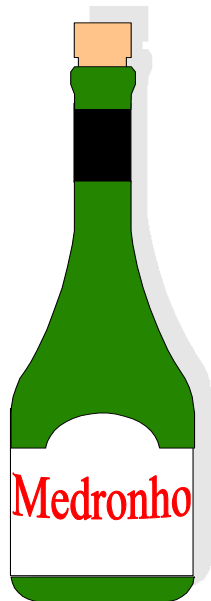


CARACTERIZAÇÃO E ENVELHECIMENTO DE AGUARDENTE DE MEDRONHO

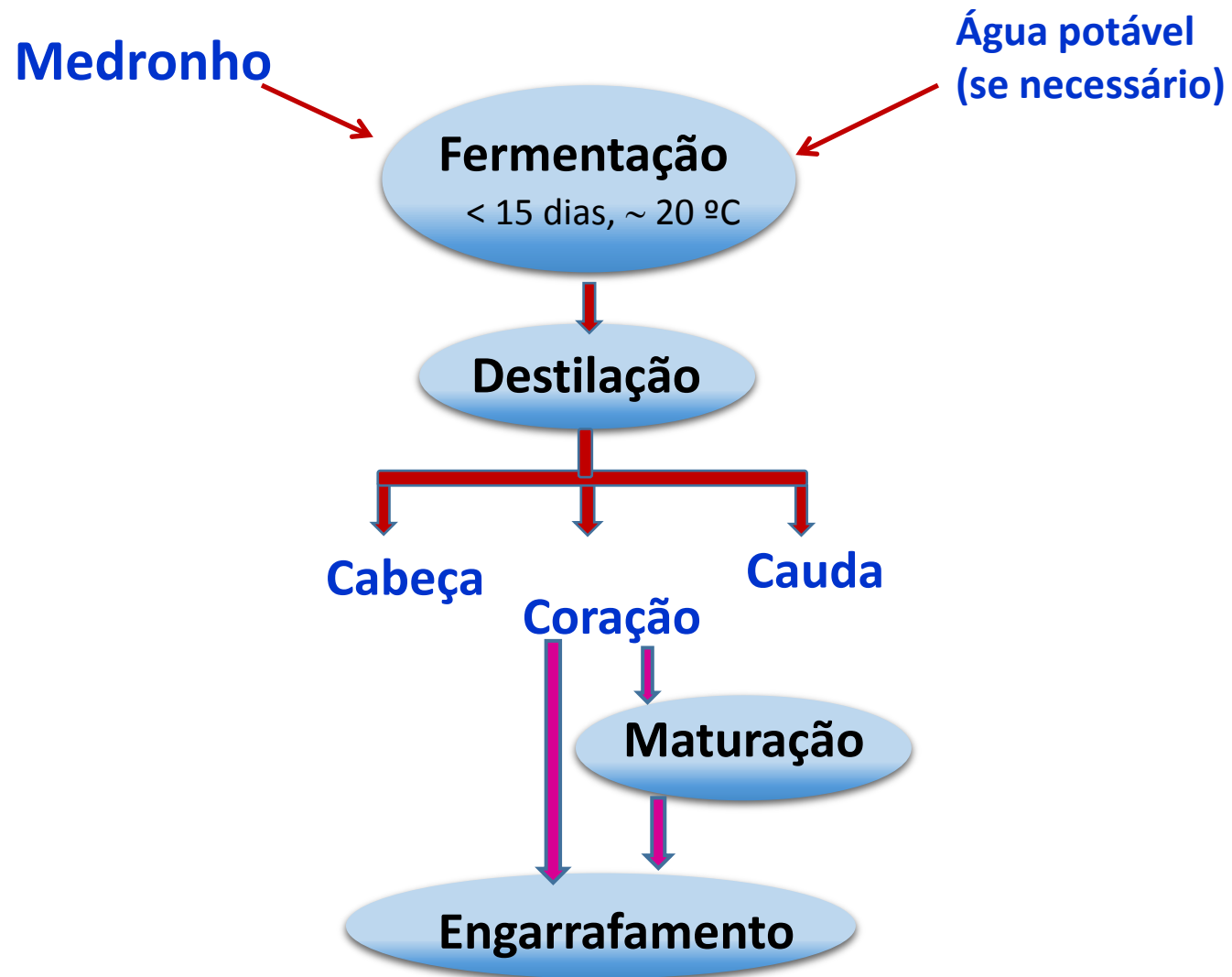
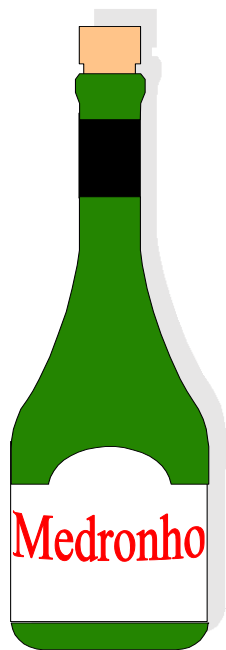


