



**COLÉGIO AGRÍCOLA
DE FREDERICO WESTPHALEN
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA**



**Destilador Plus:
UM MODELO DE DESTILADOR FEITO COM MATERIAS ALTERNATIVOS**

**Daniel Dalmolin¹, Maicon Winter Preuss¹, Germano Caspers Bornhold¹, Leonardo Winter¹,
Jairo José Manfio², Maria Inês Manfio²**

1\Alunos do Curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio, 2 Professores do CAFW/UFSM.

A cachaça, pinga ou canha (no Rio Grande do Sul) é o nome dado à aguardente de cana, uma bebida alcoólica tipicamente brasileira. É obtida com fermentação da garapa de cana-de-açúcar ou do melaço e sua posterior destilação. A cana-de-açúcar é elemento o básico para a obtenção, através da fermentação, de vários tipos de álcool, entre eles o etílico. É uma planta pertencente à família das gramíneas (*Saccharum officinarum*) originária da Ásia, onde teve registrado seu cultivo desde os tempos mais remotos, os primeiros relatos sobre fermentação vem dos egípcios antigos. A fermentação é um processo de obtenção de energia utilizado por algumas bactérias e outros organismos. Ele ocorre com a quebra da glicose (ou outros substratos como o amido) em piruvato, que depois é transformado em algum outro produto, como o álcool etílico e lactato, definindo fermentação alcoólica e láctica (a fermentação também pode ser butírica, oxálica, acética, etc.). Em nossa região a produção de cachaça é pequena e produzida por processos de fermentações convencionais feitas em casa. Neste trabalho demonstraremos como é produzido o álcool através de um destilador feito com materiais de baixo custo. Através deste destilador obtivemos álcool misturado com água em quantidade não determinada, e concluímos que ele serve de modelo para explicar como é feita a produção da cachaça.

Palavras Chave: Destilador, cana-de-açúcar, fermentação

Referências:

www.produçãodecachaçaalternativa.com
www.destilação.com

