



Ficha Técnica Cachaça Jequitibá Heats Brazil - 2019

Marca: Heats Brazil.

Produto: Cachaça Jequitibá.

Ingredientes: Caldo de cana de açúcar fermentado e destilado.

Matéria Prima: Advém de canavial próprio, cana de açúcar da espécie CTC4.

Fermentação: Biológica com leveduras *Saccharomyces Cerevisiae*, selecionadas.

Destilação: Por bateladas em alambiques de cobre, com separação e eliminação das frações de cabeça e cauda.

Preparação: Produto natural, não contém glúten.

Armazenamento: Envelhecida por 01 ano em barril de madeira Jequitibá Rosa.

Prazo de validade: Indeterminado.

Notas Sensoriais: Aroma e sabor de baunilha com leve redução da acidez.

Certificação: Orgânica Brasil.

Embalagem: Garrafa de vidro.

Safra: 2019

| Composição química do produto: | Escala | Valores Permissíveis | Valores Obtidos |
|--|----------|----------------------|-----------------|
| Grau Alcoólico | gl | 38 a 48 | 39 |
| Acidez volátil (expressa em ácido acético) | mg/100ml | 150 | 32,20 |
| Cobre | mg/l | 5 | <0,25 |
| Ésteres totais (expressos em acetato de etila) | mg/100ml | 200 | 21 |
| Aldeídos totais (em acetaldeído) | mg/100ml | 30 | 11,48 |
| Furfural + Hidroximetilfurfural | mg/100ml | 5 | <1,01 |
| Álcoois Superiores | mg/100ml | 360 | 258,20 |
| Coefficiente de Congêneres | mg/100ml | 200 a 650 | 324 |
| Metanol (álcool metílico) | mg/100ml | 20 | 3,59 |
| Carbamato de etila | µg/l | 210 | <30 |
| Chumbo | µg/l | 200 | <10 |
| Arsênio | µg/l | 100 | <3 |
| Acroleína (2-propenal) | mg/100ml | 5 | <1,03 |
| Álcool sec-butílico (2-butanol) | mg/100ml | 10 | <2,01 |
| Álcool n-butílico (1-butanol) | mg/100ml | 3 | <0,62 |
| Açúcares (expressos em sacarose) | g/l | 6 | <1 |

SUSTENTABILIDADE: *Uso de água da chuva, produção da própria energia através de placas fotovoltaicas, compostagem orgânica dos resíduos para adubação do canavial, lenha de reflorestamento, filtro de fumaça e de micropartículas na caldeira, lagoa para decantação do vinhoto, laboratório próprio para controle de qualidade, cave de envelhecimento com controle de temperatura e umidade, campanha para reciclagem das garrafas, conscientização para consumo responsável e proibição para menores.*

HARMONIZAÇÃO: *Bebida especial para misturar com refrigerantes, coquetéis com frutas especialmente morango e apreciar suas notas sensoriais degustando pura.*

Resp. Técnica: Patrícia Roberta Belegante – Engenheira de Alimentos – CREA-SC 140105-5