

Cartilha sobre cachaça



A cachaça produzida pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP tem sido reconhecida por vários estudos realizados na área. Para passar adiante esse conhecimento sobre equipamentos, técnicas e etapas do processo de produção de cachaça, acaba de lançar a cartilha *Produção de Cachaça de Qualidade*. Com linguagem simples, a publicação revela aspectos históricos e econômicos da bebida, a caracterização da aguardente de cana e seus padrões de identidade e qualidade, produção da cachaça, qualidade e produtividade da matéria-

-prima, preparo do caldo, fermento, destilação, envelhecimento e engarrafamento. A autoria é de Leandro Marelli de Souza, doutor em Produção Vegetal, André Ricardo Alcarde, professor do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, Fábio Vaz de Lima, aluno de graduação em Engenharia Agrônoma, e Aline Marques Bortoletto, doutoranda do Programa em Ciências e Tecnologia de Alimentos. A cartilha integra o Programa Aprender com Cultura e Extensão Universitária, com apoio do Fundo de Fomento às Iniciativas de Cultura e Extensão da Pró-Reitoria de Cultura e Extensão Universitária da USP, da Comissão e do Serviço de Extensão Universitária da Esalq. Mais informações no site www.esalq.usp.br.

-prima, prepara-
do do caldo,
fermento,
destilação,
envelheci-
mento e en-
garrafamen-
to. A autoria
é de Leandro
Marelli de
Souza, doutor
em Produção
Vegetal, An-
dré Ricardo
Alcarde, pro-