



Ficha Técnica Cachaça Clássica Seiva da Cana - 2021

Marca: Seiva da Cana.

Produto: Cachaça Clássica.

Ingredientes: Caldo de cana de açúcar fermentado e destilado.

Matéria Prima: Advém de canavial próprio com certificação orgânica, 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: Em reservatório de aço inoxidável.

Prazo de validade: Indeterminado.

Notas Sensoriais: Aroma medicinal fresco, que lembra vegetais recém cortados e sabor frutado.

Certificação: Orgânica Brasil.

Embalagem: Garrafa de vidro.

Safra: 2021

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	38,1
Cobre	mg/l	5	0,25
Ésteres totais (expressos em acetato de etila)	mg/100ml	200	15
Aldeídos totais (em acetaldeído)	mg/100ml	30	11,27
Furfural + Hidroximetilfurfural	mg/100ml	5	<1
Álcoois Superiores	mg/100ml	360	314,1
Coefficiente de Congêneres	mg/100ml	200 a 650	397,5
Metanol (álcool metílico)	mg/100ml	20	4,76
Carbamato de etila	µg/l	210	42,6
Chumbo	µg/l	200	<10
Arsênio	µg/l	100	<30
Acroleína (2-propenal)	mg/100ml	5	<1,02
Álcool sec-butílico (2-butanol)	mg/100ml	10	<1,99
Álcool n-butílico (1-butanol)	mg/100ml	3	<0,61
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 confecção de drinks, coquetéis e caipirinhas.

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