



## USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Revista Encontro

Data: 20/05/2019

Caderno/Link: <https://www.revistaencontro.com.br/canal/gastro/2016/07/cachisque-ou-uiscachaca-conheca-a-nova-bebida-que-mistura-cachac.html>

Assunto: 'Cachuísque' ou 'uiscachaça'? Conheça a nova bebida que mistura cachaça e uísque

### 'Cachuísque' ou 'uiscachaça'? Conheça a nova bebida que mistura cachaça e uísque



A bióloga Ana Carolina Corrêa decidiu misturar caldo de cana e malte de cevada para criar uma bebida destilada inovadora, que une cachaça e uísque

(foto: Gerhard Waller/Acom [Esalq](#)/Divulgação)

A "cachuísque" ou "uiscachaça" (ainda não existe nome oficial) pode ser produzida a partir da destilação do mosto fermentado – líquido açucarado preparado para fermentação –, proveniente da mistura do caldo de cana e do

Segundo a bióloga, o objetivo é fidelizar cada vez mais os tradicionais consumidores e atrair novos interessados pelo universo dos destilados e, ao mesmo tempo, instigar os mais diversos paladares e olfatos. "Analisei a qualidade química e sensorial da bebida destilada oriunda das duas matérias-primas. Buscamos produzir um destilado com maior complexidade de compostos químicos e melhor qualidade sensorial", conta Ana Carolina Corrêa, que iniciou o trabalho de criação da nova bebida em 2013 – foi concluído em 2015.

#### Fabricação

O processo de produção dos destilados combinou duas fontes de açúcares, caldo de

Depois de realizadas as experimentações, as amostras foram retiradas e submetidas a análises físico-químicas e sensoriais. A pesquisadora afirma que "o benefício da pesquisa é a inovação no setor, com a introdução de uma bebida com características diferenciadas no mercado". A formulação, segundo Ana Carolina, ainda não tem um nome, mas ressalta que "esse trabalho foi apenas um estudo inicial sobre essa nova bebida. É necessário dar continuidade a esse estudo para afinar a definição da combinação de mostos mais adequada, para assim confirmar a



viabilidade e eficiência do processo".

## Carbamato de etila

Como diferencial, a utilização dos componentes misturados e a dupla destilação apresentaram-se como alternativa para a obtenção de um destilado com baixa concentração de carbamato de etila, composto considerado potencialmente cancerígeno e que é encontrado em diferentes bebidas alcoólicas e alimentos fermentados. "Maior porcentagem de malte de cevada resulta em menor formação de carbamato de etila", afirma Ana Carolina Corrêa.

Além disso, a combinação de mostos de malte de cevada e caldo de cana-de-açúcar contribuiu para a produção de um destilado de qualidade superior. "Os testes sensoriais permitiram concluir que a bebida final de maior aceitação foi produzida a partir de quantidades iguais de mostos de malte de cevada e caldo de cana-de-açúcar", conclui a pesquisadora.

(com Agência USP e Acom [Esalq](#))

Quem admira uma boa [cachaça](#) e um bom uísque poderá saboreá-los num destilado único, que combina as matérias-primas das duas bebidas: a cana-de-açúcar, base da pinga, e o malte de [cevada](#), usado para fazer a bebida típica da Escócia. O privilégio de provar o novo destilado, fruto de uma pesquisa da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz ([Esalq](#)) da [USP](#), em Piracicaba (SP), coube a um grupo de 66 provadores. O resultado do "teste": todos aprovaram a bebida. A "cachuísque" ou "uíscaçaça" (ainda não existe nome oficial) pode ser produzida a partir da destilação do mosto fermentado – líquido açucarado preparado para fermentação –, proveniente da mistura do caldo de cana e do [mosto da cevada](#), que é usado na produção do uísque tipo puro malte. A formulação foi elaborada pela bióloga Ana Carolina Corrêa, como parte de sua pesquisa de mestrado. Segundo a bióloga, o objetivo é fidelizar cada vez mais os tradicionais consumidores e atrair novos interessados pelo universo dos destilados e, ao mesmo tempo, instigar os mais diversos paladares e olfatos. "Analisamos a qualidade química e sensorial da bebida destilada oriunda das duas matérias-primas. Buscamos produzir um destilado com maior complexidade de compostos químicos e melhor qualidade sensorial", conta Ana Carolina Corrêa, que iniciou o trabalho de criação da nova bebida em 2013 – foi concluído em 2015. O processo de produção dos destilados combinou duas fontes de açúcares, caldo de [cana-de-açúcar](#) e mosto de malte de [cevada](#), que foram preparados separadamente e depois misturados em proporções de porcentagens variadas. De acordo com a pesquisadora, "o processo fermentativo foi conduzido mediante adição de cepas de leveduras selecionadas para produção de cachaça e de cepas de leveduras selecionadas para produção de cerveja de alta fermentação em proporções iguais". Além disso, as destilações foram realizadas em alambique de cobre de 10 litros, seguindo a metodologia de dupla destilação utilizada para a produção de "scotch malt whisky". "As bebidas duplamente destiladas foram padronizadas a 55% de etanol e acondicionadas em barris de carvalho de 2,5 litros por 60 dias", descreve a bióloga. Depois de realizadas as experimentações, as amostras foram retiradas e submetidas a análises físico-químicas e sensoriais. A pesquisadora afirma que "o benefício da pesquisa é a inovação no setor, com a introdução de uma bebida com características diferenciadas no mercado". A formulação, segundo Ana Carolina, ainda não tem um nome, mas ressalta que "esse trabalho foi apenas um estudo inicial sobre essa nova bebida. É necessário dar continuidade a esse estudo para afinar a definição da combinação de mostos mais adequada, para assim confirmar a viabilidade e eficiência do processo". Como diferencial, a utilização dos componentes misturados e



a dupla destilação apresentaram-se como alternativa para a obtenção de um destilado com baixa concentração de carbamato de etila, composto considerado potencialmente cancerígeno e que é encontrado em diferentes bebidas alcoólicas e alimentos fermentados. "Maior porcentagem de malte de cevada resulta em menor formação de carbamato de etila", afirma Ana Carolina Corrêa. Além disso, a combinação de mostos de malte de cevada e caldo de cana-de-açúcar contribuiu para a produção de um destilado de qualidade superior. "Os testes sensoriais permitiram concluir que a bebida final de maior aceitação foi produzida a partir de quantidades iguais de mostos de malte de cevada e caldo de cana-de-açúcar", conclui a pesquisadora. (com Agência USP e Acom [Esalq](#))

