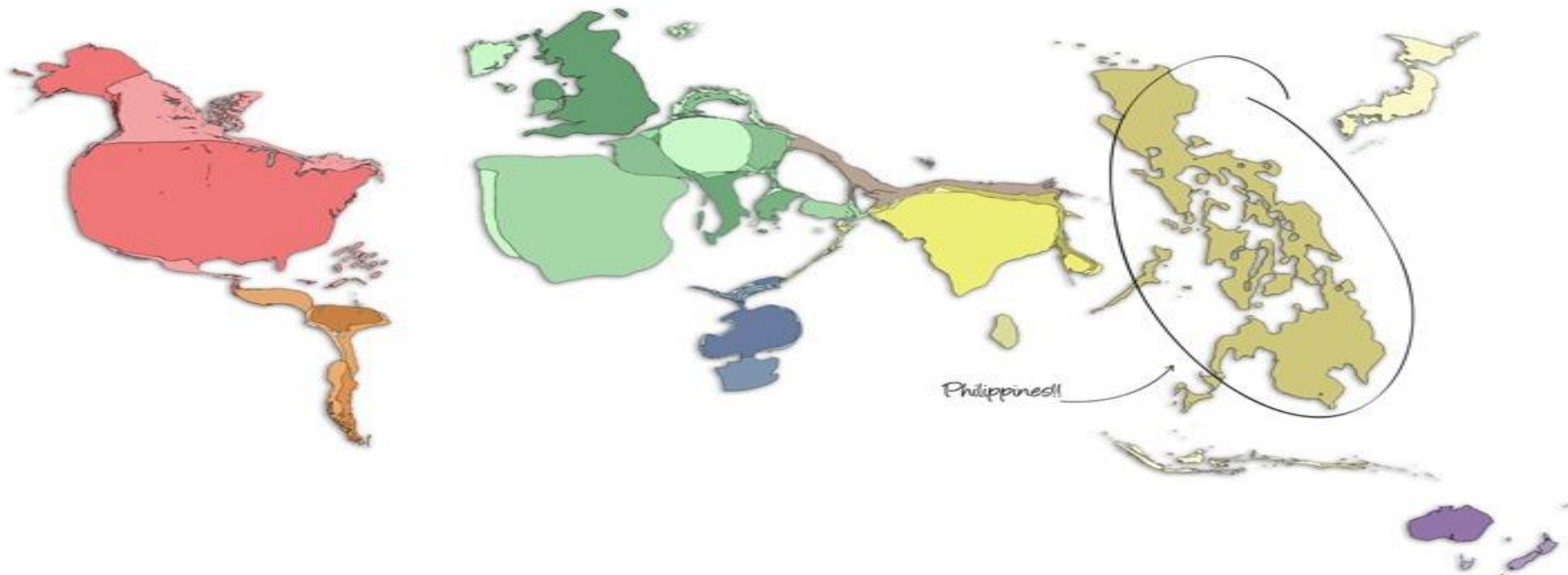
Cítrico: sabor com notas de laranja, tangerina, limão;

Aromático: presença de especiarias característico; notas e canela, coentro, cardamomo;

Herbal: sabor de ervas como tomilho, hortelã;

Floral: aromas de flores e frutos como flor de uva verde, cassis, violeta.

THE WORLD OF GIN



- | | | | |
|-------------------|-----------------|---------------|--------------------------|
| 1. PHILIPPINES | 6. GERMANY | 11. ITALY | 16. POLAND |
| 2. UNITED STATES | 7. UGANDA | 12. JAPAN | 17. PANAMA |
| 3. SPAIN | 8. CANADA | 13. VENEZUELA | 18. IRELAND |
| 4. UNITED KINGDOM | 9. SOUTH AFRICA | 14. GREECE | 19. SWEDEN |
| 5. INDIA | 10. FRANCE | 15. AUSTRALIA | 20. BELGIUM & LUXEMBOURG |



SIPSMITH
independent spirits



Consumo de Gin no Brasil

Chegou ao Brasil há cerca de dois anos

Em 14 meses de uma à dez marcas de Gin brasileiros

1º rótulo: Seager's da Stock

Visão dos estrangeiros no mercado interno brasileiro: consumo aumentou 40% nos últimos 5 anos

Virga (Holandês), Arapuru (Eslovaco), Amázzoni (Italiano e Argentino)



Consumo de Gin no Brasil



Mexerica reticulada, limão siciliano, aroeira, cacau, castanha do Pará, zimbro, louro, coentro e cipó cravo

R\$ 135,24



Zimbro, coentro, caju, imbirá (fruto seco), puxuri, pacová, mexerica, limão cravo, louro, aroeira e canela

R\$ 124,00



Leva cachaça em sua composição (lançamento Yaguara)

R\$ 79,49

(ODA, 2017)



Curiosidades

Vinda do gin pro Brasil: tendência;

Gin + cachaça = brasilidade;

Crescimento de 40% no consumo de bebidas alcoólicas; 80% do consumo de gin = gin tônica;

2015: mais de 22.000 caixas importadas;



(Site Paladar estadão, 2017; GQ Globo, 2017)



Conclusão

Bebida muito apreciada ao redor do mundo, especialmente em países de influência inglesa;

Brasil é bom consumidor, porém foi introduzida produção há pouco tempo;

Bebida de elevado valor;

Desafios: falta de estudos e incentivo por pesquisas



Referências

ABRIL BRANDED CONTENT. **Aprenda a fazer a receita clássica do Gin Tônica.** Disponível em: <<https://vejasp.abril.com.br/comida-bebida/aprenda-a-fazer-a-receita-classica-do-gin-tonica/>>. Acesso em: 06 dez. 2017.

AYLOTT, R. I.. Flavoured spirits. In: LEA, Andrew; PIGGOTT, John. **Fermented Beverage Production.** New York: London Blackie New York, 1995. p. 275-292.

ARAPURU. **Como é feito o gin?** 2013. Disponível em: <<http://blog.arapuru.com.br/como-e-feito-gin-destilacao-arapuru/>>. Acesso em: 02 dez. 2017

BRASIL. Decreto nº 6.871 de 4 de junho de 2009. Regulamenta a lei nº. 8.918, de 4 de junho de 1994, que dispõe a padronização, a classificação, o registro, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas. Disponível em: . Acesso em: 10 nov. 2009

ODA, Carolina. A vez do gim brasileiro (com DNA gringo e em alambique de cachaça). **Revista Paladar**, Rio de Janeiro, v. 37, n. 8, p.127-130, mar. 2017.



Referências

PITITTO, B. de A.; MORAES, Ana Carolina Franco de; FERREIRA, Sandra Roberta G.. O lado saudável do consumo de bebida alcoólica. **Dossiê**, São Paulo, v. 96, n. 1, p.55-68, fev. 2013.

REIS, J. T.. Setor de Bebidas no Brasil: Abrangência e Configuração Preliminar. **Revista Rosa dos Ventos**, Caxias do Sul, v. 2, n. 7, p.205-222, jun. 2015.

RIU-AUMATELL, M. et al. Sensory Characterization of Dry Gins with Different Volatile Profiles. **Journal Of Food Science**, [s.l.], v. 73, n. 6, p.286-293, ago. 2008. Wiley-Blackwell. <http://dx.doi.org/10.1111/j.1750-3841.2008.00820.x>.<https://www.researchgate.net/publication/221913321_Sensory_Analysis_in_Quality_Control_The_Gin_as_an_Example>. Acesso em: 06 dez. 2017.

VIEGA, S.. **De onde vem o gim**. 2015. Disponível em: <<https://comida.umcomo.com.br/artigo/de-onde-vem-o-gim-26628.html>>. Acesso em: 02 dez. 2017.



Obrigada!



Cognac

LAN1616 - TECNOLOGIA DE BEBIDAS

GABRIELA ADEGAS TAKIGUTI
GABRIELA DE CAMPOS HENRIQUE
PAULA NATASHA CAMPOS CÁCERES SOUSA
PEDRO HENRIQUE PEREIRA OLIVEIRA
ROBERTO NUNES DE MENEZES FILHO





TÓPICOS ABORDADOS

- Histórico
- Panorama
- Processo de produção
- Rotulagem
- Comercialização
- Legislação
- Curiosidades

A dimly lit cellar filled with rows of wooden barrels and shelves of ceramic jugs. The barrels in the foreground are stacked and have labels such as "Cognac H. 1 C.R. J. 1", "Richard Hennessy & Co. 2", and "Bisquit & Co. 1". The shelves in the background are filled with numerous small, light-colored ceramic jugs. The wooden beams of the cellar structure are visible, creating a sense of depth and history.

