



## **Laboratório da USP cria cachaça com qualidade de uísque 12 anos**

Uma cachaça com pureza equivalente a de um uísque 12 anos foi produzida pela USP (Universidade de São Paulo), em Sorocaba (99 km de São Paulo), com apoio de uma destilaria montada dentro de um laboratório.

Para chegar ao nível da requintada bebida, a cachaça passou por um processo de dupla destilação e foi envelhecida por dois anos em tonéis novos de carvalho importados da França.

A cachaça 'premium' foi desenvolvida no Laboratório de Tecnologia e Qualidade da Cachaça, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo (Esalq-USP), situada no campus de Piracicaba (SP), fruto de análise do doutorado da engenheira agrônoma Aline Marques Bortoletto.



*Cachaça passou por processo de dupla destilação para eliminar impurezas e foi envelhecida por dois anos em tonéis novos de carvalho francês*

Os pesquisadores não informaram se vão comercializar a bebida, mas vislumbram um mercado para ela no país.

De acordo com o engenheiro agrônomo André Ricardo Alcarde, coordenador do projeto, a madeira libera uma série de compostos durante o envelhecimento que melhoram as características sensoriais da bebida.

Ao passo que a dupla destilação ajuda a eliminar compostos indesejáveis, como o cobre, alguns aldeídos que podem causar dor de cabeça e o carbamato de etila --substância potencialmente cancerígena -- além de ácidos que causam a sensação de "garganta arranhada".

"Com a dupla destilação, conseguimos eliminar quase 99% do carbamato de etila. O líquido fica muito mais puro, com teor acertado de álcool e menos prejudicial à saúde pública", afirmou o engenheiro agrônomo Ricardo Alcarde à Agência Fapesp.

O objetivo do estudo foi avaliar qual seria o resultado da cachaça envelhecida em tonéis novos de carvalho, "o que não é feito no Brasil", segundo o pesquisador.

"A cachaça produzida no Brasil, de maneira geral, passa por apenas uma destilação. Mas nós precisávamos de uma bebida feita de maneira tão criteriosa quanto um uísque ou um conhaque reconhecido internacionalmente", afirmou Alcarde.

## **Produção**

Concluída a destilação, parte da cachaça foi colocada em tonéis de carvalho com capacidade de 225 litros e parte em recipientes de vidro, para servir como controle. Antes, a madeira passou por um processo de tosta interna para aumentar a liberação dos compostos aromáticos.

A cada mês, durante dois anos, os pesquisadores mediram o teor de 11 compostos químicos considerados marcadores de envelhecimento nas duas amostras.

Após um ano e meio de envelhecimento, a relação dos compostos observada na cachaça envelhecida já estava equivalente ou até superior a de um uísque envelhecido por 12 anos.