



DOSSIÊ TÉCNICO

PRODUÇÃO DE LICORES

Renato Ferreira de Carvalho

Rede de Tecnologia da Bahia – RETEC/BA

ABRIL/2007

Sumário

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA O PROCESSO.....	3
SALA DE RECEPÇÃO	4
COZINHA.....	4
SALA DE PRODUÇÃO E ENGARRAFAMENTO	4
SALA PARA ARMAZENAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO.....	4
SANITÁRIO EXTERNO	4
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	5
APLICAÇÃO DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO.....	5
CUIDADOS ESPECIAIS COM A MATÉRIA PRIMA.....	6
FLUXO DO PROCESSAMENTO.....	6
PROCESSO DE PRODUÇÃO.....	7
RECEPÇÃO, PRÉ-SELEÇÃO E PESAGEM.....	7
LAVAGEM E SELEÇÃO	7
DESCASCAMENTO E DESINTEGRAÇÃO.....	7
FORMULAÇÕES	7
OS PRINCIPAIS INGREDIENTES EMPREGADOS SÃO	8
INFUSÃO.....	8
FILTRAÇÃO E ADIÇÃO DO XAROPE	8
PREPARO DO XAROPE OU CALDA SIMPLES	9
PREPARO DE XAROPE COMPOSTO OU DE FRUTAS.....	10
FORMULAÇÃO E PREPARAÇÃO DE XAROPES DE FRUTAS	10
XAROPE DE ABACAXI	10
XAROPE DE AMORA.....	11
XAROPE DE CAJU	11
XAROPE DA CASCA DO ABACAXI.....	11
XAROPE DE LARANJA.....	12
XAROPE DE LIMÃO.....	12
XAROPE DE PITANGA	12
XAROPE DE TAMARINDO	13
XAROPE DE UVA	13
TRASFEGA E FILTRAÇÃO II.....	13
FORMULAÇÕES E PREPARO DE LICORES POR INFUSÃO.....	13
LICOR DE ACEROLA.....	14
LICOR DE ABACAXI	14
LICOR DE AMEIXA AMARELA	15
LICOR DE AMEIXA PRETA	15

LICOR DE AMORA.....	15
LICOR DE BANANA	16
LICOR DE CACAU	16
LICOR DE CAJÁ.....	16
LICOR DE CAJU	17
LICOR DE CAMBUI.....	17
LICOR DE CANELA	17
LICOR DE COCO	18
COINTREAU.....	18
LICOR DE FIGO	19
LICOR DE GENGIBRE	19
LICOR DE GRAVIOLA	20
LICOR DE HORTELÃ.....	20
LICOR DE JABUTICABA.....	20
LICOR DE JAMELÃO	21
LICOR DE JENIPAPO	21
LICOR DE LARANJA.....	21
LICOR DE LEITE MODIFICADO.....	22
LICOR DE MAÇÃ	22
LICOR DE MANGA.....	22
LICOR DE MANGABA.....	23
LICOR DE MARACUJÁ	23
LICOR DE MENTA	23
LICOR DE MORANGO	24
LICOR DE PASSAS OU AMEIXAS ENLATADAS.....	24
LICOR DE PEQUI.....	24
LICOR DE PESSEGO (I).....	25
LICOR DE PÊSSEGO (II).....	25
LICOR DE PITANGA	25
LICOR DE SAPOTI.....	26
LICOR DE TAMARINDO	26
LICOR DE TANGERINA (I)	27
LICOR DE TANGERINA (II)	27
LICOR DE UMBU	27
LICOR DE UVA	28
FORMULAÇÃO E PREPARO DE LICORES POR ESSÊNCIA	28
LICOR DE ANIS (anisete)	28
LICOR DE BAUNILHA.....	28
ENGARRAFAMENTO, ARMAZENAMENTO E ENVELHECIMENTO.....	29
REFERÊNCIAS	30
ANEXO 01 - PLANTA BAIXA	31
ANEXO 02-DESCRIÇÃO ANALÍTICA – ESPECIFICAÇÕES.....	32

Título

Produção de Licores

Assunto

Fabricação de Outras Aguardentes e Bebidas Destiladas

Resumo

Instalações para o processamento, aplicação do processo de higienização, cuidados especiais com a matéria prima, fluxo de processamento, formulações, infusão, filtração I e adição de xarope, preparo do xarope ou calda simples, preparo do xarope composto ou de frutas, trasfega e filtração II (licor por infusão, licor por essência, licor de anis e baunilha), engarrafamento, armazenamento e envelhecimento.

Palavras chave

Bebida Alcoólica; licor

Conteúdo**INTRODUÇÃO**

Licor é um produto obtido pela mistura de álcool etílico, água, açúcar e substâncias que lhe dão aroma e sabor, em medidas adequadas, sem que haja fermentação durante sua elaboração.

De maneira mais simples, podemos definir os licores artificiais, de mesa ou simplesmente licores, objeto deste estudo, como bebidas alcoólicas compostas por água, álcool, açúcar e um princípio aromático desejado, extraído de frutas, flores, folhas, cascas, raízes, sementes ou essências industriais. As frutas (suco, polpa, casca e semente) são mais utilizadas por serem abundantes, principalmente no meio rural.

