

CACHAÇA DE QUALIDADE COMPROVADA

A cachaça, velha conhecida de muita gente, vem recebendo um novo olhar, pois, atualmente, tem milhares de produtores e gera mais de 200 mil empregos em Minas. Para alcançar novas fatias de mercado no Brasil e no exterior, existe um cuidado, cada vez maior, com a qualidade desse produto brasileiro, principalmente no que diz respeito ao seu sabor.

A produção da cachaça começa em tanques especiais, chamados Dornas, com a fermentação do caldo da cana, feita por leveduras, fungos de nome científico *Saccharomyces cerevisiae*.

O Laboratório de Ecologia e Biotecnologia de Leveduras da UFMG fornece as leveduras com alta eficiência para os produtores de Minas. A cada safra, o gosto e o aroma da cachaça são uniformes, cumprindo a exigência do mercado. Se você apreciou a cachaça em um ano, provavelmente gostará das próximas produções.

Além disso, o laboratório tem um programa de degustação, com cerca de 45 professores, alunos e funcionários da universidade. Os degustadores devem cumprir uma série de requisitos, entre eles, não ter dependência ao álcool.

O degustador prova 10 ml da cachaça, o que equivale a aproximadamente uma colher de sopa. Ele pode provar, no máximo, duas cachaças diferentes, com um intervalo mínimo de 10 minutos entre cada uma. As cachaças recebem notas pelo sabor, aroma e impressão global.

As cachaças com leveduras da UFMG têm alcançado média 6, na escala de 0 a 9. É um resultado muito satisfatório para cachaças recém-produzidas, que ainda não passaram pelo processo de envelhecimento, quando geralmente ficam ainda melhores.

Mas lembre-se de sempre beber com moderação e não dirigir após o consumo de bebidas alcoólicas, afinal, álcool e direção não combinam.

Texto originalmente escrito por Horácio Antônio Rodrigues para o programa Na Onda da Vida, da Rádio UFMG Educativa FM 104,5, e adaptado por Hugo Huth.