

Aplicação prática da destilação de vinhos: capacitação na elaboração de Brandy

Ana Júlia Reginatto Lorenzet, Letícia Carraro Minuscoli, Shana Paula Segala Miotto, Gisele Mion Gugel*

Orientador(a)*

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Campus Bento Gonçalves. Bento Gonçalves, RS

Na indústria química, a destilação é utilizada para separar líquidos com o princípio da temperatura de ebulição. Este método aproveita as propriedades voláteis dos componentes de uma mistura, permitindo a obtenção de substâncias puras a partir de soluções complexas. A destilação é essencial para concentrar e purificar o álcool, garantindo a qualidade e o sabor das bebidas alcoólicas, agregando valor a produtos de origem enológica, sendo um processo relevante para o setor vitivinícola. O objetivo deste trabalho foi aprender as técnicas da destilação de vinhos para elaboração de Brandy, a partir do acompanhamento de minicursos ministrados pelo discente Pedro Poletto à comunidade externa e aos alunos do curso técnico em Viticultura e Enologia. A metodologia utilizada para obter o destilado de vinho foi a de separação simples. O vapor de álcool passa por um condensador onde será resfriado e transformado novamente em líquido. O líquido condensado é coletado. Como primeiro passo, chamado de "corrente", se destila todo o produto até que a concentração alcoólica do líquido da saída seja de 5% v/v. A segunda destilação começa com a separação da porção denominada "cabeça", referente a 2% do volume total de destilado inicial (composta de 80 a 75% de álcool). Após isso, separa-se a porção do coração (com 75 a 58% de álcool). O restante da destilação destina-se para a fração da cauda. O destilado inicial, conhecido como "cabeça", pode conter compostos indesejáveis, a exemplo do metanol, que é tóxico ao organismo, e deve ser descartado. A parte principal do destilado, conhecida como "coração", é o produto desejado. O final do processo, chamado de "cauda", pode ser misturado de volta ou descartado, dependendo do perfil esperado. Deve-se acompanhar os cortes com avaliação sensorial, manter um controle de temperatura do líquido destilado e da fonte de calor utilizada. Foram realizados 5 minicursos na Vinícola-Escola do Campus Bento Gonçalves, em que 86 pessoas foram capacitadas. A abordagem utilizada pelo discente possibilitou a aprendizagem prática e maior engajamento com o conteúdo visto em sala de aula, tanto para o aprendizado do Projeto de Ensino quanto ao público participantes dos minicursos.

Palavras-chave: Propriedades voláteis; Bebidas alcoólicas; Minicursos

Nível de ensino: Ensino Superior

Área do conhecimento: Ciências Agrárias