INSTALAÇÕES PARA O PROCESSO**INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

Neste estudo, recomenda-se a construção de um galpão com 100 m², pé-direito de 4 m, coberto com telha de cerâmica, paredes azulejadas até 2 m de altura (mínimo), piso de cerâmica com declividade de 1% e cinco divisões: sala de recepção, cozinha, sala de produção e engarrafamento, sala para armazenamento e comercialização e um sanitário fora de área de produção.

Portas e janelas de fácil abertura devem ser colocadas em posição que facilita a circulação do ar, com telas para evitar a presença de insetos (abelhas, formigas, baratas etc.), roedores e outros animais silvestres.

Piso, azulejos, mesas, prateleiras, armários, bancadas, liquidificador, balanças e fogão industrial devem ser lavados diariamente.

SALA DE RECEPÇÃO

A sala de recepção deverá ter 25 m², um balcão ou mesa de recepção com tampo azulejado de 1,0 m de largura x 2,0 m de comprimento e prateleiras para recebimento, pré-seleção e pesagem da matéria-prima.

COZINHA

A cozinha terá 25 m², com: com prateleiras; mesa e duas bancadas de aço inox de uma cuba, medindo 0,57 m de largura x 1,50 m de comprimento cada, com a função de selecionar, lavar, e cortar as matérias-primas; um fogão industrial ou despoldadeira, a depender da escala de produção ou disponibilidade financeira do fabricante.

SALA DE PRODUÇÃO E ENGARRAFAMENTO

A sala deve ter 25 m², mesa com tampo de azulejo branco de 1,0 m de largura x 2,0m de comprimento, prateleiras e armários para a guarda de ingredientes, materiais e utensílios necessários ao manuseio da infusão e xarope, engarrafamento e manutenção da higiene no local.

SALA PARA ARMAZENAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO

Sala de 25m², com armário e prateleiras para guardar e expor o licor à comercialização.

SANITÁRIO EXTERNO

Construído ao lado da sala de recepção deve ter 1.50 m de largura x 2,10m de comprimento.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Serão utilizados os seguintes equipamentos e utensílios:

- Fogão industrial com 2 bocas e 2 botijões de gás;
- Duas balanças;
- Panela de alumínio ou aço inox de 10 litros ou de 20 litros;
- Pegador de panelas ou luva térmica;
- Escumadeira, faca inox, colher de pau e luvas;
- Garrações de vidro com boca larga de 5 litros, 10 litros ou 20 litros;
- Bombonas plásticas de 10 litros, 20 litros, 50 litros ou 100 litros;
- Coador de pano, flanela, filtro de papel e algodão hidrófilo;
- Xícara de chá, caneca graduada de 200 ml, 250 ml, 300 ml ou 500 ml;
- Dosador, beck e sifão (mangueira de 2 m);
- Peneiras e funis – pequenos, médios e grandes (plásticos ou vidro);
- Vasilhas e vasos de plásticos, vidro ou porcelana branca;
- Panos de cozinha, guardanapos e outros materiais descartáveis;
- Produtos e utensílios de limpeza e higiene;
- Engarrafadora manual, rolhas ou tampas, rótulos, cola, etc.

APLICAÇÃO DO PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

A higiene das instalações que corresponde a higiene ambiental não pode ser dissociada da higiene pessoal e dos alimentos, que constituem o processo de aplicabilidade das boas práticas em cumprimento das normas prevista na legislação sanitária, para garantia do princípio básico da segurança alimentar.

A higiene ambiental inclui a higiene das instalações - base física, utensílios e equipamentos. Para a higienização serão adotados o procedimento de cima para baixo e de dentro para fora seguindo-se as etapas: Remoção física de resíduos superficiais: com pano, espanador ou vassouras; Pré-lavagem com água, Lavagem com água e detergente, esfregando com buchas e/ou vassouras. Desinfecção/Sanitização com uso de desinfetante para combater os microorganismos presentes, deixando o agente desinfetante agir por alguns minutos.

Enxágüe em água corrente com auxílio de rodo e panos de secagem, devidamente higienizados.

Na base física deve ser higienizadas as áreas: teto, paredes, pisos, pias, portas, maçanetas, luminárias, ralos, pedilúvio e vasos sanitários, telas milimétricas das janelas e abertura de arejamento (combógos, basculantes), coletores de lixo, área externa e áreas de trabalho, reservatório de água e completar com os procedimentos para armazenamento e descarte de lixo e controle de pragas.

Para a higienização de máquinas, equipamentos e utensílios devem-se adotar os mesmos procedimentos e sempre realizar a higienização após o uso.

Para completar o processo de aplicabilidade da higiene, incluir-se a higiene pessoal, que tem com componentes básicos os hábitos adequados de cumprimento das normas de comportamento no trabalho: tomar o banho, uso do uniforme e higienização das mãos, não uso de acessórios pessoais: relógio, anéis, pulseira, brincos, estar com as unhas cortadas e aparadas, sem barba e bigode, não uso de produtos cosméticos, aliado aos exames de saúde para manipuladores de alimentos (fezes, sangue, urina, raio X do tórax, escarro de Barr, orofaringe e raspado ungueal) e o uso de EPIs e a higiene no processamento do produto final aplicada nas etapas de aquisição da matéria prima, recepção, seleção, higienização, processamento, envase, armazenamento e expedição.

