

..... **DIAGEO**

BAR ACADEMY

.....

GUIA ESSENCIAL PARA DESTILADOS

RUM • CACHAÇA

RUM

.....

Rum é um maravilhoso destilado de uma categoria variada com uma vibrante herança tropical. Possui uma variedade rica de sabores e tipos: de rums brancos leves que são excelentes para se misturar em coquetéis, e rums envelhecidos que são perfeitos para serem tomados puros.

MATÉRIA-PRIMA

.....

Subprodutos de Cana-de-açúcar (tanto melaço ou caldo de cana).

PROCESSO DE PRODUÇÃO

.....

Deve ser destilado em um país que cultiva a cana de açúcar, mas pode ser envelhecido em qualquer lugar.

Produzido da cana-de-açúcar ou de melaço diluído que são fermentados, destilados e, em seguida, às vezes envelhecidos. Rum leves são geralmente produzidos em destilador de coluna industrial – Continuous Still.

Rums pesados são feitos geralmente em destilador artesanal (Pot Still).

A cor pode vir do envelhecimento em barris de carvalho ou pela adição de caramelo.



RUM

SABOR / AROMA

.....

Rum Branco - de caráter neutro. Seco.

Rum Ouro - fruta tropical ou aromas de carvalho. Seco ou Médio.

Rum Escuro - âmbar ou marrom na cor - frutas secas, toffee, especiarias e aromas de carvalho. Médio ou doce.

ENVELHECIMENTO

.....

Às vezes, envelhecido em barris de carvalho ou outros tipos de barris.

MARCAS

.....

ZACAPA® 23

ZACAPA® XO



CACHAÇA

.....

De acordo com o decreto nº 4.851, de 2003, artigo 92 - Cachaça é um destilado produzido em território brasileiro proveniente do mosto fermentado do suco da cana-de-açúcar e que possua graduação alcoólica entre 38 a 48% de volume.

MATÉRIA-PRIMA

.....

Cana-de-açúcar

PROCESSO DE PRODUÇÃO

.....

A cana depois de colhida deve ser moída no mesmo dia. Dessa moagem se extrai o caldo que é coado e passa pelo processo de decantação, eliminando suas impurezas e partículas sólidas.

O caldo, depois de limpo, segue para fermentação. Este processo, que é totalmente natural, dura entre 18 a 24 horas e transforma o caldo de cana em álcool e componentes secundários, formando os compostos que darão sabor e aroma à bebida.

O resultante da fermentação passa por uma primeira destilação que retira algumas impurezas, concentrando o álcool e os componentes secundários responsáveis pelo aroma e sabor.

Após a primeira destilação submetemos as cachaças selecionadas a uma segunda destilação artesanal, em pequenos lotes e em alambiques de cobre. Somente é aproveitada a parte mais nobre do destilado, conhecida como coração da cachaça. Todo este processo é monitorado por análises físico-químicas e sensórias.

CACHAÇA

SABOR / AROMA

.....
Uma paladar envolvente com aromas e notas clássicas de cana-de-açúcar.

ENVELHECIMENTO

.....
Armazenados em barris de madeiras nobres por no mínimo 1 ano, a cachaça ganha sabor, cor e tem sua composição alterada. Diversos fatores influenciam como a madeira do barril, sua idade e seu tamanho. Quanto mais novo o barril, maior será sua influência.

MARCAS

.....
YPIÓCA®
NÊGA FULÔ



PARABÉNS!

**VOCÊ CONCLUIU O ESTUDO DO CAPÍTULO BÁSICO SOBRE
O GUIA ESSENCIAL DOS DESTILADOS.**

MÓDULO – RUM • CACHAÇA.