

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.





Processo de produção: <u>Diferencial da ESALQ</u> nos estudos com cachaça:







Cana-de-açúcar ── Preparo do mosto ── Fermentação



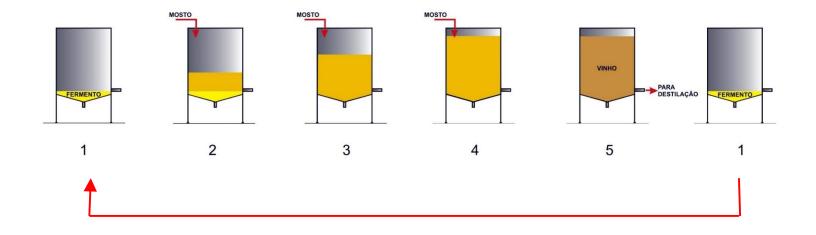
Destilação — Envelhecimento



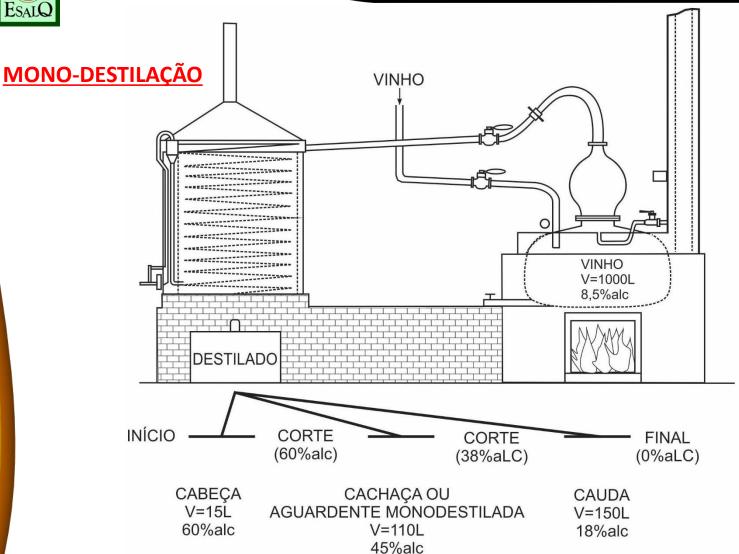


Sistema de alimentação das dornas e processo de fermentação:

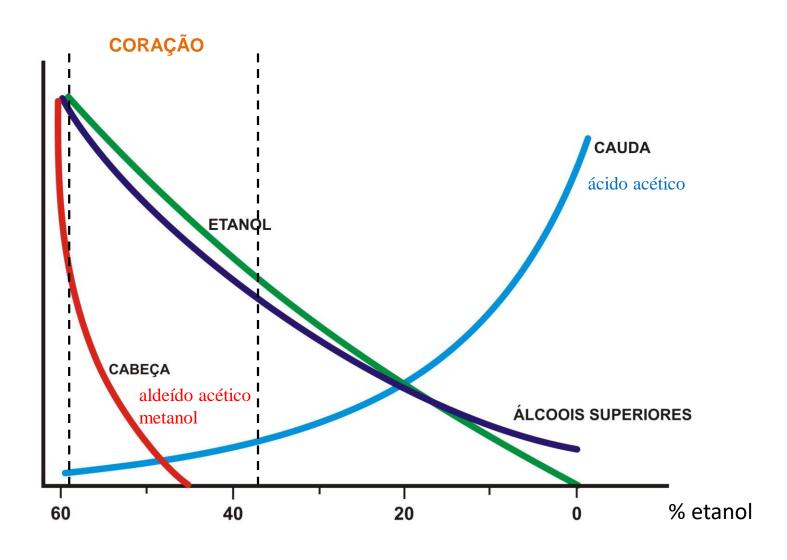
Batelada alimentada com reciclo de fermento por decantação













COMPOSIÇÃO QUÍMICA

(Água, Etanol e Congêneres)

COMPONENTE	LIMITES (mg/100mL AA)	
COMPONENTE	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

^{* ∑ 1-}propanol + iso-butanol + álcool isoamílico

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

^{** ∑} Acidez volátil + Ésteres + Aldeídos + Álcoois superiores + Furfural

Carboidratos: Análises de açúcares totais em cachaça

(TÉCNICA DE LANE-EYNON)

Próxima aula



	Densidade (g/cm ³)	Etanol (% v/v)
Água	0,99822	0,0
Cachaça		41,0
Etanol	0,78934	100,0





	Densidade (g/cm ³)	Etanol (% v/v)
Água	0,99822	0,0
Cachaça		41,0
Etanol	0,78934	100,0

	Açúcar (g/L)	Densidade (g/cm ³)
Água	0,0	0,99822
Solução X	6,0	
Solução Y	30,0	





	Densidade (g/cm ³)	Etanol (% v/v)
Água	0,99822	0,0
Cachaça		41,0
Etanol	0,78934	100,0

	Açúcar (g/L)	Densidade (g/cm ³)
Água	0,0	0,99822
Solução X	6,0	0,99907
Solução Y	30,0	





	Densidade (g/cm ³)	Etanol (% v/v)
Água	0,99822	0,0
Cachaça		41,0
Etanol	0,78934	100,0

	Açúcar (g/L)	Densidade (g/cm ³)
Água	0,0	0,99822
Solução X	6,0	0,99907
Solução Y	30,0	1,00945





	Açúcar (g/L)	Densidade (g/cm ³)
Cachaça	0,0	
Solução A	2,0	
Solução B	4,0	
Solução C	6,0	
Solução D	15,0	
Solução E	30,0	

