

Visita Técnica ao alambique Irmãos M. Martins

No dia 30/11/2013, as alunas Camila Pessoa, Nilda Araujo e Roberta Tavares estudantes do curso de Química Bacharelado da FACCAMP, realizaram visita técnica ao alambique Irmãos M. Martins, com o objetivo de enriquecer conteúdo do " Projeto Cachaça", o qual foi orientado pela professora Lisete Fischer, frente a disciplina Química Organica Experimental II.

O Alambique visitado fica localizado na estrada Maria Tereza Bizeto, Bairro Luiz Gonzaga em Louveira/SP, CEP: 13290-000. As alunas foram recepcionadas pelos proprietários Celso M. Martins e Ricardo M. Martins. Tudo sobre a fabricação artesanal de cachaça foi discutido passo a passo, analisado e com direito inclusive a degustação.

- 1º Passo: Colheita da cana de açúcar no canavial (Plantação própria) +/- um ano para que o processo de amadurecimento da cana seja concluída.
- 2º Passo: Moagem da cana de açúcar.
- 3º Processo de fermentação (capacidade de 2.000 L), o qual é adicionado fermento de milho (tipo fubá) e farelo de arroz, isso em proporção de 10% do volume do tanque de fermentação "Dorna" .
- 4º Passo: Processo de destilação capacidade de 1.300 L, este tem o tempo estimado de 5 horas, para obtenção do teor alcoólico de 39%.
- 5º Passo: Processo de filtração: Utiliza-se um filtro de resina catiônica, com o objetivo de remoção de resíduos de cátions (resíduos existentes Cu e Fe), este se faz necessário, pois o excesso desses metais, causam danos a saúde.

Para os processos 3, 4 e 5 citados acima, tem-se o tempo de duração de 60 horas.

- 6º Passo: Processo de armazenamento: Por bombeamento. Após a filtração, o produto final (cachaça) é transferida para os barris (tolneís) o qual, ficam em armazenamento por um período de 3 a 12 meses, somente depois é que estão disponíveis para consumo.

Tipos de barris : Para obtenção da cachaça branca, o armazenamento é feito em barril de amendoim (madeira: amendoeira)

Para obtenção da cachaça amarela, o armazenamento é feito em barril de carvalho (sabor adocicado).

A temperatura ideal para que esse processo ocorra sem muita margem de incidentes é a temperatura baixa.

Produção em média de 500 L de cachaça por dia.

Incidentes: Podem ocorrer durante o processo de fermentação, a contaminação da guarapa, devido a bactérias existentes no fermento de milho e farelo de arroz, o qual ocorre muitas vezes devido a altas temperaturas do dia. Ocorrendo a perda total do produto.

Momentos dessa visita:



