



RT 1765

RESPOSTA TÉCNICA

Título

Madeiras para envelhecimento de cachaça

Palavras-chave

Cachaça, aguardente, envelhecimento, barril, bebidas, alimentos, indústria

Atividade

Agroindústria

Demanda

Gostaria de saber sobre as melhores madeiras para envelhecimento de cachaça

Solução apresentada:

A madeira utilizada no envelhecimento é o principal componente do processo produtivo que agrega cor, sabor e aroma ao produto final, portanto a escolha correta desse material é de suma importância para a qualidade da cachaça. As madeiras com maior potencial para envelhecer aguardente no Brasil são acácia, carvalho, araruva, jequitibá, grápia, jatobá, freijó, cedro e eucalipto. Destes, o carvalho é a madeira mais indicada para a fabricação dos barris devido a estrutura das fibras que conferem resistência mecânica, porosidade, dureza e flexibilidade, além das características sensoriais conferidas à bebida.

Atualmente, algumas madeiras brasileiras têm ganhado destaque na fabricação de barris, devido à fácil obtenção e às variações sensoriais agregadas ao destilado. Tem se expandido o uso de espécies com o amendoim (*Pterogyne nitens* Tul), jequitibá (*Cariniana estrellensis*), araruva (*Centrolobium tomentosum*), Cabreúva ou bálsamo (*Mycrocarpus frondosus*), jequitibá rosa (*Cariniana legalis*), cerejeira ou amburana (*Amburana cearenses*), pereira (*Platycyamus regnelli*), grápia (*Apuleia leiocarpa*), ipê-roxo (*Tabebuia heptaphylla*), freijó (*Cordia goeldiana*), eucalipto (*Eucalyptus*), louro-canela (*Ocotea Diospyrifolia*).



CASA DO PRODUTOR RURAL

ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA

"LUIZ DE QUEIROZ" – ESALQ/USP

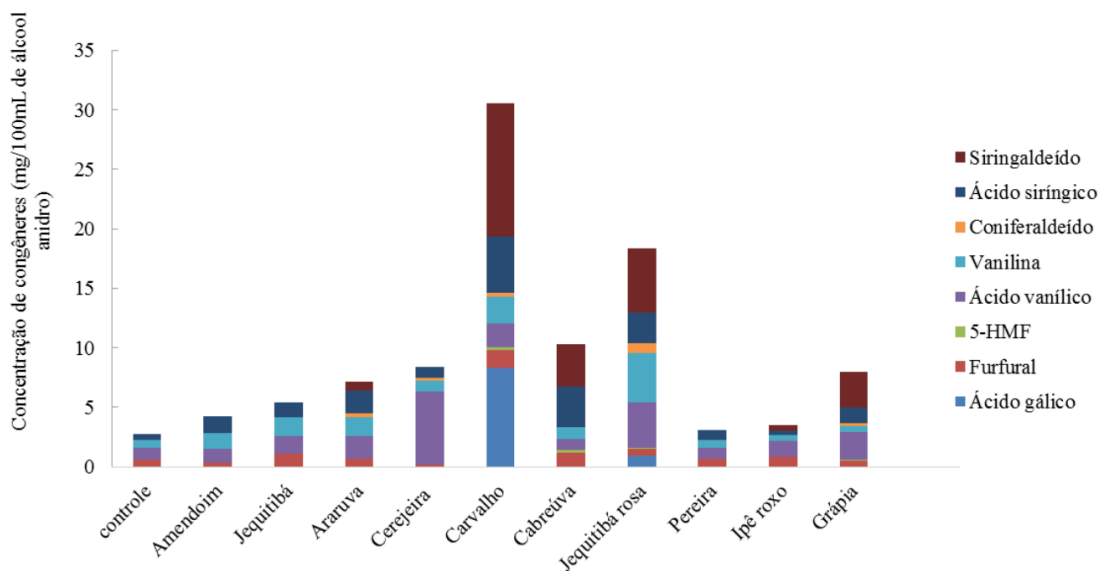
Av. Pádua Dias 11. Caixa Postal 9

CEP: 13400-970. São Dimas, Piracicaba – SP.

(19) 3429-4178 – cprural@esalq.usp.br

A tabela a seguir mostra os componentes da madeira e cada particularidade sensorial conferida à bebida, e, a seguir, um gráfico com os principais compostos encontrados em cada uma das espécies mais utilizadas.

Compostos do envelhecimento	Descritores sensoriais
Furfural, Hidroximetilfurfural	Aromas de caramelo, amêndoas, defumado, queimado
Maltol	Caramelo, Doce
Xylose, Glicose, Arabinose, Manose	Sabor doce, Viscosidade
Vanilina	Aroma de baunilha
Siringaldeído, Coniferaldeído, Sinapaldeído	Aromas de especiarias, defumado
Taninos	Cor, Viscosidade
Acido Gálico, Ácido Elágico, Taninos	Viscosidade, Adstringência
Glicerol	Viscosidade, Dulçor
Lipídeos	Aromas frutados, Viscosidade
Lactonas	Aroma de coco
Eugenol	Aroma de cravo
Guaiacol	Aroma medicinal, fenólico



Fonte: Bortoletto, 2016

Com isso, é possível perceber que as madeiras de ararua, grápia e carvalho promoveram maiores concentrações de ésteres, o jequitibá rosa promoveu maiores concentrações de álcoois superiores, enquanto a ararua e o amendoim promoveram maior acidez. O carvalho é a madeira com maior quantidade de congêneres de



CASA DO PRODUTOR RURAL
ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA
"LUIZ DE QUEIROZ" – ESALQ/USP
Av. Pádua Dias 11. Caixa Postal 9
CEP: 13400-970. São Dimas, Piracicaba – SP.
(19) 3429-4178 – cprural@esalq.usp.br

maturação, contudo, algumas madeiras brasileiras como o jequitibá rosa e a cerejeira apresentam grande potencial de utilização. As madeiras grápia e cabreúva apresentam médio potencial de envelhecimento.

Fontes consultadas

BORTOLETTO, Aline Marques. **Influência da madeira na qualidade química e sensorial da aguardente de cana envelhecida**. 2016. 231 f. Tese (Doutorado) - Curso de Ciência dos Alimentos, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, 2016. Disponível em: https://teses.usp.br/teses/disponiveis/11/11141/tde-19042016-122917/publico/Aline_Marques_Bortoletto_versao_revisada.pdf. Acesso em: 10 mar. 2022.

Elaborado por

Marina Tessari
Graduanda em Engenharia Agrônômica
Estagiário da Casa do Produtor Rural
Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" – ESALQ- USP

Acompanhamento técnico

Amanda Ribeiro de Andrade
Mestre em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo
Bacharel em Ciência dos Alimentos pela Universidade de São Paulo

Data de finalização

10 de março de 2022.