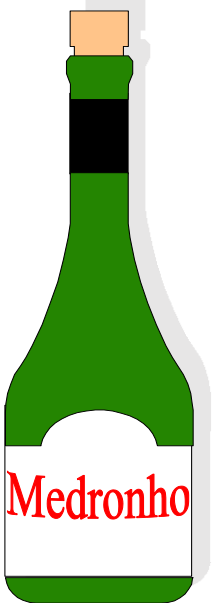
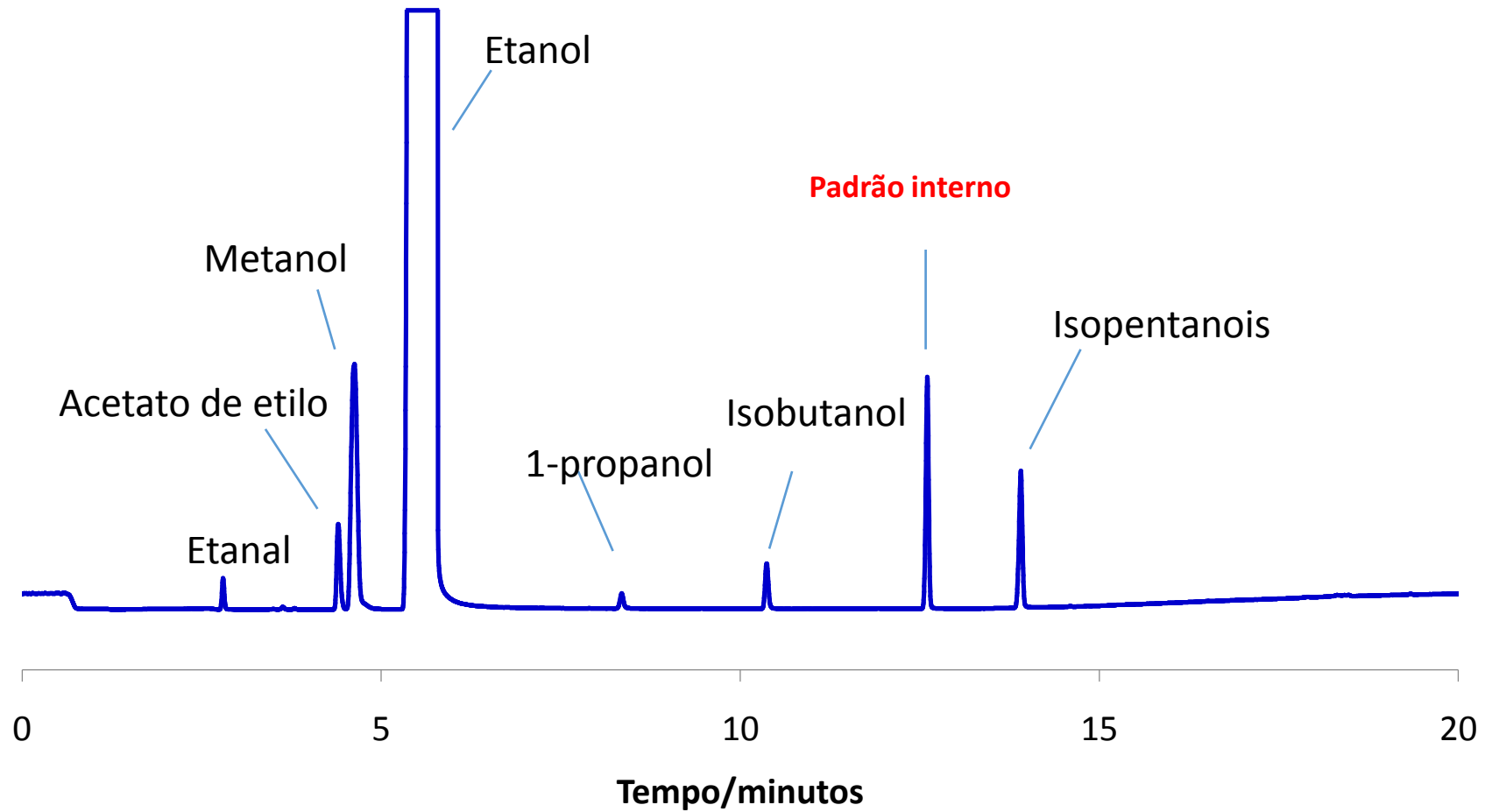
29/10/2016

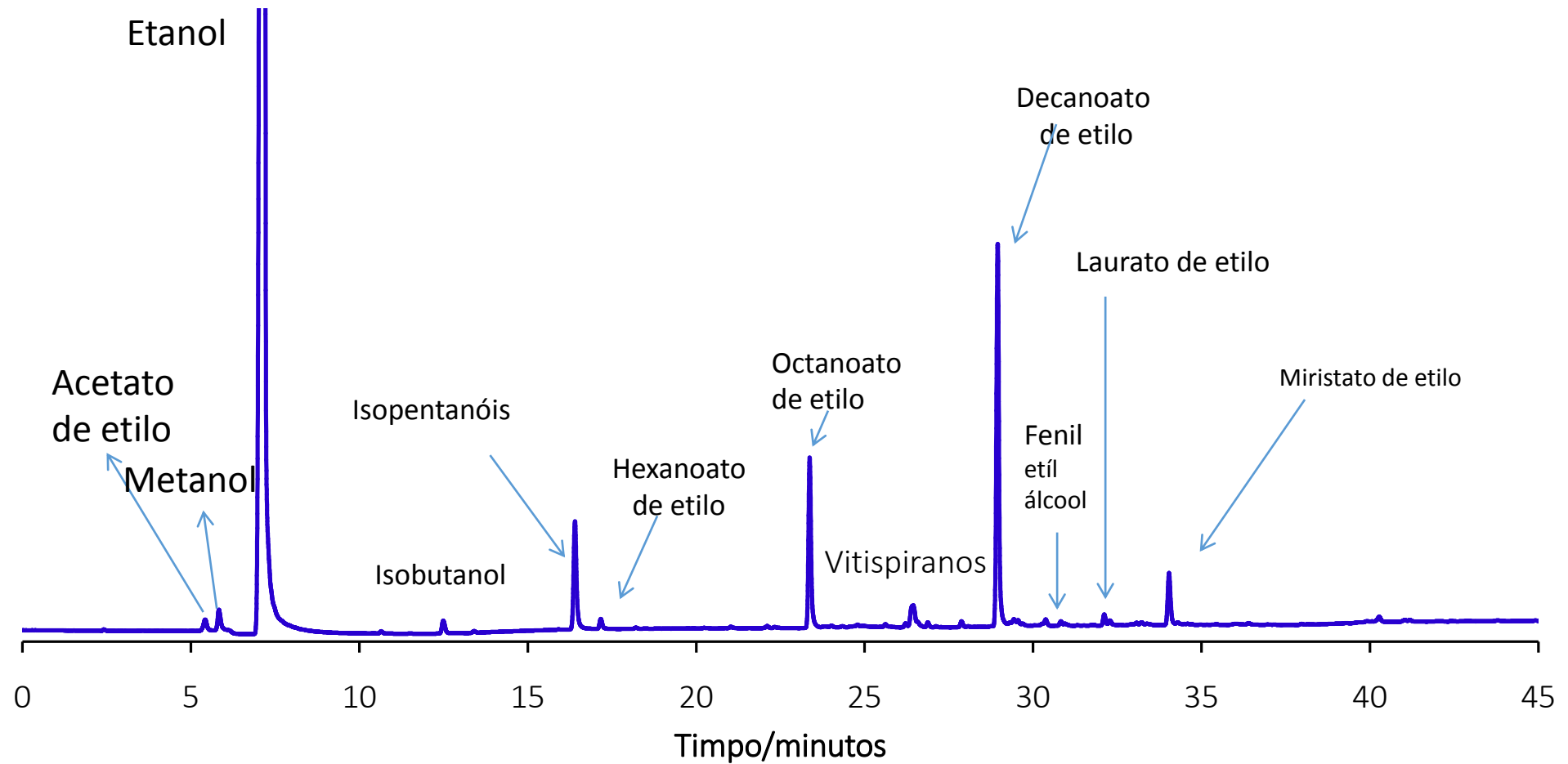
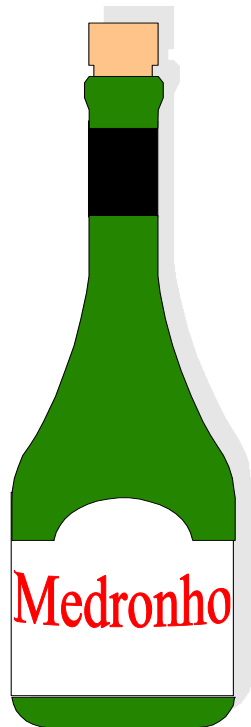
Ludovina Galego
Instituto Superior de Engenharia
Universidade do Algarve
Campus da Penha
8005-195 FARO
lgalego@ualg.pt