CUIDADOS ESPECIAIS COM A MATÉRIA PRIMA

A matéria-prima para a elaboração do licor deve vir de pomares ou plantações saudáveis e livres de agrotóxicos no caso de frutas, folhas, polpas, flores, cascas e raízes, açúcar, álcool e essência artificial devem ser adquirida no mercado local.

A regra é escolher frutas frescas e maduras em perfeito estado, sempre limpas e livres de pragas e doenças. Deve-se descartar as amassadas ou danificadas pelo transporte, pássaros ou outros animais, as verdes e as excessivamente maduras.

O manuseio de frutas ricas em vitamina C exige muito cuidado. Solúvel em água, esta vitamina pode ser destruída durante o cozimento ou se o licor for preparado em recipientes com sais de cobre ou ferro ou, quando muito exposto à luz e ao ar.

É aconselhável utilizar recipientes escuros, isentos de sais de ferro ou cobre e alumínio, em local onde o material não fique exposto ao ar e à luz, ou na água (principalmente quente) por muito tempo, para evitar perdas.

A higiene é fundamental no manuseio das frutas. Os tratadores devem estar sempre com cabelos presos, uniformes e unhas limpas.

PROCESSO DE PRODUÇÃO

RECEPÇÃO, PRÉ-SELEÇÃO E PESAGEM

O custo de produção do licor é calculado a partir do rendimento da matéria-prima após a recepção, pré-seleção e a pesagem.

LAVAGEM E SELEÇÃO

A lavagem deve ser feita numa pia, com o auxílio de uma vasilha plástica contendo água clorada (7 ppm de cloro livre), renovada seguidamente até a limpeza total dos frutos.

Quando não houver água corrente tratada, pode-se usar uma solução de hipoclorito de sódio comercial com concentração de 8% a 1%. Deve-se usar 70 ml do hipoclorito misturado a 1.000 litros de água. Nesse caso, deve-se fazer uso de um tanque de lavagem com dimensões que atendam à quantidade de matéria-prima a ser utilizada. O critério de seleção da matéria-prima é o grau de maturação e o estado geral dos frutos.

DESCASCAMENTO E DESINTEGRAÇÃO

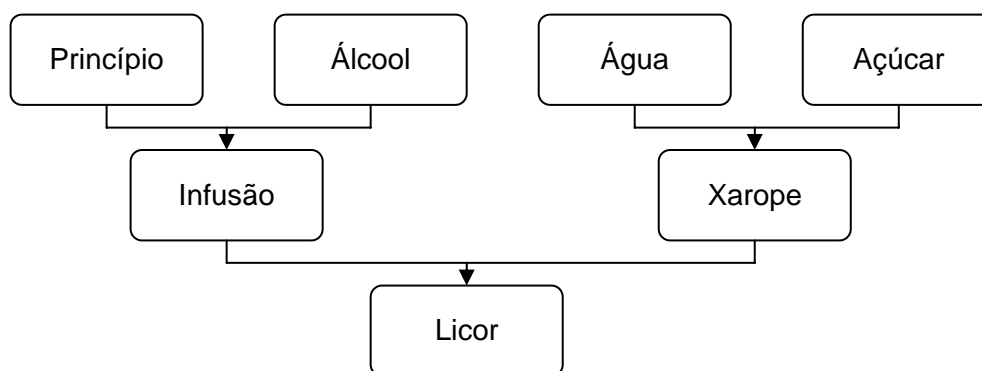
As frutas são descascadas e desintegradas, partidas ou cortadas em pedaços menores num recipiente plástico ou de aço inox, onde as sementes e materiais fibrosos são separados da polpa, a fim de facilitar o contato com o álcool e passar as substâncias aromáticas para a solução durante a infusão.

FORMULAÇÕES

A formulação é feita a partir da mistura dos ingredientes (álcool, princípio aromático, água e açúcar) em proporções preestabelecidas.

Dentre as maneiras mais conhecidas de se produzir licores, a mais utilizada consiste em misturar o álcool com o princípio aromático e deixar em infusão por determinado tempo.

Separadamente, prepara-se o xarope com açúcar e água fervente. Após o resfriamento completo, adiciona-se o xarope à infusão já coada, mistura-se, espera-se decantar e, em seguida, fazem-se as filtrações necessárias até resultar no licor propriamente dito.



OS PRINCIPAIS INGREDIENTES EMPREGADOS SÃO:

- Água: filtrada ou destilada (esta é melhor para mistura a frio);
- Álcool etílico ou aguardente de qualidade: o álcool deve ser retificado (absolute ou de cereal), com um teor entre 85°GL e 95°GL, aproximadamente 33 ° a 40 ° cartier, puro e incolor, para não dar sabor desagradável. Preferencialmente deve-se utilizar o álcool de cereais. Outra opção, mais barata e mais fácil de encontrara em algumas regiões é a aguardente, que deve ser desodorizada e de boa qualidade, para evitar alterações no aroma do licor. Entretanto, os manuais técnicos e produtores recomendam a utilização do álcool, que confere melhor qualidade ao ponto final.
- Uma parte de álcool equivale aproximadamente a duas partes de aguardente. Outras bebidas alcoólicas, como o rum e a vodca, podem ser utilizadas para a fabricação do licor.
- Açúcar: refinado ou cristal. O açúcar refinado é melhor principalmente para licores finíssimos e para os incolores, porque além de dissolver-se mais facilmente na água, não passa cor ou sabor à solução.
- O açúcar cristal só é bem dissolvido a quente e pode conferir ligeira ou forte tonalidade ao licor, conforme o seu grau de pureza. Pode ser batido no liquidificador para ficar mais diluído e facilitar o manuseio, na impossibilidade de uso do refinado.
- Princípio aromático: são as frutas (polpa, cascas e sementes), flores, folhas, cascas, raízes e essência industrial que dão aroma e sabor ao licor. A base da substância aromática é o óleo essencial que a matéria-prima contém e se dissolve bem no álcool.

INFUSÃO

É o contato íntimo entre a polpa de fruta, suco, cascas, folhas ou flores (princípio aromático) e o álcool por período prolongado para que os componentes aromáticos sejam transferidos

para a solução.

O período de infusão pode variar de um dia a mais de um ano. A solução deve ser agitada uma ou duas vezes por dia. Em geral gasta-se de 15 a 30 dias para essa etapa de fabricação do licor.

O tempo de infusão depende de velocidade com que o aroma é extraído, o que varia de acordo com a matéria-prima utilizada. A qualidade do produto depende da infusão.

O recipiente usado não deve ser atacável pelo conteúdo da infusão. Para uma melhor digestão do material, recomenda-se utilizar recipientes de vidro de boca larga. Pode-se também utilizar. Plásticos do tipo PET (Polietileno Tereftalato) e nylon.

FILTRAÇÃO E ADIÇÃO DO XAROPE

Depois de o líquido ter ficado aromatizado e, às vezes, colorido, escoa-se toda a mistura sobre um tecido (flanela), com o auxílio de uma peneira e um funil em outro recipiente. Em seguida, espreme-se a polpa para retirar o resto do líquido retido na flanela (prensagem manual). Após o líquido sofrer a 1ª filtração, adiciona-se o xarope.

A mistura do xarope à infusão (infuso ou essência aromática) deve ser sempre a frio, pois a maioria das substâncias aromáticas (perfumes) são muito voláteis. Deve-se mexer bem com a colher de pau em recipiente de vidro ou louça, mas nunca de cobre, ferro, alumínio ou plástico comum. Depois da adição do xarope, deixa-se decantar por um período de até 20 ou 30 dias, se necessário.

PREPARO DO XAROPE OU CALDA SIMPLES

O açúcar tem a função de adoçar, dar suavidade e consistência agradável ao licor. É sempre aplicado sob a forma de xarope, pois assim sua distribuição no líquido é mais uniforme do que seria se os cristais fossem misturados diretamente aos outros ingredientes.

O xarope, portanto, é a solução concentrada do açúcar em água. A densidade em graus Brix: entre 60 ° e 75 °. É feito separadamente do restante da infusão.

O açúcar não se mistura bem no álcool, nem nas misturas hidroalcoólicas. Geralmente, a mistura é fervida, principalmente se o açúcar for cristal, que se dissolve mal a frio.

Já o açúcar refinado se dissolve bem na água fria até 197 g para 100 ml de água. Se passar dessa quantidade, só será possível dissolvê-lo na água até o limite de 487 g para 100 ml a uma temperatura de 100 °C.

Quando o açúcar não for claro, der xarope turvo ou escuro, recorre-se à clarificação com água albuminosa, usando a clara do ovo da seguinte maneira:

- Mistura-se a clara de um ovo em 100 ml de água, agitando-a muito.
- À medida em que a solução vai se homogeneizando, acrescenta-se mais água, agitando até completar um litro.

Os xaropes utilizados na formulação de licores podem ser simples (os mais usados, água + açúcar) ou compostos (água + açúcar + terceiro elemento: suco de frutas, infusão, essência etc.).

Em alguns casos, emprega-se também glicose ou mel de abelhas, misturados junto à sacarose ou no lugar desta.

Este procedimento é dispensável.

Esta é a formulação básica do xarope simples:

- Duas partes de açúcar para uma de água. Por exemplo: 2 kg de açúcar para um litro de água.
- Misturar açúcar e água na panela e levar ao fogo sem mexer.

- Quando ferver, abaixar o fogo e cozinhar mexendo lentamente até o açúcar dissolver-se por completo e virar calda (ponto), mantendo a fervura e o volume constantes. Se necessário faz-se o uso da escumadeira.
- Nunca esquecer de filtrar o xarope com filtro de papel ou coador de pano fino, principalmente se foi clarificado com albumina.
- Esfriar antes de misturar com a essência (a parte filtrada da infusão ou infuso).

A quantidade de açúcar no xarope pode variar. Os licores comumente são divididos em quatro categorias que se diferenciam quanto à proporção de álcool, açúcar e água.

