



**CACHAÇA PREMIUM**

# Cachaça da Esalq conquista nível superior de qualidade

Com 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" (USP/Esalq), 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 Tecnolo-

gia e Qualidade de Bebidas (LTQB). "Nossas últimas análises revelaram que a cachaça pesquisada na Esalq alcançou qualidade superior a de destilados como Whiskies e Cognac", 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 decorrente 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) e orientada pelo professor André Ricardo Alcarde, do LAN.

Apesar dos resultados satisfatórios, Aline ainda



Gerhard Waller (ACOM - USP/Esalq)

Diferencial é decorrente do uso de tonéis de carvalho francês

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, 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.