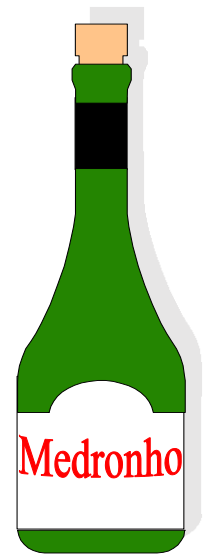
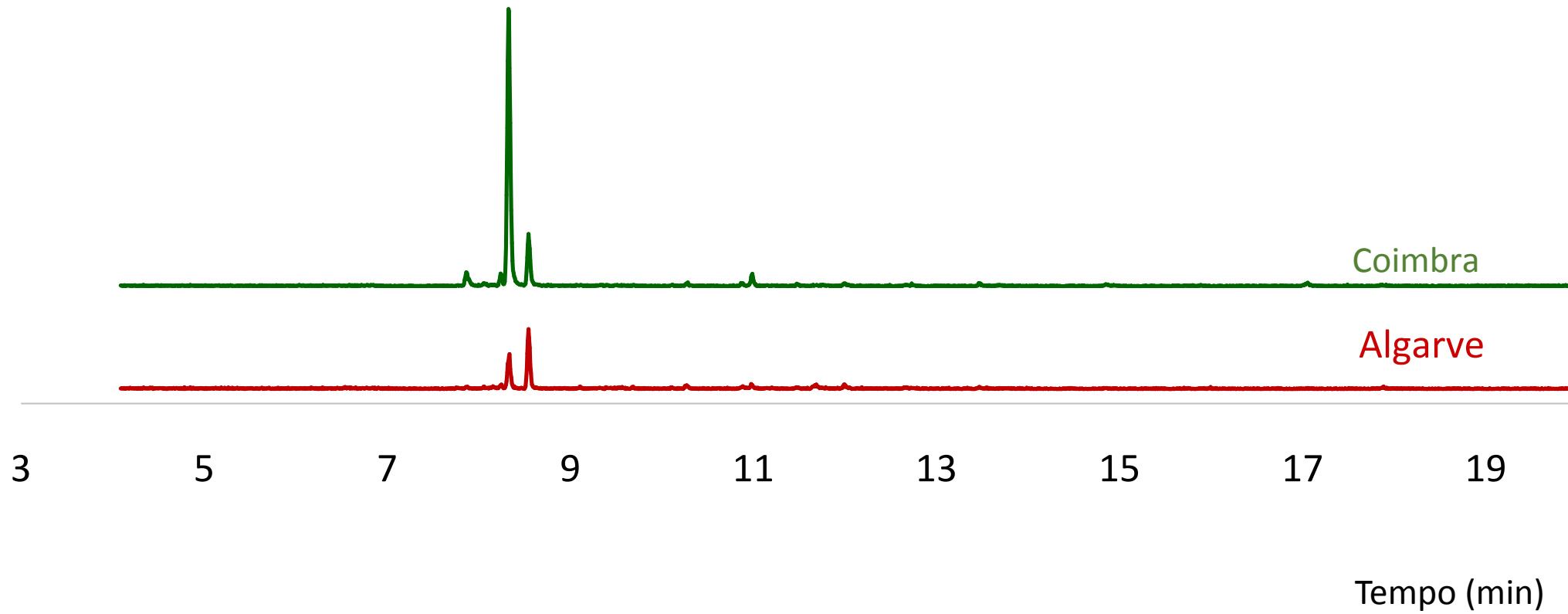
Diagrama de produção de aguardente de medronho



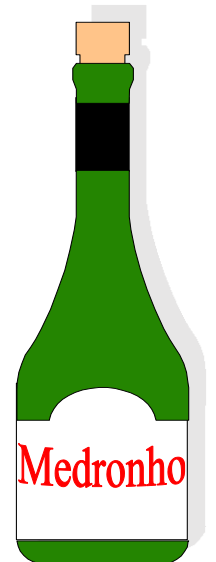
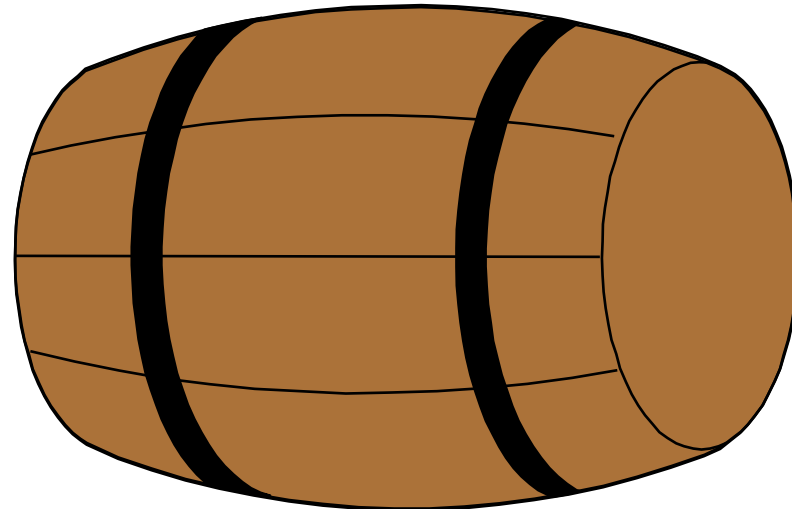