UM POUCO SOBRE O

HISTÓRICO DO COGNAC

- Origem na vila Cognac na região de Charente no Sul da França;
- Chamado primeiramente de vinho;
- 1718 a 1736 - Exportação para o porto de La Rochelle;
- 1783 - Passou a ser chamado de Conhaque;



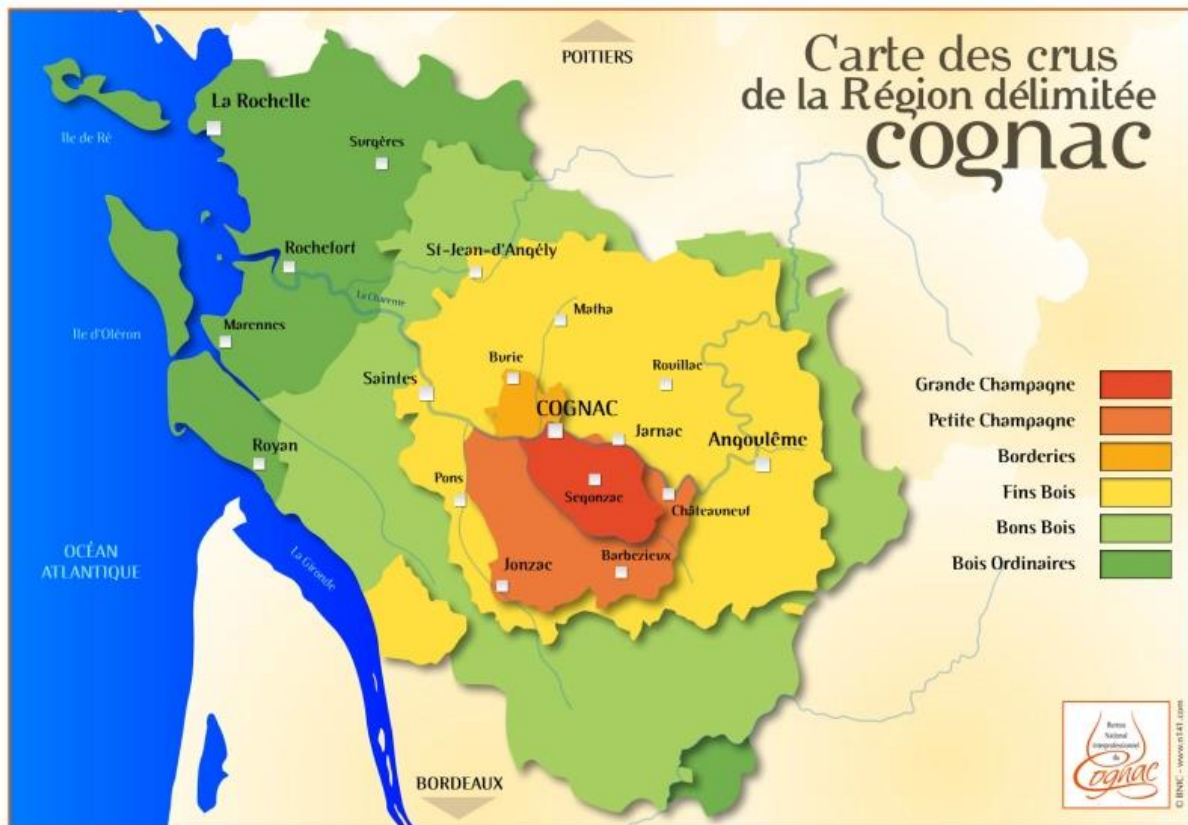
Charente no Sul da França

- Vinho não aguentava o transporte, se transformava em vinagre;
- ENVELHECIMENTO DO VINHO:
 - * Maior resistência;
 - * Queda comércio do vinho - armazenamento do vinho.