PREPARO DE XAROPE COMPOSTO OU DE FRUTAS

- Usar 1,75 parte de açúcar para 1 parte de suco, ou misturar um litro de calda para cada meio litro de suco de fruta.
- Mexer a mistura, levar ao fogo e esperar atingir o ponto (de espelho branco, de calda espessa, de calda fina, de fio, de pasta fina ou de xarope).
- Deixar em repouso de 1 a 2 dias, decantar ou filtrar para a separação das impurezas que a albumina arrasta ao precipitar-se (se foi clarificado).

Essas proporções foram tomadas em condições médias e podem variar de acordo com o tipo e quantidade do licor e das impurezas.

O xarope de frutas assim preparado pode ser conservado por longo tempo. Quando se desejar fazer o licor, é só misturar água, álcool ou aguardente de qualidade, nas proporções desejadas.

CLASSIFICAÇÃO DE LICORES QUANTA À PROPORÇÃO DE ÁLCOOL, AÇÚCAR E ÁGUA

CATEGORIA	ÁLCOOL 95° (L)	AÇÚCAR (Kg)	ÁGUA (L)
ORDINÁRIOS	1.000	1.000	2.000
MEIO FINOS	1.000	1.000	1.500
FINOS	1.000	1.000	1.000
SUPERFINOS	1.000	1.000	500

Tabela 01. Fonte: Série tecnologias agroindustriais apropriadas N° 05.

FORMULAÇÃO E PREPARAÇÃO DE XAROPES DE FRUTAS

Eis alguns exemplos de como preparar xaropes compostos ou de frutas:

XAROPE DE ABACAXI

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar
- 40 g de ácido cítrico
- ½ litro de suco de abacaxi

Processamento:

- descascar o abacaxi e corta-lo em pedaços;
- passar os pedaços de abacaxi na peneira ou amassa-los com o auxílio de uma amassador;
- após obtido o suco, passar num coador de pano fino;
- juntar o suco de abacaxi com o açúcar e o ácido cítrico;
- Misturar tudo, levar ao fogo e esperar a fervura;
- deixar esfriar e engarrafar.

XAROPE DE AMORA

Ingredientes

:

- 1 kg de açúcar
- ½ litro de água
- 1kg de amoras maduras

Processamento:

- Esmagar as amoras, juntar um pouco de água e ferver;
- Coar a massa em coador de pano fino;
- Fazer uma calda (água e açúcar) em ponto de pasta fina;
- Juntar o suco de amoras á calda e deixar ferver por 5 minutos;
- Retirar a espuma quando ferver;
- Passar no coador de pano fino;
- Engarrafar o xarope depois de frio.

XAROPE DE CAJU

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar
- ½ litro de água
- cajus ou ½ litro de suco
- 1 xícara de chá de caldo de limão (4 colheres de sopa)

Processamento

- Espremer os cajus com as mãos limpas;
- Juntar um pouco de caldo de limão;
- Medir a quantidade de suco obtida;
- Medir uma porção de açúcar correspondente ao dobro do suco de caju obtido;
- Fazer uma calda grossa com açúcar e água;
- Misturar tudo com o uso de uma colher de pau;
- Levar o preparo ao fogo;
- Retirar do fogo logo que levantar fervura;
- Tirar a espuma e deixar repousar um pouco;passar o xarope no coador de pano fino;
- Engarrafá-lo ainda quente e arrolhar a garrafa depois de frio.

XAROPE DA CASCA DO ABACAXI

Ingredientes:

- ½ kg de açúcar
- 1 litro de água
- cascas de 1 abacaxi.

Processamento:

- Lavar bem as cascas de abacaxi e depois coloca-las numa tigela;
- Cobrir as cascas com açúcar;
- Colocar um litro de água fervente em cima;
- Deixar descansar de um dia para o outro, mexendo periodicamente;
- Levar ao fogo e deixar ferver até atingir o ponto de calda espessa;
- Deixar esfriar, coar e engarrafar.

XAROPE DE LARANJA

Ingredientes:

- 600 g de açúcar por ½ litro de suco obtido

- 2 kg de laranjas.

Processamento:

- Lavar as laranjas com cuidado;
- Retirar as cascas e guardá-las;
- Espremer e extrair todo o suco das laranjas;
- Misturar o suco de laranja e o açúcar;
- Levar à fervura até a mistura atingir o ponto de xarope;
- Cortar as cascas de laranja em tirinhas e coloca-las numa peneira de taquara;
- Derramar a calda fervente sobre as cascas;
- Deixar esfriar;
- Colocar o xarope em garrafas esterilizadas e fecha-las herméticamente.

XAROPE DE LIMÃO

Ingredientes:

- 1200 g de açúcar
- ½ litro de água
- 10 limões tahiti

Processamento:

- Lavar e enxugar os limões;
- Espremer os limões e coar o caldo;
- Juntar ao suco obtido, o açúcar e ½ litro de água fervente;
- Ferver, mexendo sempre com uma colher de pau, até o ponto de xarope;
- Engarrafar e arrolhar bem as garrafas;
- Deixar repousar por pelo menos 3 dias, antes de consumir.

XAROPE DE PITANGA

Ingredientes:

- Açúcar, água, pitangas (maduras), e caldo de limão.

