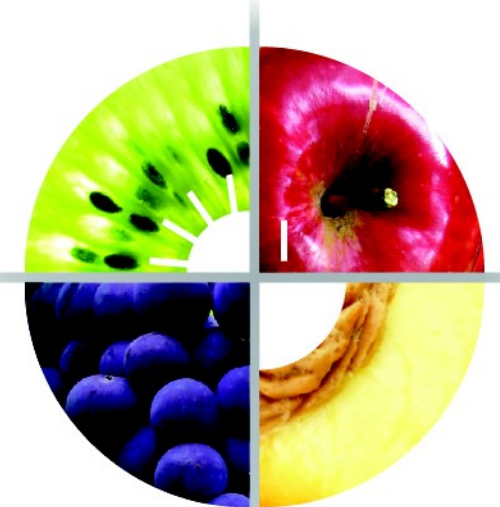




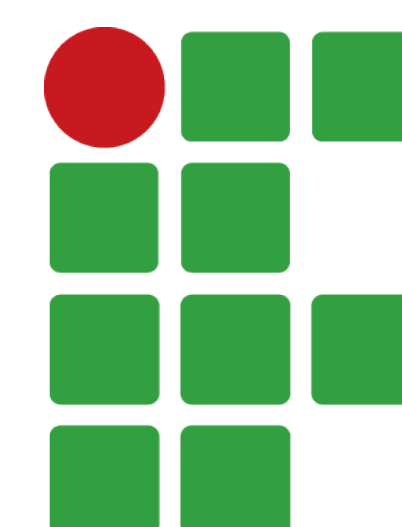
XIX ENCONTRO NACIONAL
SOBRE FRUTICULTURA
DE CLIMA TEMPERADO
ENFRUTE

28.29.30 JULHO 2026 PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO/SC



3º SEMINÁRIO
CATARINENSE DE OLERICULTURA

III SEMCO



INSTITUTO FEDERAL
Santa Catarina
Câmpus Urupema

Piloto de produção de aguardente de maçã Gala

Jailson de Jesus, José Paulo Amarante Arruda e Júlio César Amarante Arruda – IFSC – Câmpus Urupema e Estância da Cordilheira / e-mail – jailson.jesus@ifsc.edu.br

INTRODUÇÃO

A produção de maçãs envolve a classificação dos frutos em diferentes categorias, conforme critérios de qualidade, aparência e tamanho. Entre essas categorias, destacam-se a Cat 3 e as frutas destinadas à indústria, que possuem menor valor comercial, embora representem uma parcela significativa da produção. Fatores como condições climáticas adversas — geadas, granizo e variações térmicas — e problemas fitossanitários contribuem para a desvalorização dessas frutas. Diante desse cenário, torna-se necessário buscar alternativas para agregar valor às maçãs de menor classificação. A produção de derivados, como bebidas fermentadas e destiladas, apresenta-se como uma estratégia promissora. Com esse propósito, foi desenvolvido um projeto piloto de produção de aguardente de maçã utilizando a variedade Gala, escolhida por sua colheita precoce. O objetivo foi estabelecer uma metodologia de produção que possibilite o aproveitamento das frutas de menor valor comercial.

METODOLOGIA

No experimento inicial, foram processados 320 kg de maçãs, que passaram por trituração e adição de metabissulfito de potássio, a fim de evitar o escurecimento da polpa e controlar microrganismos indesejáveis. O mosto foi inoculado com a levedura *Saccharomyces cerevisiae bayanus*, além da adição de enzimas pectolíticas e nutrientes para otimizar a fermentação. A fermentação durou 15 dias. Após essa etapa, o fermentado foi filtrado e destilado em alambique de cobre com capacidade de 100 litros. Durante a destilação, realizou-se a separação das frações: cabeça, contendo compostos indesejáveis como o metanol; coração, fração de interesse rica em etanol; e cauda, geralmente descartada.

RESULTADOS

Foram realizadas sete destilações, resultando em aproximadamente 150 litros de destilado. Desse total, 105 litros tiveram sua graduação alcoólica ajustada para 38%, enquanto 45 litros, com graduação entre 45% e 50%, foram destinados ao envelhecimento com chips de carvalho francês e americano. A aguardente obtida apresentou aroma e sabor característicos de maçã, com destaque para a suavidade em boca.



Figura 1 - Fermentação da maçã.



Figura 2 - Destilador utilizado.

CONCLUSÃO

Os resultados indicam que a produção de aguardente de maçã é uma alternativa viável para agregar valor às categorias menos valorizadas. No entanto, ainda são necessários estudos complementares, incluindo análises químicas, avaliação de outras variedades, como a Fuji, e análise de viabilidade econômica, para consolidar essa alternativa na região.

PROMOÇÃO



APOIO



www.enfrute.com