

## Fermento para cachaça

A tradicional cachaça mineira é fruto da transformação do caldo de cana, por meio do processo de fermentação desenvolvido pela levedura da mesma espécie do fermento de pães, chamada de *Saccharomyces cerevisiae*. Ao consumir o açúcar do caldo, elas produzem álcool e adicionam aroma e sabor ao produto final, que é a cachaça.

Durante o processo, a cana coletada passa por duas etapas: a decantação, onde é filtrada, e a destilação do açúcar retirado. Finalizado o procedimento, o líquido formado (que se chama mosto) passa por uma evaporação (destilação em alambiques de cobre), seguida de uma condensação e, por fim, pela liquefação, tornando-se a bebida propriamente dita.

Foram realizadas muitas pesquisas voltadas para a diferenciação das várias raças (linhagens) de leveduras que podem ser utilizadas pelos produtores de cachaça. Atualmente, essas leveduras foram licenciadas para comercialização por uma empresa internacional, confirmando a abertura da ciência brasileira para o exterior e facilitando o acesso a novas tecnologias pelo mercado de bebidas alcoólicas.

As leveduras selecionadas foram aquelas que apresentaram maior eficiência, produzindo aromas diferenciados, para a fabricação da bebida alcoólica. Além disso, são feitos exames de DNA para que se tenha controle da pureza do fermento. A utilização de leveduras selecionadas garante o aroma e o sabor regular da cachaça a cada safra. Com o uso do fermento natural ou caipira, esse controle é mais difícil, sendo que são produzidas leveduras diferentes de um ano para o outro, gerando cachaças com muita variação de sabor.

Dessa forma, o comércio do fermento selecionado vem provocando uma revolução no mercado da bebida, trazendo cachaças mais saborosas para o consumidor. Assim, os produtores economizam e os clientes ficam satisfeitos. No fim, todo mundo sai ganhando.



(Texto escrito por Horácio Antônio para o programa Na Onda da Vida, da Rádio UFMG Educativa 104.5 FM, e adaptado por Laura Milhorato e Adlane Vilas-Boas).