Envelhecimento tonéis de carvalho

Crus da região de Cognac



Crus da região de Cognac

- **Grande e Petite Champagne:** destilados finos e leves, com bouquet floral, e normalmente necessitam de longo período de envelhecimento em carvalho para adquirir plena maturidade.
- **Borderies:** menor dos crus, destilados finos, aromáticos e suaves, com a característica de perfume de violetas.

Crus da região de Cognac

- **Fins Bois e Bons Bois:** produzem destilados suaves, macios, com envelhecimento rápido e odor lembra o de uvas prensadas. Em Bons Bois possui terras mais argilosas e pobres em calcário, produzindo um destilado um pouco mais agressivo.
- **Bois Ordinaires:** destilados de envelhecimento muito rápido e com características de sabor específicas devido ao tipo de solo e sua influência marítima no local



PROCESSO DE PRODUÇÃO

ETAPAS



1

Colheita da Uva

2

Processo de Vinificação

3

Dupla Destilação

4

Envelhecimento

Matéria Prima

Vinho: Produzido por uvas brancas (Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche).

Outras variedades da região: 10% do volume.

Ugni Blanc: 95% das plantações de vinhedo da região

- Vigorosa e produtiva Maturação tardia
- Vinhos com alta acidez e baixo teor alcóolico



PROCESSO DE PRODUÇÃO



Variedade: Ugni Blanc ou Trebbiano

Região: Charente (terreno de calcário)



Vinificação: Esmagamento
Prensagem
Fermentação

Vinho ácido e com baixo teor alcoólico

PROCESSO DE PRODUÇÃO



Blends

Destilado ainda fora da concentração de 40% vol

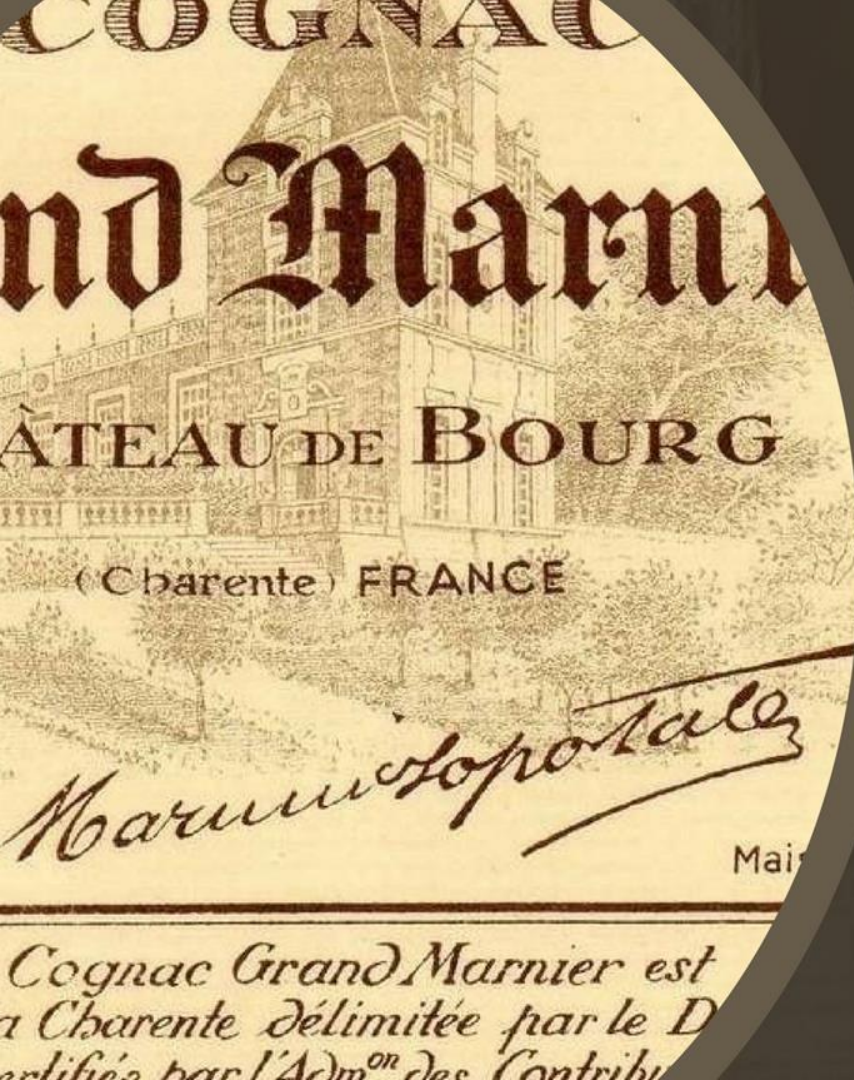
Bebida fora dos padrões de qualidade e equilíbrio químico desejado

