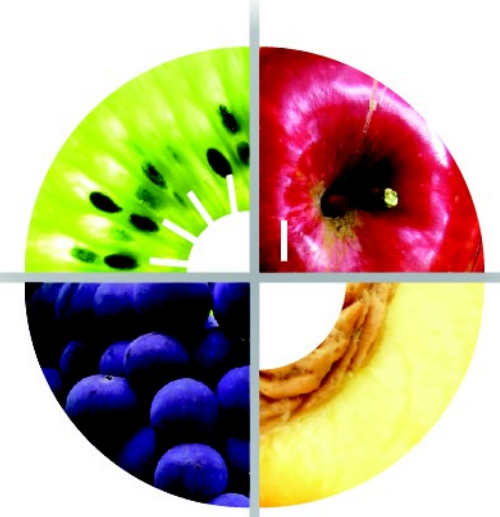




XIX
ENFRUTE

ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO

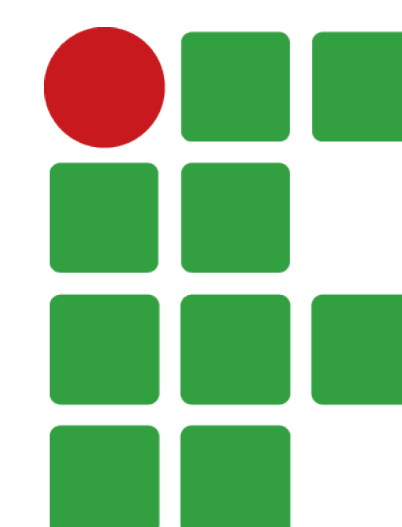
28.29.30 JULHO 2026



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO

PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina
Câmpus Urupema

Desenvolvimento de destilado tipo Grasca como alternativa sustentável para valorização do bagaço de uva

Jailson de Jesus e Valdemir Viegas Musato – IFSC – Câmpus Urupema / e-mail – jailson.jesus@ifsc.edu.br

INTRODUÇÃO

Estima-se que apenas cerca de 3% dos resíduos da vinificação sejam aproveitados, sendo o bagaço de uva o principal subproduto, correspondendo a aproximadamente 20% a 30% da massa processada. Esse material apresenta elevado potencial de valorização, por ser rico em fibras e compostos bioativos com atividade antioxidante, além de possibilitar a recuperação de etanol residual para a produção de destilados, como a grasca. Apesar desse potencial, o bagaço ainda é majoritariamente destinado a usos de baixo valor agregado. Na Serra Catarinense, observa-se a ausência de produção estruturada desse destilado, evidenciando uma oportunidade de inovação tecnológica. Diante desse cenário, desenvolveu-se um projeto de pesquisa aplicada com o objetivo de avaliar o aproveitamento do bagaço fermentado na produção de grasca. O estudo foi conduzido em parceria com vinícolas da região de São Joaquim, entre 2024 e 2025, envolvendo diferentes cultivares de uva.

METODOLOGIA

Inicialmente, realizou-se a prospecção e adesão das vinícolas participantes, seguida da coleta do bagaço proveniente da fermentação alcoólica. A matéria-prima foi submetida à limpeza para remoção de impurezas, incluindo a separação da ráquis, e posteriormente acondicionada para processamento. O bagaço foi então submetido à destilação em alambique de cobre de 100 litros, seguido por duas redistilações sucessivas, caracterizando um processo de tridestilação. Durante a segunda destilação, procedeu-se à separação das frações, com descarte da “cabeça”, por conter compostos indesejáveis, e da “cauda”, sendo preservado o “coração”, fração de interesse tecnológico. O destilado obtido foi padronizado para 40% (v/v) de teor alcoólico. Parte do produto foi submetida ao envelhecimento com chips de carvalho francês e americano, visando avaliar modificações sensoriais.

RESULTADOS

Em 2024, foram processados 538 kg de bagaço, resultando na produção de 123 garrafas de grasca a 40% (v/v). Em 2025, aproximadamente 500 kg foram processados, gerando inicialmente 137,66 L de destilado a 16% (v/v). Após redistilações, obtiveram-se 48,44 L a 42,7% e, posteriormente, 32,3 L a 75%. Após diluição e envelhecimento parcial, o volume final foi de 60,55 L a 40%, totalizando 81 garrafas.



Figura 1 – Bagaços utilizados: a) Uvas tintas, b) Uvas brancas



Figura 2 – Destilador utilizado.

CONCLUSÃO

Observou-se rendimento consistente e estabilidade no processo, além de características sensoriais compatíveis com destilados de qualidade. Foram observadas variações aromáticas para as diferentes castas testadas. O corte feito para a retirada da cabeça, que foi de 12%, foi preponderante para manter os teores das substâncias indesejadas, principalmente o metanol, abaixo do que exige a legislação. Os resultados indicam que o bagaço fermentado constitui matéria-prima promissora para a produção de grasca, contribuindo para a agregação de valor e sustentabilidade da cadeia vitivinícola. Entretanto, são necessários estudos adicionais envolvendo o uso de bagaço não fermentado, a caracterização físico-química e sensorial por cultivar, bem como a avaliação da viabilidade econômica do processo produtivo, visando sua aplicação em escala industrial.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com