



## Ficha Técnica Cachaça Amendoim Seiva da Cana - 2019

**Marca:** Seiva da Cana.

**Produto:** Cachaça Amendoim.

**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 06 meses em barril de madeira Amendoim Bravo.

**Prazo de validade:** Indeterminado.

**Notas Sensoriais:** Leve sabor amendoado, preserva o aroma da cana de açúcar e baixo teor de 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	<b>38</b>
Acidez volátil (expressa em ácido acético)	mg/100ml	150	<b>46,70</b>
Cobre	mg/l	5	<b>0,42</b>
Ésteres totais (expressos em acetato de etila)	mg/100ml	200	<b>17,90</b>
Aldeídos totais (em acetaldeído)	mg/100ml	30	<b>6,51</b>
Furfural + Hidroximetilfurfural	mg/100ml	5	<b>&lt;0,90</b>
Álcoois Superiores	mg/100ml	360	<b>213,8</b>
Coefficiente de Congêneres	mg/100ml	200 a 650	<b>285,70</b>
Metanol (álcool metílico)	mg/100ml	20	<b>3,05</b>
Carbamato de etila	µg/l	210	<b>&lt;30</b>
Chumbo	µg/l	200	<b>&lt;10</b>
Arsênio	µg/l	100	<b>&lt;3</b>
Acroleína (2-propenal)	mg/100ml	5	<b>0,93</b>
Álcool sec-butílico (2-butanol)	mg/100ml	10	<b>&lt;1,81</b>
Álcool n-butílico (1-butanol)	mg/100ml	3	<b>&lt;0,56</b>
Açúcares (expressos em sacarose)	g/l	6	<b>&lt;1</b>

**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 com sabor acentuado, especial para ser apreciada com ou sem gelo, podendo ter adição de suco, refrigerante ou energético.*

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