Mistura de diversos "Cognacs" para adequação

PROCESSO DE PRODUÇÃO



<https://www.youtube.com/watch?v=ZzHNqME3a9E>



ROTULAGEM

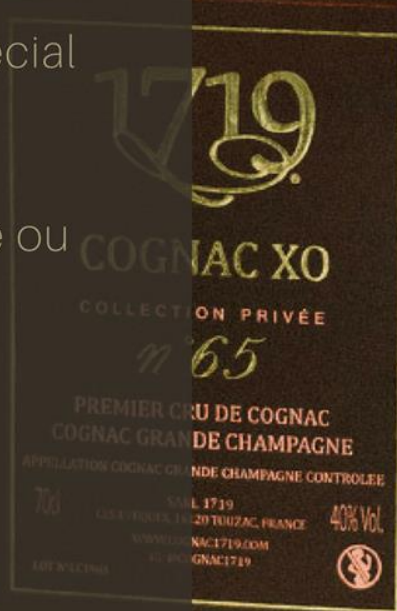
ROTULAGEM

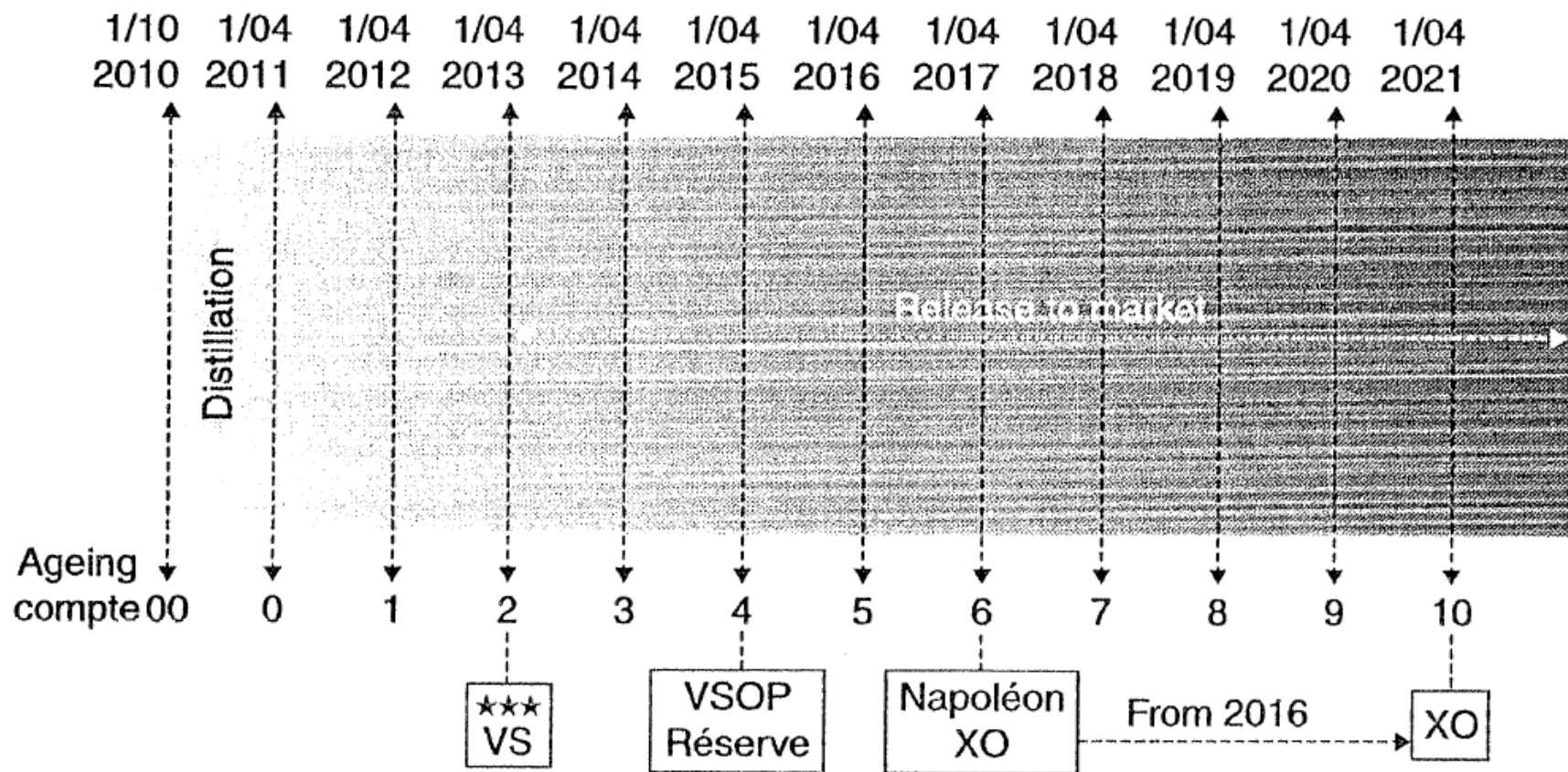
Denominações pelo tempo de
envelhecimento de seu destilado
mais jovem

