



Ficha Técnica Cachaça Jequitibá Seiva da Cana - 2019

Marca: Seiva da Cana.

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 06 meses 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	38
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