

DESTILADOR ARTESANAL

Daniel Dalmolin, Maicon Winter Prens, Germano Caspers Bornhold, Leonardo Winter (Alunos do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio); Jairo José Manfio e Maria Inês Manfio dos Santos (Professores do Ensino Médio Técnico e Tecnológico – Orientadores); E-mail: jairo@cpd.ufsm.br; neis_manfio@yahoo.com.br

A destilação consiste em um processo de separação de misturas de sólidos em líquidos ou de líquidos em líquidos. Entre outras aplicações, a destilação é usada na separação dos subprodutos do petróleo (gasolina, querosene, óleo diesel, etc) e na fabricação de bebidas alcoólicas, chamada bebidas destiladas (cachaça, conhaque, uísque, etc). O objetivo do trabalho é mostrar como se pode produzir uma cachaça de boa qualidade com um destilador artesanal. Para isso, é utilizado um balde de alumínio, onde se adapta dentro dele uma serpentina de cobre com uma saída na parte lateral de baixo. A outra extremidade é encaixada na saída de vapor de uma panela de pressão. Dentro do balde se coloca água com gelo para condensar o vapor do caldo de cana (previamente fermentado) que é colocado para ferver dentro da panela de pressão. Para isso é preciso um fogareiro. O vapor do caldo de cana fermentado é constituído principalmente de álcool, que ao passar pela serpentina, voltará ao estado líquido e é recolhido em uma vasilha. Aproveita-se o trabalho para se fazer a conscientização: “Se beber, não dirija” e “Menores de 18 anos não devem beber bebidas alcoólicas” pois estão com seus organismos em formação.

Palavras-chave: destilador artesanal, caldo de cana de açúcar, cachaça.