VS ou "Three Stars": Very Special
2 anos

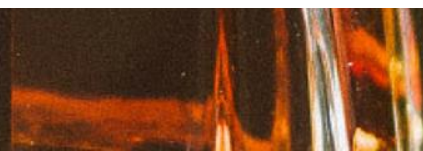
VSOP: Very Superior Old Pale ou
Reserve
4 anos

Napoléon, XO, Hors d'age
-6 anos





Napoléon, XO, Hors d'âge
-6 ans



ALGUNS

EXEMPLOS



V.S (Very Special) ou ☆☆☆ (Three Stars) -

Cognac standard, mínimo 2 anos de envelhecimento em barris de carvalho

V.S.O.P. (Very Special Old Pale) - mínimo de 4 anos de envelhecimento;



ALGUNS

EXEMPLOS



Napoléon, XO, Hors d'age - mínimo de 6
anos de envelhecimento

LEGISLAÇÃO

Rec

do de envelhecimento será composto pela média das idades.

denominação "conhaque" usada isoladamente, e as denominações "Fino" e "Fino Fino" são privativas das bebidas obtidas exclusivamente a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, nos termos das alíneas 18 e 19 desta Lei, sendo vedada a sua utilização para outros destilados alcoólicos.

Brandy ou Conhaque Fino serão classificados por idade de acordo com o teor de envelhecimento de sua matéria-prima, conforme disposição desta Lei e seu Regulamento.

Bagaceira ou grappa ou graspa é a bebida com teor alcoólico mínimo de 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, podendo ser retificada parcial ou seletivamente. É produzida exclusivamente a partir da mesma origem para regular o conteúdo de álcool, nos termos da Lei nº 10.970/2004 (NI).

Rec

é a bebida com graduação alcoólica de 38% (trinta e oito por cento) em volume (no grau Gay Lussac), obtida da destilação

Fine de Brandy (conhaque)

Cognac

Art. 18. Conhaque é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não. (Redação dada pela Lei nº 10.970, de 2004)

Cognac

Art. 19. Brandy ou conhaque fino é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período de 6 (seis) meses. (Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NI)

madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período de 6 (seis) meses. *(Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NJ).*

Redação(ões) Anterior(es).

§ 1º O período de envelhecimento será composto pela média ponderada de partidas com diferentes idades.

§ 2º A denominação "conhaque" usada isoladamente, e as denominações Brandy ou Conhaque Fino são privativas das bebidas obtidas exclusivamente de acordo com o caput dos arts. 18 e 19 desta Lei, sendo vedada a sua utilização para conhaques obtidos de quaisquer outros destilados alcoólicos.

