

## Cachaça

# Fabricantes buscam novas tecnologias

Produtores da região de Salinas conheceram instalações da Fermentec; objetivo é criar Embaixada da bebida

Na tarde de ontem, 18 produtores de cachaça da região de Salinas, Minas Gerais, visitaram a Fermentec para conhecer um pouco mais das novas tecnologias para a produção desta tradicional bebida brasileira. "Nós queremos que os produtores, que são na maioria artesanais, melhorem seus processos de produção e assim aumentar seus lucros e diminuir as despesas", disse Carlos Sebastião Adriani, presidente da Associação dos Produtores Artesanais de Cachaça de Salinas (Apacs).

Durante a visita, os produtores puderam conhecer as instalações da Fermentec

e participaram de uma breve palestra sobre a produção de cachaça ministrada pelo presidente da entidade, ex-professor de Bioquímica da Esalq/USP, Henrique Viana Amorim. "É importante para eles saber que a eficiência e a boa qualidade andam juntas para ter um produto final com possibilidade de venda em nível internacional", disse Amorim.

Para ele, outro fator que pode ser mudado na produção destes empresários é a questão da levedura personalizada. "Com ela é possível se extrair um produto final sempre com mesmo padrão de qualidade o ano

todo, diferente do que acontece naquela região, onde, dependendo do mês do ano, você encontra uma mesma marca de cachaça, só que com sabores diferentes", alertou. Após a palestra, os produtores seguiram para a Esalq para conhecer outros estudos e formas de produção da cachaça.

A visita de ontem faz parte de um cronograma que visa a criação da Embaixada de Salinas no Estado São Paulo, que tem como objetivo valorizar e divulgar o produto artesanal, criando uma demarcação para os produtores desse tipo de cachaça em Salinas.



Fabricantes de cachaça visitaram a Fermentec para conhecer produção da bebida