

Bebidas alcoólicas

A produção da fermentação de bebidas destiladas e não destiladas

Bebidas alcoólicas

- Composição;
- Fermentação;
- Bebidas não Destiladas;
- Vinho;
- Cerveja;
- Bebida Destiladas;
- Cachaça (aguardente);
- Uísque;
- Conclusão.

Composição.

- Possuem em sua composição o álcool comum, cujo princípio ativo é o etanol ($\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{OH}$). Elas diferenciam-se umas das outras principalmente pelas matérias-primas utilizadas em suas produções e pelos diferentes teores alcoólicos.



Fermentação.

- O processo em que micro-organismos (leveduras) digerem os açúcares de determinados alimentos, como os cereais e as frutas, e produzem o álcool e o gás carbônico (CO_2).



Bebida não Destiladas.

- São aquelas que não passam pelo processo de destilação e diferenciam-se das destiladas porque possuem teores alcoólicos relativamente baixos, atingindo o máximo de 15°GL (15% de álcool).



Vinho.

- Seu teor alcoólico varia de 10°GL a 14°GL e os diferentes tipos de vinhos devem-se aos diferentes tipos de uvas utilizados na sua produção.



Cerveja.

- Sua matéria-prima é a cevada e o seu sabor e aroma vêm das folhas de lúpulo. Seu teor alcoólico varia entre 3°GL e 5°GL.



Bebidas Destiladas.

- Depois da fermentação, esse tipo de bebida passa pelo processo de destilação em que há a extração dos vapores que depois são condensados, e que tem os teores mais elevados.



Cachaça (aguardente).

- Proveniente do caldo da cana-de-açúcar. Seu teor alcoólico varia entre 38°GL e 45°GL.



Uísque.

- Proveniente de cereais, como a cevada ou o milho. Seu teor alcoólico varia entre 42°GL e 48°GL.



Conclusão.

- Teve como objetivo compreender um pouco mais sobre essas especificidades, as maneiras de servir, copos utilizados, origens, ingredientes e outros fatores, que foram essenciais para a conclusão desse trabalho. Contudo, é necessário apreciar as bebidas com moderação para manter respeito dos valores éticos e morais.



Integrantes do Grupo:

- Daniela Pereira da Silva
- Email: leiaassai@hotmail.com

- Patrycia Bianca Caldeira
- Email: bcpatrycia@gmail.com