§ 3º O Brandy ou Conhaque Fino serão classificados por tipos, segundo o tempo de envelhecimento de sua matéria-prima, conforme disposições do órgão indicado no regulamento.

Art. 20. Bagaceira ou grappa ou graspa é a bebida com teor alcoólico de 35% (trinta e cinco por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Célsius), obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser retificada parcial ou seletivamente. É admitido o corte com álcool etílico potável da mesma origem para regular o conteúdo de congêneres. *(Redação dada pelo(a) Lei 10970/2004/NJ).*

Redação(ões) Anterior(es).

Art. 21. Pisco é a bebida com graduação alcoólica de 38° a 54° G.L. (trinta e oito a cinquenta e quatro graus Gay Lussac), obtida da destilação do mosto fermentado de uvas aromáticas.

Art. 22. Licor de Conhaque Fino de Brandy é a bebida com graduação alcoólica de 18° a 54°

LEGISLAÇÃO

ART. 49. É VEDADA A COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS NACIONAIS E IMPORTADOS QUE CONTENHAM NO RÓTULO DESIGNAÇÕES GEOGRÁFICAS OU INDICAÇÕES TÉCNICAS QUE NÃO CORRESPONDAM À VERDADEIRA ORIGEM E SIGNIFICADO DAS EXPRESSÕES UTILIZADAS.

§ 1º FICAM EXCLUÍDOS DA PROIBIÇÃO FIXADA NESTE ARTIGO OS PRODUTOS NACIONAIS QUE UTILIZEM AS DENOMINAÇÕES CHAMPANHA, CONHAQUE E BRANDY, POR SEREM DE USO CORRENTE EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL.

§ 2º FICA PERMITIDO O USO DO TERMO "TIPO", QUE PODERÁ SER EMPREGADO EM VINHOS OU DERIVADOS DA UVA E DO VINHO CUJAS CARACTERÍSTICAS CORRESPONDAM A PRODUTOS CLÁSSICOS, AS QUAIS SERÃO DEFINIDAS NO REGULAMENTO DESTA LEI.

COMERCIALIZAÇÃO

The background of the image features two bottles of Hennessy V.S.O.P Cognac. The bottle on the left is partially obscured by the text. The bottle on the right is more prominent, showing its label with the Hennessy crest and 'V.S.O.P COGNAC'. To the left of the bottles, there are several glasses filled with ice cubes. The overall lighting is warm and dim, creating a sophisticated atmosphere.

COMERCIALIZAÇÃO

Necessário ter certificados
de origem

Idade de envelhe-
cimento mínima de 2
anos

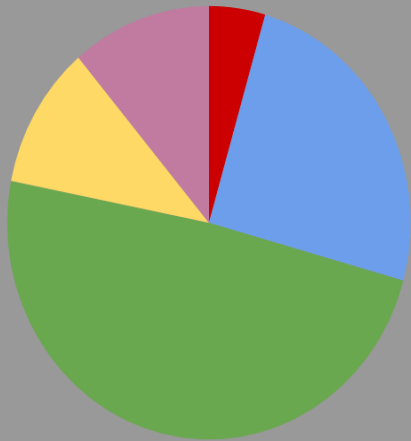
40% • de teor
• alcoólico

Aditivos permitidos: água
destilada ou desmineralizada,
corante caramelo



COMERCIALIZAÇÃO

Composição do setor de bebidas, segundo valor das vendas Brasil, acumulado 2005-2011 (em %)



- Aguardente de vinho ou de bagaço de uva
- Bebidas alcólicas destiladas (outros tipos)
- Aguardente de cana-de-açúcar
- Vodka
- Uísques

BNDS, 2011



VOCÊ SABIA?



R\$ 16,00



R\$ 28.028,00



VOCÊ SABIA?

Phylloxera vastatrix

Bebida de frio

Taças Balloon / Cálices Bojudos

Drinks





The background of the slide features a close-up, artistic shot of several glasses filled with a golden-brown liquid, likely whisky. The glasses are arranged on a dark, polished wooden surface, which reflects the light and the contents of the glasses. The lighting is warm and focused, creating a sophisticated and elegant atmosphere. The text "DÚVIDAS?" is centered in a bold, white, sans-serif font, standing out against the dark background.

DÚVIDAS?