Processamento:

- Lavar e espremer as pitangas;
- Juntar um pouco de caldo de limão;
- Fazer uma calda (água e açúcar) correspondente ao dobro do suco de pitanga obtido;
- Misturar tudo com a colher de pau;
- Levar o preparo ao fogo;
- Retirar do fogo logo que levantar fervura;
- Tirar a espuma e deixar repousar;
- passar o xarope no coador de pano fino;
- engarrafa-la ainda quente e arrolhar a garrafa depois de frio.

XAROPE DE TAMARINDO

Ingredientes:

- 2 partes de açúcar,(quilo), 1 parte de água (litro), 250 g de tamarindos, 1 copo de vinagre (200 ml).

Processamento:

- Lavar e descascar os tamarindos;
- Desmanchar a polpa numa tigela, com um copo de vinagre;
- Preparar 3 litros de calda (água e açúcar) em ponto de xarope;
- Juntar tudo, levar a mistura ao fogo e deixar ferver;
- Coar o xarope e engarrafa-lo.

XAROPE DE UVA

Ingredientes:

- ½ Kg de açúcar, 250 ml de água, 1 kg de uvas.

Processamento: - Lavar e enxugar as uvas;

- Esmaga-las e depois passa-las num coadorde pano fino;
- Fazer uma calda com açúcar e água, em ponto de pasta;
- Juntar o suco à calda e deixar ferver por 5 minutos;
- Deixar esfriar e engarrafar o xarope.

TRASFEGA E FILTRAÇÃO II

Após a decantação do líquido, faz-se a trasfega por sifonagem – transferência da parte líquida (do filtrado i) para outro recipiente. Em seguida, filtra-se novamente a parte (polpa) decantada, através de uma flanela, com o cuidado de não espreme-la para evitar a passagem de resíduos. Mistura-se essa parte filtrada com o líquido oriundo da trasfega e deixa-se novamente em repouso por até 30 dias. Depois faz-se nova trasfega por sifonagem, desprezando-se o resíduo retido no fundo do garrafão. Logo após, faz-se a última filtração (I) em algodão hidrófilo, com o auxílio de um funil de vidro, plástico ou aço inox.

FORMULAÇÕES E PREPARO DE LICORES POR INFUSÃO

As informações a seguir foram obtidas de fabricantes ou retiradas de publicações. A SICM não teve influência na elaboração das formulações.

As quantidades apresentadas foram dimensionadas para fabricação caseira. No caso de produções maiores, é suficiente aumentar proporcionalmente essas quantidades, seguir o processamento sugerido e obedecer aos princípios básicos apresentados neste estudo. Como será visto neste capítulo, há várias maneiras de se fazer licores, inclusive de um mesmo sabor, podendo variar o tempo de infusão, decantação e envelhecimento.

Nas formulações em que não estiver expresso o tempo de envelhecimento, deve-se considerar como tal o tempo necessário para que o licor adquira sabor, aroma e cor (essa nem sempre) característicos, levando-se em conta a observação e experiência do fabricante, além da diferença de paladares.

LICOR DE ACEROLA

Ingredientes:

- 800 de açúcar
- 1 litro de água
- 1 litro de álcool a 95ºgl, aguardente de qualidade ou rum
- 1 kg de acerola (madura)

Processamento:

- Dissolver o açúcar na água morna e ferver durante 20 minutos (xarope simples);
- Em seguida, adicionar a acerola, fervendo por mais de 3 minutos (xarope da fruta);
- Deixar esfriar e passar numa peneira de malha grossa, juntando tudo à aguardente, álcool ou rum;
- Guardar durante 15 a 20 dias, preferencialmente em recipiente escuro, isento de sais de ferro ou cobre;
- Após esse período, passar novamente por uma peneira bem limpa e depois filtrar em filtro de papel;
- Engarrafar.

Antes de servir, pode-se envelhecer por no mínimo dois meses, em ambiente ao abrigo da

luz.

LICOR DE ABACAXI

Ingredientes:

- 1 Kg de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95° GL
- 1 abacaxi grande

Processamento:

- Descascar e cortar o abacaxi em pedaços;
- Retirar os miolos da polpa;
- Ferver os pedaços de abacaxi na água;
- Espreme-los numa peneira e, em seguida, passar no coador de pano fino;
- Juntar o açúcar e deixar a mistura ferver até engrossar (xarope);
- Retirar do fogo, esperar esfriar e acrescentar o álcool misturando-os bem;
- Filtrar e engarrafar o licor, deixando descansar por no mínimo 2 meses.

LICOR DE AMEIXA AMARELA

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95° GL
- 800 g de ameixas amarelas

Processamento:

- Deixar as ameixas em infusão no álcool por 3 dias;
- Logo após esse período, fazer a filtragem;
- Preparar o xarope (água e açúcar) e juntar a fio a infusão de ameixas;
- Filtrar engarrafar e deixar envelhecer.

LICOR DE AMEIXA PRETA

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95° GL
- 250 g de ameixa preta
- ½ colher de chá de baunilha

Processamento:

- Deixar a ameixa e a baunilha no álcool durante 15 dias;
- Filtrar em seguida;
- Preparar o xarope (água e açúcar) e misturar com a infusão a frio;
- Coar, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE AMORA

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool de 95° GL
- 500 ml de suco de amora

Processamento:

- retirar os cabinhos das frutas, espremê-las e passa-las na peneira;
- Misturar o suco ao álcool;

- preparar o xarope (água e açúcar) e misturar a frio 'a infusão;
- coar, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE BANANA

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95 °GL
- 4 bananas d'água (bem maduras)

Processamento:

- Esmagar as bananas;
- Deixar em infusão no álcool por período de 15 dias, mexendo todos os dias;
- Coar em flanela;
- Preparar o xarope (água e açúcar) ar a frio 'a infusão;
- Passar pelo filtro de papel;
- Engarrafar e envelhecer.

