



Aperfeiçoamento em processo de redistilação da cachaça

IDEIA > LABORATÓRIO > PROTÓTIPO > ESCALONAMENTO > MERCADO

> **Descrição** A invenção descreve um aperfeiçoamento no processo de redistilação da cachaça, o qual prevê a adição de mosto de cana-de-açúcar fermentado com leveduras selecionadas. Este proporciona a obtenção de um destilado livre dos defeitos presentes nas aguardentes de baixa qualidade, bem como maiores concentrações de compostos voláteis sensorialmente importantes.

> **Problemas** Atualmente, as aguardentes de baixa qualidade são diluídas e novamente destiladas, visando eliminar compostos indesejáveis e, assim, obter um destilado livre de compostos responsáveis pelos principais defeitos sensoriais presentes nas cachaças destiladas, particularmente aroma e sabor.

> **Benefícios** A invenção proposta descreve um aperfeiçoamento em processos de bidestilação de bebidas como a cachaça, o qual permite a recuperação e o aumento da qualidade sensorial de grandes volumes de aguardentes deficientes. Além disso, a presente tecnologia gera aplicações mais eficientes do que os processos atualmente disponíveis para recuperação de cachaças de baixa qualidade.