



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Gazeta de Piracicaba

Data: 10-02-08 (domingo)

Caderno/ Páginas: Capa e Cidade / 15

Assunto: Destilaria da ESALQ

Produção recorde

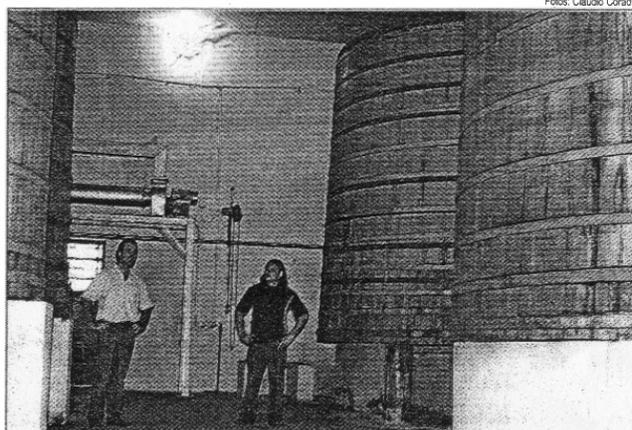
A destilaria da Esalq/USP passou por reformulação e produziu 40 mil litros só em 2007 - o dobro da produção dos outros nove anos. Em 2008, a destilaria deve produzir 30 mil litros de cachaça para repor o estoque. "É uma cachaça de excelente qualidade", garante André Alcarde, responsável pela produção. Segundo ele, o controle de produção é rígido e no processo de destilação são retirados os componentes cancerígenos e que causam cefaléia. Na Esalq é possível adquirir a cachaça e licores de vários sabores. — PÁGINA 15



Fábio Luis Bortoleto mostra a produção de cachaça e licores da Esalq



Destilaria atingiu produção de 40 mil litros de cachaça apenas no ano passado



Fotos: Claudio Coradini

André Ricardo e Fábio Luis observam estrutura reformada do processo de produção da cachaça

CACHAÇA

Destilaria da Esalq produziu duas vezes mais em 2007 do que nos demais nove anos

Produção em dobro

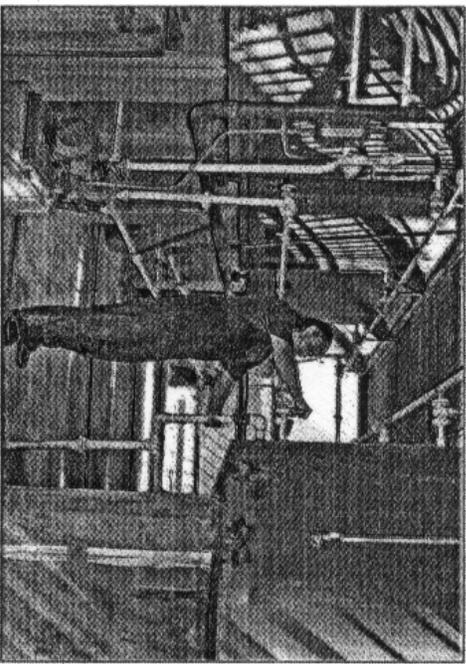
ANA CRISTINA ANDRADE

A Destilaria da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) de Piracicaba produziu, no ano passado, 40 mil litros de cachaca - o dobro do que foi produzido em nove anos, segundo o responsável pela produção, André Ricardo Alcarde. Isso ocorreu, segundo ele, graças ao processo de reformulação pelo qual passou a unidade e que começou com a padronização do tratamento térmico do caldo, da fermentação alcoólica e organização dos toneis. O local é hoje ocupado por 10 alunos que trabalham com pesquisa.

Para 2008 a previsão é produzir até 30 mil litros para ir repontando aos poucos o estoque que ficou ocioso durante os nove anos, de acordo com Alcarde, que diz que todo o material inútil do prédio foi retirado e alguns equipamentos foram mudados de lugar. "Hoje podemos dizer que o processo de controle de produção da cachaca da Esalq passa por sério controle de qualidade", afirma.

