

Aguardente envelhecida

Tecnologia de alimentos



eduardo cesar

O estudo “Aspectos da composição química e aceitação sensorial da aguardente de cana-de-açúcar envelhecida em tonéis de diferentes madeiras” levou em consideração a cachaça envelhecida por três anos em recipientes de diversas madeiras (amendoim, ararua, cabreúva, carvalho, cerejeira, grápia, ipê-roxo, jequitibá e pereira). Após envelhecimento, as bebidas foram avaliadas quanto ao grau alcoólico, acidez volátil, furfural, aldeídos, ésteres, alcoóis superiores, álcool metílico, cobre, compostos fenólicos totais, cor e aceitação sensorial. Independentemente da madeira, a aguardente envelhecida apresentou coloração mais escura e maior concentração de acidez volátil, de furfural, de ésteres, de alcoóis superiores, de congêneres e de compostos fenólicos totais que o destilado alcoólico simples. Mostrou também menor concentração de aldeídos, de metanol e de cobre que o destilado simples. A análise estatística geral indicou similaridades entre as bebidas nos tonéis de amendoim, ararua e jequitibá; entre as dos tonéis de cabreúva e pereira; e entre as dos tonéis de carvalho, cerejeira, grápia e ipê-roxo. A aguardente manteve-se dentro de todos os padrões de qualidade estabelecidos pela legislação nacional. O estudo foi feito por André Ricardo Alcarde, Paula Araújo de Souza, André Eduardo de Souza Belluco, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP).