

Cachaça: ciência, tecnologia e arte



CACHAÇA:

denominação típica e exclusiva da aguardente de cana nacional, com **38 a 48%** de etanol (v/v), obtida pela destilação de mosto fermentado de cana-de-açúcar, **com características sensoriais peculiares.**

... e com composição química adequada.



AGUARDENTE DE CANA: **38 a 54%** de etanol (v/v), obtida pela destilação de mosto fermentado de cana-de-açúcar ou do destilado alcoólico simples de cana (54 a 70% de etanol v/v).



COMPOSIÇÃO QUÍMICA (Água, Etanol e Congêneres)

COMPONENTE	LIMITES (mg/100mL AA)	
	Mínimo	Máximo
Acidez volátil, em ácido acético	-	150
Ésteres, em acetato de etila	-	200
Aldeídos, em aldeído acético	-	30
Furfural + Hidroximetilfurfural	-	5
Álcoois superiores*	-	360
Coeficiente de congêneres**	200	650

* Σ 1-propanol + iso-butanol + álcool isoamílico

** Σ Acidez volátil + Ésteres + Aldeídos + Álcoois superiores + Furfural

até 6 g/L de açúcar; 6-30g/L = “adoçada”



CONTAMINANTES

Contaminantes Orgânicos:

Metanol (máx. 20 mg/100 mL de AA)

Carbamato de etila (máx 210 $\mu\text{g/L}$)

Acroleína (máx 5mg/100mL de AA)

2-butanol (máx 10mg/100mL de AA)

1-butanol (máx 3mg/100mL de AA)

Contaminantes Inorgânicos:

Cobre (Cu) (máx 5mg/L)

Cachaça: ciência, tecnologia e arte



O que é uma cachaça de QUALIDADE?

“Aquela que agrada o consumidor,
de forma segura”



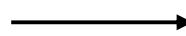
Cachaça: ciência, tecnologia e arte



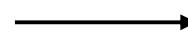
Processo de produção: Diferencial da ESALQ nos estudos com cachaça:



Cana-de-açúcar



Preparo do mosto



Fermentação



Destilação



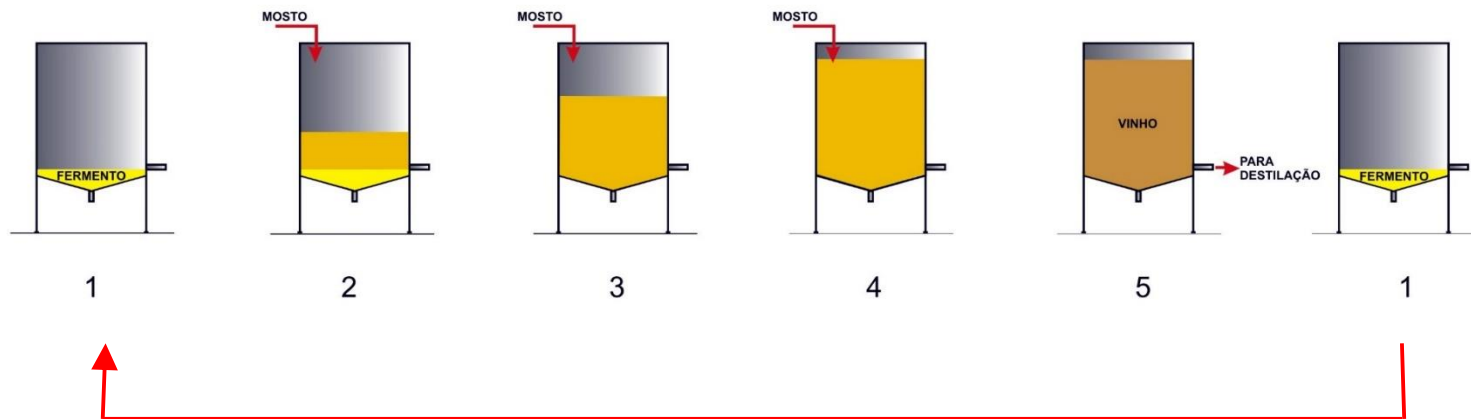
Envelhecimento



Cachaça: ciência, tecnologia e arte



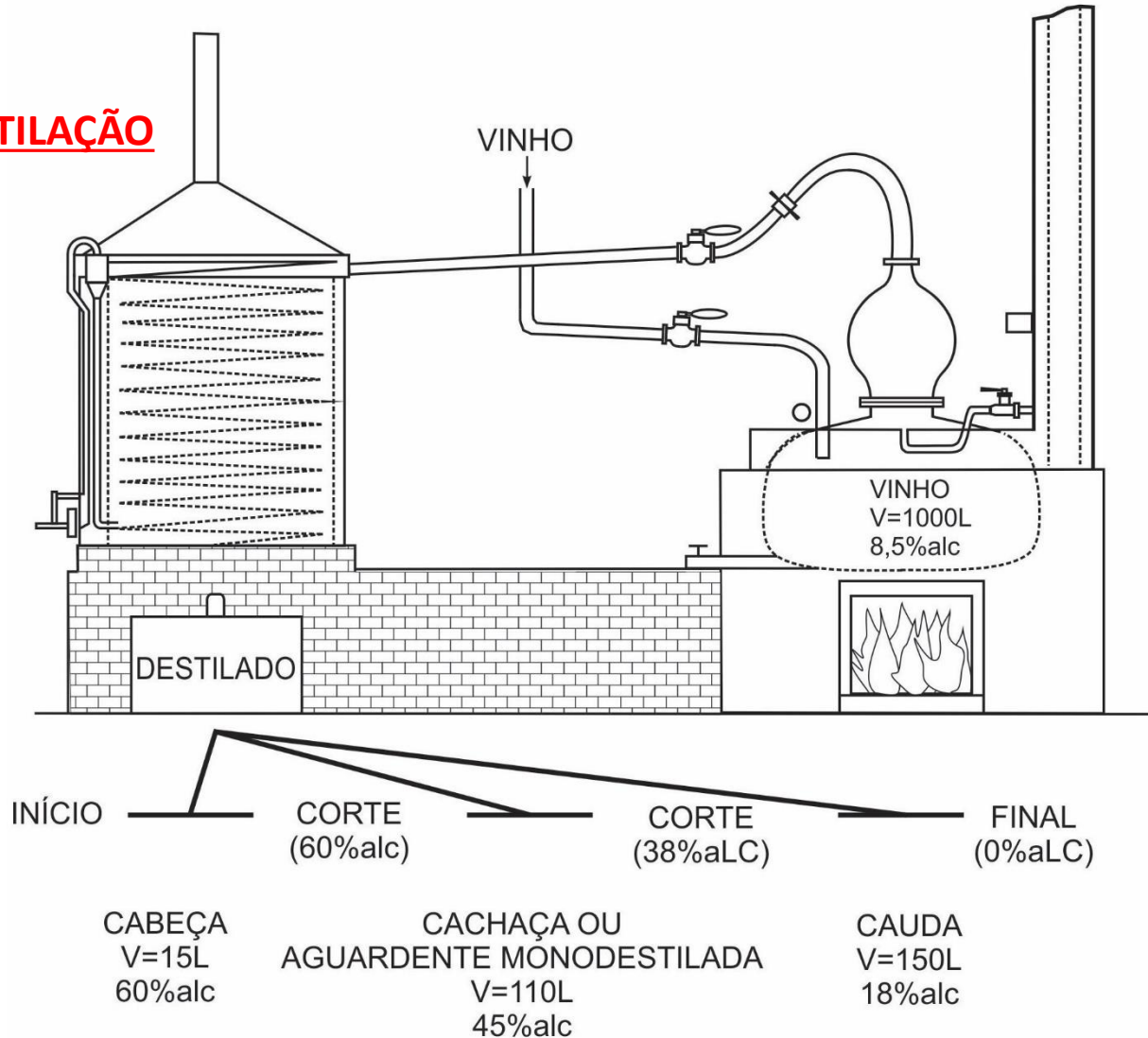
Sistema de alimentação das dornas e processo
de fermentação:
Batelada alimentada
com reciclo de fermento por decantação



Cachaça: ciência, tecnologia e arte



MONO-DESTILAÇÃO



Cachaça: ciência, tecnologia e arte