LICOR DE CACAU

Ingredientes

- 250 de açúcar
- 375 ml de água
- 250 ml de álcool a 95 °gl
- 100 g de chocolate em pó
- ½ colher de chá de baunilha

Processamento:

- Colocar o chocolate e a baunilha picada no álcool e deixar em infusão por 10 a 20 dias, agitando periodicamente;
- Separar o extrato por decantação ou pressão e filtrá-lo em seguida;
- Preparar o xarope (água e açúcar) e misturar a frio com a infusão;
- Engarrafar e envelhecer.

O licor poderá ser feito com a semente seca ao sol, sem torrar, ou torrada sem a película e triturada.

LICOR DE CAJÁ

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar
- 1 litro de água
- 1 litro de álcool a 95 gl
- 2 litros de suco ou 130 frutos

Processamento:

- Retirar os caroços e deixar a polpa do cajá em infusão no álcool por 20 a 30 dias, agitando periodicamente;
- Depois coar e filtrar a infusão;
- Preparar o xarope (água e açúcar) e adicionar a frio 'a infusão;
- Se necessário, clarificar o xarope;
- Se o licor turvar e após alguns dias apresentar flóculo ou depósito, filtrar quantas vezes se façam necessárias;
- Engarrafar e armazenar 'a temperatura ambiente;
- Envelhecer por dois meses.

LICOR DE CAJU

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95 ° gl
- 500 ml de suco de caju

Processamento:

- Espremer o caju;
- Misturar o suco de caju ao álcool;
- Deixar em infusão por 3 dias;
- Fazer o xarope (água e açúcar) e misturar a frio 'a infusão;
- Coar e engarrafar.

LICOR DE CAMBUI

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar
- 1 litro de água
- 1 litro de álcool a 95 GL
- 1 a 2 litros do fruto

Processamento

- Colocar o cambui em infusão no álcool por 30 dias, sem os caroços;
- Mexer a mistura todos os dias;
- Após esse período, decantar e filtrar;
- Adicionar o xarope (água e açúcar) após resfriado ao líquido da infusão;
- Se necessário, clarificar o xarope previamente;
- Se o licor ficar turvo, filtrar quantas vezes sejam necessárias;
- Engarrafar e envelhecer.

O licor tem a coloração castanho avermelhado, aspecto límpido e seu sabor lembra o da pitanga.

LICOR DE CANELA

Ingredientes:

- 1,5 kg de açúcar
- 1,5 litro de água
- 1 litro de álcool a 95 ° GL
- 150 ml de canela em pau

Processamento:

- Umedecer a canela em pau antes de coloca-la em infusão no álcool para facilitar a penetração do mesmo;
- Deixar em infusão no álcool por 30 dias e agitar constantemente;
- Após este período, decantar e filtrar o extrato;
- Acrescentar o extrato ao xarope frio (água e açúcar);
- Se precisar, clarificar o xarope;
- Se o licor ficar turvo, filtrar quantas vezes sejam necessárias;
- Engarrafar e deixar envelhecer por dois meses.

O licor tem aspecto turvo, cor castanho avermelhado, cheiro agradável e é saboroso mesmo, recém-preparado.

LICOR DE COCO

Ingredientes:

- 400 g de açúcar
- 1 copo de água (200 ml)
- 1 litro de álcool a 95 °GL
- 1 coco ralado
- ¼ de colher de café de anilina

Processamento:

- Colocar o coco ralado em um litro de álcool em infusão;
- Coar depois de 8 dias, espremendo o bagaço;
- Fazer uma calda (água e açúcar) e retirar do fogo após engrossar;
- Esperar esfriar e juntar o álcool e a anilina;
- Filtrar e guardar em garrafa bem fechada.

COINTREAU

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 500 ml de aguardente de qualidade ou vodca
- 1 laranja Bahia (de umbigo)

Processamento:

- Colocar 1 xícara de açúcar num recipiente de vidro e encher com aguardente;
- Não pode mexer;
- Colocar a laranja na boca do recipiente e deixar 15 dias (a laranja não pode ter contato com a aguardente);
- Após esse tempo, mexer o açúcar do fundo, coar e engarrafar.

LICOR DE FIGO

Ingredientes

- 1 kg de açúcar
- 1 litro de água
- ½ litro de álcool a 95 ° GL
- 10 folhas de figo

Processamento:

- Deixar as folhas verdes em infusão no álcool de cereal ou aguardente de qualidade durante cinco dias, em recipiente de vidro;
- Após esse tempo, coar a infusão separando a folha do líquido;
- Em seguida, preparar um xarope com um litro de água, 1 kg de açúcar e mais 5 folhas de figo;
- Ferver até despigmentar as folhas (de 3 a 5 minutos);
- Retirar as folhas e coar o líquido;
- Coloca-lo outra vez na panela e ferver até dar o ponto de fio;
- Misturar o xarope a frio ao líquido verde da infusão já separado anteriormente;
- Coar em filtro de papel ou em flanela, espremendo-se bem o material retido;
- Engarrafar em vasilhame de vidro e envelhecer no mínimo dois meses.

