

QUAL VARIEDADE DE CANA-DE-AÇÚCAR UTILIZAR PARA A FABRICAÇÃO DE CACHAÇA?

Elisangela Marques Jeronimo Torres

Eng. Agr., Dr^a., PqC do Polo Regional Centro Oeste/APTA

elijeronimo@apta.sp.gov.br

O Brasil é o maior produtor mundial de cana-de-açúcar, cuja tecnologia de cultivo é bastante desenvolvida, além de contar com excelentes programas de melhoramento genético, que disponibilizam variedades prioritariamente para fabricação de etanol e açúcar.

Bebida tipicamente brasileira, a produção de cachaça está buscando uma imagem fortemente vinculada à qualidade e investindo no desenvolvimento de um mercado consumidor mais exigente, de modo a diversificar e desvincular-se parcialmente de sua linha tradicional de bebida popular.

O que se deseja de uma variedade de cana para ser utilizada na fabricação de cachaça é que se tenha, basicamente, alta produtividade agrícola, alto teor de sacarose, ausência de doenças e pragas (broca-da-cana, cigarrinha), colmos sem tombamento, dentre outras características consideradas menos importantes. Para a obtenção do caldo de cana para o processamento, os colmos devem ser colhidos no ponto ideal de maturação, com o máximo teor de sacarose e não serem queimados, além de serem moídos preferencialmente no mesmo dia da colheita.

Antes de adquirir as mudas de cana, o produtor precisa saber quais variedades se adaptam às condições de clima e solo de sua propriedade. É importante estabelecer o cultivo de variedades com ciclos de maturação diferentes, para contar com a produção da matéria-prima durante todo o período de fabricação da cachaça. As variedades precoces atingem a maturação logo no início da safra (maio/junho). As medias, no meio da safra (agosto/setembro) e as tardias, em outubro/novembro.

A riqueza em sacarose do caldo é importante para a elaboração do mosto, que é de fato o líquido açucarado apto a fermentar e deve estar em torno de 15 °Brix, enquanto que o caldo de uma cana madura pode atingir de 21-23 °Brix. É na etapa da fermentação alcoólica que são produzidos os principais componentes químicos da bebida, pela ação da levedura.

O desempenho do processo fermentativo é significativamente afetado pela linhagem da levedura. As leveduras presentes na fabricação de cachaça variam em função do processo de fermentação e procedimento de preparo do fermento. Há o fermento caipira, aquele que aproveita as leveduras que estão presentes no próprio colmo de cana, oriundos do campo. Pode-se optar pelo fermento misto, no qual o tratamento destinado à multiplicação das leveduras selvagens do processo caipira é reforçado pela adição de fermento comercial. Há também o fermento comercial de panificação, além do fermento selecionado, ou seja, cultura pura de linhagem previamente selecionada. O uso de linhagens selecionadas de *Saccharomyces cerevisiae* na fabricação da cachaça de alambique tem contribuído para o aumento da produtividade na fabricação da bebida e melhorado a qualidade do ponto de vista químico e sensorial.

Outro fator que compõe a característica química e sensorial da bebida é o equipamento utilizado na etapa de destilação (coluna ou alambique). No caso de alambique, há influência do modelo e geometria (um corpo ou três corpos, por exemplo), o material (cobre ou inox), além da forma de aquecimento (vapor ou fogo direto) e o fracionamento do destilado ("cabeça", "coração" e "cauda").

Após a obtenção do destilado, a etapa do envelhecimento, utilizando-se barris de madeiras de diferentes origens (carvalho, amburana, amendoim, cabreúva, etc.), mesmo sendo opcional, também influenciará diretamente as características da bebida final.

Até o momento, não há comprovação científica de que a variedade de cana-de-açúcar influencie diretamente a composição química e sensorial de uma cachaça, tendo em vista que, conforme descrito, a mesma se trata de uma bebida fermento destilada, diferentemente, por exemplo, do vinho de uva, que, por ser uma bebida apenas fermentada, tem na matéria-prima influência direta sobre sua composição e sabor.

Diante disso, o que realmente interessa em uma variedade de cana-de-açúcar para a fabricação de cachaça é a produtividade agrícola, sanidade dos colmos e a riqueza em sacarose do caldo. Sendo assim, recomendam-se aquelas que se adequem às condições de clima e solo da propriedade agrícola aonde será instalado o alambique, procurando-se então, orientações técnicas em relação aos ambientes de produção mais propícios para cada variedade de cana-de-açúcar disponível atualmente no mercado.