

ENVELHECIMENTO DE AGUARDENTE EM MADEIRAS DE EUCALIPTOS

Fábio Akira Mori, Paulo Fernando Trugilho, José Tarcísio de Lima, Maria das Graças Cardoso, Sheila Carvalho Martins

RESUMO: O objetivo do trabalho foi avaliar o potencial de utilização de 25 espécies de madeiras de eucaliptos no envelhecimento de aguardente de cana-de-açúcar. A avaliação foi realizada na composição química da aguardente após o armazenamento por 6 meses em tonéis de eucaliptos. Verificou-se que 13 espécies de eucaliptos foram adequadas para a confecção de tonéis. As madeiras destas espécies apresentaram boa trabalhabilidade e produziram tonéis sem vazamentos. As análises químicas dos aguardentes armazenados em tonéis de eucaliptos mostraram que todas as 13 espécies de eucaliptos apresentaram composição química dentro dos limites especificados por lei, indicando, portanto a possibilidade da comercialização da aguardente.

Palavras-chave: aguardente, eucaliptos

AGING OF SUGAR CANE BRANDY IN WOOD OF EUCALYPTS

ABSTRACT: The objective of this work was to evaluate the potential of utilization 25 species of *Eucalyptus* wood in the aging of sugar-cane brandy. The evaluation was carried out chemical composition of the liquor after the storage for 6 months in barrels of *Eucalyptus* wood. It was verified that 13 species of *Eucalyptus* were adequated for the making of barrels. The wood of these species presented good machinability and produced barrels without leak. The chemical analyses of the liquors stored in barrels of *Eucalyptus* showed that all the 13 *Eucalyptus* species presented chemical composition in the limits specified by law, indicating the possibility of the commercialization of the liquor.

Keywords: sugar cane brandy, eucalypts

1. INTRODUÇÃO

O envelhecimento da aguardente em barris de madeira é uma etapa importante na produção de bebidas destiladas, influenciando acentuadamente na sua composição química, no aroma, sabor e cor. Por melhor que tenha sido a fermentação e mais apurada a destilação, o produto final tem sempre sabor “ardente e seco”, nunca é suave, agradável, fino e “redondo”, existindo, portanto diferenças significativas entre bebidas envelhecidas e não-envelhecidas (PIGGOT, 1989).

Inúmeras reações químicas acham-se associadas ao processo de envelhecimento de bebidas destiladas, dentre elas as reações entre os compostos secundários provenientes da destilação (álcoois, hidrocarbonetos carbonilados superiores etc.); a extração direta de componentes da madeira (polifenóis) ; a decomposição de algumas macromoléculas da madeira (celulose, hemiceluloses e lignina) e a subsequente incorporação dos produtos na bebida, existindo também as reações de compostos da madeira com os componentes originais do destilado. Por meio do envelhecimento, pode-se corrigir os defeitos da fermentação e da destilação, melhorando-se o paladar das bebidas destiladas (KOLLMANN e COTÉ, 1968; DIAS, 1997).

Atualmente os tonéis utilizados para o envelhecimento de aguardente são de carvalho (*Quercus sp*), sendo esta madeira de difícil aquisição, pois além de ser importada, grande parte dos produtores de aguardentes reaproveitam os tonéis de carvalho, que anteriormente foram utilizados para o envelhecimento de uísque, conhaque, vinhos etc. Uma outra limitação dos tonéis de carvalho é que estes não se encontram disponíveis no mercado em várias capacidades de armazenamento dos destilados. Assim sendo a procura por madeiras alternativas para o envelhecimento de aguardente torna-se economicamente interessante.

No Brasil existem várias espécies florestais que podem servir para esta finalidade, tais como: amburana, cedro, freijó, garapa, bálsamo, vinhático e jequitibá, predominando no Brasil o uso de tonéis de carvalho. Uma das alternativas interessante seria a utilização de madeiras de eucaliptos para confecção destes tonéis, uma vez que este gênero é bastante difundido nos reflorestamentos no país, principalmente no estado de Minas Gerais que possui uma área reflorestada com cerca de 2.200.000 ha.

A indústria de produção de aguardente cresce a cada dia, e é estimado que a produção atual de aguardente de cana-de-açúcar encontra-se em aproximadamente 1bilhão de litros, equivalente a um consumo médio de 8 l/per capita ou 35.000 doses/min. Em aspectos financeiros, podemos estimar um movimento anual no mercado interno de 1 bilhão de dólares (ALVES et. al., 1994).

Sob estes aspectos o estudo de madeiras alternativas, em especial o gênero *Eucalyptus* poderá num futuro bem próximo suprir a ausência de madeiras nobres para confecção de tonéis. Entretanto, torna-se necessário conhecer melhor as madeiras de eucaliptos, em termos de trabalhabilidade da madeira e também verificar se a aguardente armazenada em tonéis de eucaliptos apresentam as características químicas favoráveis para o consumo.

O presente trabalho teve como objetivo principal avaliar estas características na aguardente armazenada em tonéis de eucaliptos.