



Fabricação de licor

Processo sobre produção de licor, e suas diferentes características.

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS
Escola de Educação Profissional SENAI Visconde de Mauá

Junho/2005

Edição atualizada em: 14/05/2014



Resposta Técnica	GUIDOLIN, Fábia Fabricação de licor Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS Escola de Educação Profissional SENAI Visconde de Mauá 14/7/2005 Processo sobre produção de licor, e suas diferentes características.
Demanda	Desejo receber orientações sobre fabricação de licores
Assunto	Fabricação de licores ou cremes
Palavras-chave	Bebida destilada; fabricação; licor
Atualização	Em: 14/05/2014 Por: Cláudia P. Leite Faccio



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TÊCPAR



FIERGS SENAI



SENAI



Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação



Solução apresentada

Licor é a bebida com graduação alcoólica de quinze a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, e um percentual de açúcar superior a trinta gramas por litro, elaborado com álcool etílico potável de origem agrícola, ou destilado alcoólico simples de origem agrícola ou bebidas alcoólicas, adicionada de extrato ou substâncias de origem vegetal ou animal, substâncias aromatizantes, saborizantes, corantes e outros aditivos permitidos em ato administrativo complementar.

De acordo com a classificação do Ministério da Agricultura o licor é considerado uma “bebida alcoólica por mistura”.

O licor será denominado de seco, fino ou doce, creme, escarchado ou cristalizado, com as seguintes definições:

- Licor seco é a bebida que contém mais de trinta e no máximo cem gramas de açúcares, por litro;
- Licor fino ou doce é a bebida que contém mais de cem e no máximo trezentos e cinquenta;
- Gramas de açúcares, por litro;
- Licor creme é a bebida que contém mais de trezentos e cinquenta gramas de açúcares, por litro;
- Licor escarchado ou cristalizado é a bebida saturada de açúcares parcialmente cristalizados.

O Decreto nº 2.314/97 regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, estando os estabelecimentos produtores de licores inclusos neste regulamento. Estes estabelecimentos deverão ser obrigatoriamente registrados no Ministério da Agricultura e do Abastecimento. A classificação geral dos estabelecimentos, de acordo com sua atividade, é a seguinte:

- Produtor ou fabricante é o estabelecimento que transforma produtos primários, semiindustrializados ou industrializados da agricultura, em bebida;
- Estandarizador ou padronizador é o estabelecimento que elabora um tipo de bebida padrão
- Usando outros produtos já industrializados;
- Envasador ou engarrafador é o estabelecimento que se destina ao envasamento de bebida em recipientes destinados ao consumo, podendo efetuar as práticas tecnológicas previstas em ato administrativo complementar;
- Acondicionador é o estabelecimento que se destina ao acondicionamento e comercialização, a granel, de bebida e produtos industrializados, destinados à elaboração de bebida;
- Exportador é o estabelecimento que se destina a exportar bebida;
- Importador é o estabelecimento que se destina a importar bebida.

O processamento do licor é feito através das seguintes etapas:

- Seleção e lavagem dos frutos: os frutos devem ser selecionados considerando o grau de maturação e estado geral, eliminando os machucados, verdes, excessivamente maduros. A lavagem deve ser feita em solução clorada.
- Desintegração dos frutos: os frutos devem ser desintegrados em um recipiente de aço inoxidável ou plástico. Dependendo o tipo de fruto pode existir etapas de remoção da pele e do caroço.

- **Formulação:** de acordo com a formulação adotada pode se obter dois tipos de produto; especial, na qual são utilizadas polpa da fruta, vodca, açúcar refinado e água, ou comum, com a substituição da vodca pelo álcool de cereal.
- **Maceração alcoólica:** os ingredientes podem ser colocados em garrações de vidro, devendo se agitar a mistura 2 vezes por dia durante os primeiros cinco dias. Em seguida a mistura é deixada em repouso até completar 30 dias. Neste período ocorrerá a difusão dos compostos aromáticos da fruta para o álcool.
- **Filtração:** a mistura deve ser filtrada, e o filtrado é recolhido em outro garrafão deixando decantar por 15 dias.
- **Trasfega e clarificação:** após a decantação efetua-se a trasfega por sifonagem. Para a clarificação utiliza-se argila bentonítica não ativada, pré hidratada numa proporção de 10% de argila e 90% de água. Adiciona-se aos poucos esta suspensão ao licor até apresentar a
- **Formação de coágulos e conseqüente decantação.** Deixa-se a mistura em repouso durante 15 dias.
- **Trasfega e filtração;** efetua-se nova trasfega por sifonagem e filtração do líquido recolhido em algodão hidrófilo.
- **Engarrafamento:** o produto obtido deve ser engarrafado em vasilhames apropriados, tampados e armazenados à temperatura ambiente.

Conclusões e recomendações

Além de oferecer produtos que agradem aos consumidores, as indústrias de alimentos também têm como responsabilidade principal garantir produtos que ofereçam qualidade sanitária, segurança alimentar e estejam em conformidade com os regulamentos técnicos específicos. Para isto toda indústria de alimento deve seguir as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários instituídos pelos órgãos fiscalizadores e reguladores das atividades realizadas nestes estabelecimentos.

Recomenda-se a leitura do Dossiê Técnico “**Programa de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados**”, disponível no *site*: <http://www.respostatecnica.org.br>, realizando a busca pelo código de resposta “279”.

Tratando-se do desenvolvimento de um novo produto sugere-se procurar assistência técnica especializada na área de Engenharia ou Tecnologia de Alimentos para correta análise de seu processo.

Fontes consultadas

MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br>. Acesso em: 01 jul. 2005.

SOLER. M.P. Como fazer licor. 2a ed. Brasília: IBICT; 1993.

Identificação do Especialista

Fábia Guidolin – Mestre em Engenharia de Alimentos