Ele conta que no período de safra do ano passado, de junho a novembro, era feita análise quase que diária da cachaca (o produto era colocado no cromatógrafo, que media a composição química). "Tiramos 74 amostras que foram analisadas e todas estavam dentro dos parâmetros de legislação".

No final de 2007, segundo ele, também foi feita reforma na caldeira e instalado um lavador de gases. "Toda fumaça que vai sair



Benedito Araújo trabalha como engarrafador na destilaria da Esalq

pela chaminé vai passar por processo de lavagem para retirada da fuligem e compostos articulados. Ela vai sair branquinha e sem cheiro. Este ano vamos continuar a produção para repor todo o estoque que estava defasado, para garantir que toda cachaca nossa ficará envelhecida por, no mínimo, três anos".

O processo da fabricação da cachaca começa pela moenda que extrai o caldo que vai ser posteriormente fermentado e o bagaço, que será queimado na caldeira para produção de vapor, que é a energia usada no processo de destilação. "O caldo passa por etapa de tratamento térmico, em que ocorre sua limpeza e depois vai para pasteurização onde são reduzidos os contaminantes microbianos", explica Alcarde.

O próximo passo, segundo



Na Esalq, há uma loja onde são comercializados licores e a cachaca

ele, é a fermentação alcoólica mais padronizada. "Misturamos o caldo da cana pasteurizado com levedura (fermento). Usamos tipos de leveduras específicas e selecionadas pelo processo de produção de cachaca da Esalq".

Ele ressaltava que nesse processo os açúcares que vêm junto com o caldo da cana, principalmente sacarose, são metabolizados (a levedura ingere esse açúcar e o transforma pelo processo de fermentação alcoólica em etanol, que é o álcool etílico, e CO₂, gás que sai naturalmente).

"Transformamos o caldo da cana em um líquido que chamamos de vinho. Esse vinho que contém álcool em torno de 9% vai ser colocado na coluna de destilação, para que o teor de álcool aumente para 40% que é a graduação alcoólica ideal da aguardente".

Além dessa concentração de

álcool, de acordo com ele, no processo de destilação são separados os componentes indesejáveis - os que causam dores de cabeça, problemas de saúde e até compostos cancerígenos. "Nós não abrimos mão de ter um controle rígido de qualidade", explica.

Envelhecimento

O último processo da fabricação da cachaca é o envelhecimento, segundo Alcarde. A maioria dos toneis da Destilaria da Esalq é de carvalho - considerada a melhor madeira para envelhecer a bebida, mas a escola tem investido em outros tipos como a arariva, cabreuva, jacutibá, ipê roxo, pereira, grápiá e amendoim.

Para poder acompanhar o tempo de envelhecimento um dos funcionários da Destilaria, Fábio Luis Borroletto, numerou todos os toneis e fez uma arguivo onde consta quando o tonel foi enchi-

do, quanto se retirou dele, como está a cor e o sabor. No barracão há ainda bombas com cachaca sendo envelhecida.

"No momento estamos testando cachaca com madeira cerejeira, que está ficando muito boa e também o zimbo que é aromático usado no Gim, além de umburana, pegui e cambuci", declara. A Destilaria recebe visita de empresas e alunos de escolas. E só agendar.

Na Esalq há uma loja onde é comercializada a cachaca e licorres sendo estes últimos nos sabores jabuticaba, figo, gengibre, hortelã, laranja, limão e tangarina. Até mesmo o design das garrafas foi mudado. Tem de 700 ml e de um litro. O preço varia entre R\$ 12 e R\$ 20. "As pessoas pensam que a Esalq não fabrica mais cachaca, mas produz e é uma cachaca de excelente qualidade", completa André Alcarde.

Expectativa é produzir 30 mil litros este ano