

COLEÇÃO



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Agroindústria Tropical
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Espumante de Caju

Fernando Antônio Pinto de Abreu

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2006*



Autores

Fernando Antônio Pinto de Abreu

Engenheiro de alimentos, Mestre em Tecnologia de Alimentos e técnico da Embrapa Agroindústria Tropical.
abreu@cnpat.embrapa.br

Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada na meta de promover a agroindústria, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem prática e adequada ao público-alvo, cada manual desta coleção apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado na gestão e na inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

Silvio Crestana
Diretor-Presidente da Embrapa

Sumário

Introdução	9
Definição do produto	11
Etapas do processo de produção	13
Recepção	15
Lavagem e descastanhamento	15
Seleção e sanitização	16
Prensagem	17
Filtração do suco	17
Sulfitação	17
Clarificação	19
Formulação do mosto	20
Inoculação	20
Fermentação	21
Estabilização	22
Trasfega	22

Filtração	22
Ressulfitação.....	23
Atesto.....	23
Estocagem do vinho-base	24
Pré-resfriamento do vinho-base e gaseificação	24
Medição do nível de gaseificação do vinho de caju	26
Preparo e adição do xarope de vinho	26
Enchimento e rotulagem.....	28
Estocagem do espumante de caju.....	29
Equipamentos e utensílios	31
Planta baixa da agroindústria	33
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	35
Boas práticas de fabricação (BPF).....	37
Instalações.....	38
Pessoal.....	38
Procedimentos.....	40

Introdução

O fermentado espumante de caju é uma bebida elaborada a partir do suco de caju, trabalhado do ponto de vista enológico para se transformar em vinho-base, que ao final dessa etapa é gaseificado pelo método de injeção direta de CO₂, visando sua transformação em um produto da linha das sidras e vinhos espumantes. Essa tecnologia foi desenvolvida em trabalhos de pesquisa realizados na Embrapa Agroindústria Tropical que agora a disponibiliza ao público em geral.

A legislação atual em vigor (Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997¹, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), entretanto, não permite que esse produto seja denominado “vinho de caju espumante”, pois ela reserva essa denominação exclusivamente aos vinhos de uva, deixando implícito, inclusive, que o termo “vinho” designa um produto oriundo de uvas.

O processo produtivo, porém, é semelhante e os cuidados a serem tomados durante o período de elaboração devem seguir uma seqüência que foi adaptada da elaboração de vinhos, visando

¹ BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Decreto nº 2.314, de 4 de setembro de 1997. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 5 set. 1997, seção 1. Disponível em: < <http://extranet.agricultura.gov.br/consultasilegis/do/consultaLei?op=viewTextual&codigo=1010>>. Acesso em: 7 fev. 2006.

tornar essa bebida de caju saborosa e agradável. Há possibilidades de elaborar diversos tipos de espumantes, porém este manual tratará apenas do tipo doce, ficando a cargo da criatividade e das necessidades de cada empreendedor a caracterização de seus produtos, sejam eles na linha da sidra, com teor de açúcares de 3,5% a 5,0%, sejam como vinhos secos, isto é, com um máximo de 1,5% de açúcares no produto final.

Neste manual são abordadas técnicas para a produção de espumante de caju, desde o manuseio pós-colheita até a gaseificação do fermentado de caju e sua estocagem, obtendo-se uma bebida agradável e inovadora na área de processamento de pedúnculos de caju.

Serão apresentados procedimentos adaptados de outras técnicas de elaboração de bebidas, como vinhos e sidras, voltados à produção em pequena escala de uma bebida de sabor exótico com base no caju, expostos de maneira simples e baseados em princípios tecnológicos e de higiene necessários à produção de alimentos e bebidas para consumo humano.

Ressalta-se que o sucesso de um empreendimento desta natureza depende de inúmeros fatores que não estão abordados neste trabalho, incluindo-se aspectos econômico-financeiros que devem ser discutidos caso a caso, dependendo da escala produtiva.