



CARBAMATO DE ETILA NAS FRAÇÕES DA CACHAÇA DE COLUNA REDESTILADA EM ALAMBIQUE DE COBRE

Boesso, F. F.¹, Jeronimo, E. M.², Henrique, C. M.³

¹Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial, Faculdade de Ciências Agrônomicas/UNESP, Botucatu, São Paulo, ²APTA Regional Centro Oeste, Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento de Jaú, Jaú, São Paulo, ³APTA Regional Centro Sul, Piracicaba, São Paulo, e-mail: franboesso@fca.unesp.br

O tipo de destilador, o grau de purificação, e a seleção das frações são fatores da destilação que influenciam na composição química da cachaça. Alguns produtores tradicionais da bebida têm adotado a prática de redestilar cachaças produzidas por coluna de destilação, após diluição a teores em torno de 30% de álcool, visando obtenção de uma bebida sensorialmente diferenciada, considerando-se a possibilidade de selecionar as frações voláteis mais desejadas. Assim sendo, objetivou-se avaliar o teor de carbamato de etila de uma cachaça produzida em escala industrial por coluna de destilação, e posteriormente redestilada em alambique de cobre, de forma fracionada. O experimento foi realizado a partir de uma amostra de cachaça de coluna com teor alcoólico de 48,6% (v/v à 20°C), diluída com água destilada para obtenção do flegma com teor alcoólico de 30,8%, sendo este posteriormente destilado, coletando-se as frações “cabeça” (teor alcoólico de 75,3%), “coração” (teor alcoólico de 66,2%) e “cauda” (teor alcoólico de 11,6%), obtendo-se uma cachaça redestilada com teor alcoólico médio de 43,9%. Foram adotados seis tratamentos, com quatro repetições variando entre teor alcoólico, onde: T1 = cachaça de coluna; T2 = flegma; T3 = cabeça; T4 = coração; T5 = cauda; T6 = cachaça redestilada. Verificou-se que o teor de carbamato de etila da cachaça redestilada (< 50) reduziu em relação à cachaça de coluna (83,25), demonstrando a eficiência do processo de redestilação na diminuição dos teores de carbamato de etila nas frações cabeça, coração e cauda assim como no produto final, ou seja, a cachaça redestilada.

Agradecimentos: À Cafealcoool destilaria de Álcool Ltda.