



## Cachaça tem resultado de qualidade superior a outros destilados

Lucas Jacinto - da Assessoria de Comunicação da Esalq

**C**om mais de oito décadas de pesquisa com cachaça, a bebida envelhecida no Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP em Piracicaba, atingiu mais uma vez resultados melhores do que o esperado.

Resultado de um estudo desenvolvido por Aline Marques Bortoletto, doutoranda em Ciências e Tecnologia de Alimentos, o produto passou por 18 meses de envelhecimento nos tonéis do Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (LTQB). **"Nossas últimas análises revelaram que a cachaça pesquisada na Esalq alcançou qualidade supe-**

**rior a de destilados como Uísque e Conhaque"**, afirma.

A nova destilaria do LAN, com alambiques de cobre, novos tonéis de carvalho - franceses e americanos - e equipamentos de alta tecnologia, possibilitaram este resultado. **"Sem dúvida o grande diferencial no produto final é decor-**

rente do uso de tonéis novos de carvalho francês”, comenta.

Idealizado pela própria pesquisadora em 2010, o projeto de pesquisa foi elaborado em 2011 e teve início em 2012, com o auxílio financeiro da Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp). Orientada pelo professor André Ricardo Alcarde, do LAN, a pesquisadora trabalha na principal linha de pesquisa do LTOB - análise da qualidade química da cachaça.

Segundo Aline, existem diversos parâmetros que definem a qualidade das bebidas, assim como o tipo de bebida. Seja no processo de fabricação ou de envelhecimento, cada destilado é feito de uma forma. O professor ressalta que, a pesquisa desenvolvida no LAN é original.

“No entanto, todos os processos pela qual a bebida passou são semelhantes ao da produção de Uísque e Conhaque. Para produzir Uísque, a bebida deve passar três anos envelhecendo, no mínimo, o Conhaque fica por dois anos e meio neste processo. A produção comum de cachaça exige no mínimo um ano”, comen-

ta Alcarde.

“Analisamos os compostos aromáticos, contaminantes e compostos oriundos da destilação antes da bebida ir para o tonel. Todas as concentrações positivas, como aroma, sabor e cor - que influenciam na qualidade - são decorrentes do período em que a cachaça envelheceu nos tonéis de carvalho - 18 meses”.

A pesquisadora afirma ainda que a bebida foi produzida em um alto nível de qualidade, o que já apontava resultados positivos há seis meses. “Ao concluir um ano em envelhecimento, o experimento com a cachaça já havia revelado resultados similares aos dos padrões de Uísque e Conhaque. Depois deste período, a bebida alcançou qualidade superior”, comenta.

André Alcarde conta que, em setembro deste ano, o trabalho de Aline, como também os resultados obtidos serão apresentados no Congresso Worldwide Distilled Spirits, em Glasgow, na Escócia. “Neste congresso, acontecerão apresentações de trabalhos científicos e palestras, tudo voltado para

bebidas destiladas. Nós apresentaremos os resultados das pesquisas realizadas com cachaça na Esalq, mas no evento estarão presentes representantes de todas as partes do mundo, com suas bebidas destiladas típicas” explica Alcarde.

Apesar dos resultados satisfatórios, Aline ainda tem uma etapa a ser concluída em sua tese. “O próximo passo será o desenvolvimento de formulação de blends de acordo com os tipos de toneis que possuímos na Esalq, bem como a tecnologia que pode ser aplicada. Essas formulações podem garantir níveis superiores, assim como o que foi desenvolvido até então para a cachaça, que é considerada Cachaça Envelhecida Premium”, conclui.

Fonte: Agência USP

Foto: Gerhard Waller (ACOM - USP/ESALQ)

Divisão

Flavors

## Linha Completa de Aromas

### Aromas:

- Doces
  - Salgados
  - Farma
  - Bebidas
  - Pet / Feed
- entre outros

Divisão

Food  
Ingredients

Divisão

Flavors

Divisão

Systems

Fonte de Sabores,  
Ingredientes e Tecnologia  
para a sua Empresa!

[www.vogler.com.br](http://www.vogler.com.br)

55 11 4393 4400

[vendas@vogler.com.br](mailto:vendas@vogler.com.br)

[f /vogler.ingredients](https://www.facebook.com/vogler.ingredients)

[@VoglerIngred](https://twitter.com/VoglerIngred)

**Vogler**  
Ingredients

ângulo