

# **Avaliação do teor de fenólicos totais presentes em cachaças envelhecidas em barris fabricados de madeiras nacionais**

**Antonia Isadora Fernandes<sup>1</sup>, Maria das Graças Cardoso<sup>1</sup>, Wilder Douglas Santiago<sup>1</sup>, Danubia Aparecida de Carvalho Selvati Rezende<sup>1</sup>, Wilton Amaral dos Santos<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Departamento de Química – Universidade Federal de Lavras (UFLA)

Caixa Postal 3037 – 37200-000 – Lavras, MG – Brazil

{antonia.fernandes1,wilton.santos1}@estudante.ufla.br,  
mcardoso@ufla.br, wilderdsantiago@gmail.com,  
danubiaquimica@hotmail.com

**Palavras-chave:** Cachaça, envelhecimento, madeiras nativas.

O envelhecimento da cachaça, etapa facultativa na cadeia produtiva da bebida, consiste no armazenamento da bebida recém-destilada em barris de madeiras por, pelo menos, um ano. Durante o processo, são extraídos compostos responsáveis pela harmonização do sabor e garantia de cor. Dentre os compostos oriundos do envelhecimento, tem-se os compostos fenólicos, provenientes da degradação de macromoléculas da madeira em moléculas menores. Para o envelhecimento da cachaça, rotineiramente, utiliza-se barris fabricados de carvalho americano ou europeu, ao passo que a utilização de barris fabricados de madeiras nativas tem sido cada vez mais frequente, maximizando a originalidade da bebida. O presente trabalho objetivou analisar o teor de fenólicos totais em cinco bebidas envelhecidas em barris de madeiras nacionais. A mensuração do teor de fenólicos totais foi realizada a partir do método de Folin Ciocalteu, com resultados expressos em miligramas equivalentes de ácido gálico por litro (mgEq a.g. L<sup>-1</sup>). Como resultados, foram obtidos os valores de fenólicos totais equivalentes a  $22,67 \pm 0,24$  mgEq a.g. L<sup>-1</sup>,  $113,97 \pm 1,56$  mgEq a.g. L<sup>-1</sup>,  $3,02 \pm 0,18$  mgEq a.g. L<sup>-1</sup>,  $221,06 \pm 3,02$  mgEq a.g. L<sup>-1</sup> e  $364,09 \pm 3,17$  mgEq a.g. L<sup>-1</sup> para a bebida envelhecida em barril fabricado de grápia, amburana, jequitibá rosa, cumaru e jatobá, respectivamente. Todas as amostras apresentaram teores de fenólicos totais superiores à bebida não-envelhecida ( $5,58 \pm 0,13$  mgEq a.g. L<sup>-1</sup>). Com a realização desse estudo, infere-se que barris fabricados de madeiras nacionais podem ser uma alternativa promissora e eficaz para o envelhecimento da cachaça, contribuindo positivamente para as qualidades do produto a ser comercializado e consumido.

## **Agradecimentos**

Os autores agradecem o apoio financeiro das agências CAPES, CNPq e FAPEMIG.