

PROCESSO FERMENTATIVO PARA A PRODUÇÃO DE WHISKY DE QUALIDADE

FERMENTATION PROCESS FOR THE PRODUCTION OF QUALITY WHISKY

Heini Henrique Friske^I

Kelly dos Santos Lima^{II}

Rita de Cássia Vieira^{III}

RESUMO

O whisky é uma bebida alcoólica destilada, produzida a partir da fermentação de cereais e maturada em barris de carvalho. Dentro do contexto dessa produção tão interessante o objetivo deste trabalho foi mostrar a produção do whisky. A pesquisa foi realizada através de revisão bibliográfica, envolvendo produção e fermentação do whisky. O processo de produção envolve as etapas de maltagem, maceração, fermentação, destilação, maturação, homogeneização, envelhecimento e engarrafamento. A fermentação é uma fase muito importante, pois transforma açúcares em etanol e contribui para o perfil sensorial da bebida. O controle de parâmetros como temperatura, pH e concentração de microrganismos, leveduras influencia diretamente na qualidade do produto. Considerando-se que a maturação em barris de carvalho intensifica aroma e sabor e, também, assegura a complexidade e identidade da bebida, o whisky pode ser considerado uma bebida de excelência.

Palavras-chave: biocombustíveis; whisky; fermentação; bebida; envelhecimento; microrganismo.

^I Discente, Ensino Superior, Fatec de Jaboticabal, heini.friske@fatec.sp.gov.br

^{II} Discente, Ensino Superior, Fatec de Jaboticabal, kelly.lima6@fatec.sp.gov.br

^{III} Profa. Me., Fatec de Jaboticabal, prof.ritacvm@gmail.com