Cis-3-hexano 1-ol

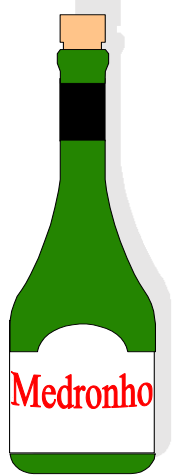


Envelhecimento de aguardente de medronho



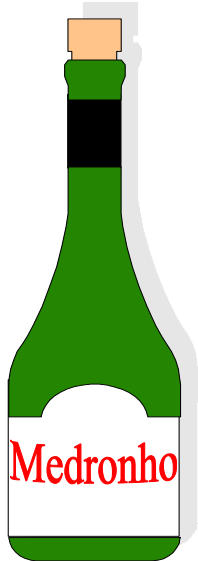
Porquê fazer o envelhecimento dos destilados em madeira?

Faz-se o envelhecimento de destilados frutados principalmente com o objetivo de lhes **acrescentar compostos, fenólicos, que se acredita beneficiam a saúde.**

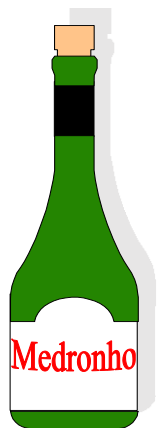


Que madeiras utilizar ?

As **madeiras de carvalho** tendem a originar bebidas com teores mais elevados de **compostos voláteis**. Principalmente compostos que têm **aroma a coco/baunilha**.



Estudos recentes (Zanz *et al.*, 2012) indicam que **a madeira de castanheiro apresenta alto teor em elagitaninos (compostos fenólicos)** quando comparada com a de carvalho. Contudo estes compostos **decrecem cerca de 70 % quando a madeira é sujeita a uma torra ligeira** e mais de **95 % se for uma torra forte**.



Como seleccionar as pipas a usar ?

- **Madeira preferencialmente de castanheiro (menor aroma)**
 - **Torra**
 - **Fraca (para manter o aroma frutado do medronho)**
 - **Média**
 - **Forte**





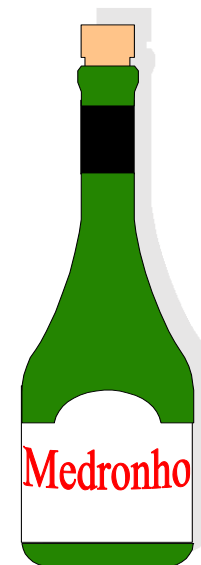
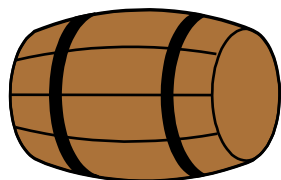
Nas **aguardentes frutadas**, como as de medronho, o objetivo é **manter o gosto frutado, e adicionar-lhe compostos fenólicos** para isso devem usar-se madeiras sujeitas **a queima ligeira** e **menos aromáticas**. A **madeira de castanheiro** tem mostrado ter boas características para este efeito.





Outros fatores importante na maturação em madeira das aguardentes é a **dimensão do recipiente** e o **tempo de permanência** das aguardentes nesses recipientes.

Em pipas de 50 L, **novas, sujeitas a queima média**, aguardentes de medronho passados 6 meses apenas se reconheciam os aromas a madeira.

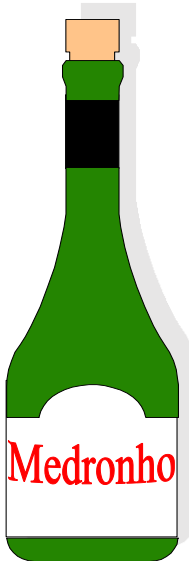


Que características devem ter as aguardentes a envelhecer ?

Durante o período de envelhecimento existe uma micro oxigenação que contribui para o **aumento do teor em esteres aromáticos**. Acontece que o éster mais abundante é o **acetato de etilo**, que tem limite máximo imposto pela legislação!!

Também a acidez vai aumentar com o contacto com a madeira!

Só devem ser envelhecidos lotes de aguardente com teores muito baixos de acidez e de acetato de etilo.



Obrigada pela atenção