Após a infusão, evitar contato da pele com a folha de figo, pois pode provocar manchas.

LICOR DE GENGIBRE

Ingredientes:

- 1,25 kg de açúcar
- 1,25 litro de água
- 1 litro de álcool a 95°GL
- 75 g a 100 g de gengibre

Processamento:

- Cortar as raízes de gengibre em rodela finas;
- Deixar em infusão no álcool por 30 dias agitando periodicamente;
- Após o tempo de infusão, decantar e filtrar o extrato;
- Adicionar o xarope (água e açúcar) a frio ao extrato e deixar mais d30 dias em decantação;
- Após as decantação, coar o líquido sobrenadante;
- Se for preciso, deve-se clarificar o licor;
- Caso o licor fique turvo, filtrar quantas vezes sejam necessárias;
- Engarrafar e deixar envelhecer.

LICOR DE GRAVIOLA

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar
- 1 litro de água
- 1 litro de álcool a 95° GL
- 1 fruto grande (ou 1,5 fruto médio) de graviola

Processamento:

- Deixar a polpa da graviola (sem caroços) em infusão no álcool por 20 a 30 dias;
- Agitar periodicamente durante a infusão;
- Após esse período, filtrar o extrato alcoólico;
- Adicionar o xarope frio (água e açúcar) ao extrato;
- Filtrar, engarrafar e envelhecer.

Em caso de haver precipitação, filtrar mais vezes.

LICOR DE HORTELÃ

Ingredientes:

- 1,5 kg de açúcar
- 1,5 de água
- 1 litro de álcool a 95°GL
- 250 g de hortelã

Processamentos:

- Deixar o hortelã por 15 dias em infusão no álcool, agitando com frequência durante esse período;
- após este tempo, decantar, e filtrar o extrato;
- adicionar o xarope frio (água e açúcar) ao líquido da infusão;
- se ficar turvo, filtrar quantas vezes sejam necessárias;
- engarrafar e envelhecer.

LICOR DE JABUTICABA

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95° GL
- 500 g de jabuticaba

Processamento

- Lavar e esmagar as jabuticabas, aproveitando bem a polpa, casca, suco e sementes;
- deixar 2 dias em infusão mergulhadas no álcool;
- coar numa flanela;
- acrescentar o xarope frio (água e açúcar) ao infuso;

- deixar em infusão por 5 a 8 dias;
- coar e filtrar o licor;
- engarrafar e envelhecer.

LICOR DE JAMELÃO

Ingredientes:

1,5 kg de açúcar

- 1,5 litro de água
- litro de álcool a95° GL
- 2 a 2,5 litros de jamelão

Processamento:

- colocar só as polpas das frutas esmagadas, conservando os caroços intactos, por 20 a 30 dias no álcool em infusão;
- agitar periodicamente durante a infusão;
- separar o extrato por pressão com coador de flanela;
- filtrar;
- juntar o xarope (água e açúcar) frio ao extrato;
- engarrafar e envelhecer.

LICOR DE JENIPAPO

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 375 ml de água
- 250 ml de álcool a 95° GL
- 5 jenipapos (bem maduros)

Processamento:

- Lavar e cortar os jenipapos ao meio;
- Descasca-los, tirar os caroços e lavar novamente;
- Tirar a pele grossa que fica entre os caroços e a polpa;
- Cortar a pele grossa em pedaços pequenos (fatias finas), com ou sem casca, e colocar em infusão no álcool por 10 a 20 dias, agitando periodicamente;
- Tirar num coador de pano fino, espremendo os ingredientes;
- Juntar o xarope (água e açúcar), frio 'a infusão;
- Filtrar, engarrafar e esperar envelhecer.

Quanto mais tempo na infusão, melhor será o licor (pode passar até um ano). Se for cozido na água, espremer e coar o jenipapo, colocando-o após resfriado, em infusão com o álcool por um período de 20 a 30 dias.

LICOR DE LARANJA

Ingredientes:

- 375 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95° gl
- 1 laranja
- 1 colher de chá de baunilha

Processamento:

- Preparar o xarope (água e açúcar);
- Após esfriar, juntar o álcool, a laranja em pedacinhos com casca e a baunilha;
- Deixar em infusão por 2 meses;
- Filtrar e engarrafar.

LICOR DE LEITE MODIFICADO

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de álcool a 95° GL
- 250 ml de leite
- ½ de limão tahiti (sem caroços)
- ¼ de colher de chá de baunilha

Processamento:

- Juntar ao leite: álcool, açúcar, baunilha picada e limão em pedaços (com casca);
- Deixar em infusão por 15 dias, num garrafão bem fechado, agitando diariamente uma ou duas vezes, exceto nos dois últimos dias da infusão;
- Decantar o extrato e filtrar com filtro de poro grande ou algodão vegetal;
- Caso o licor fique turvo, filtrar quantas vezes se façam necessárias;
- Engarrafar e envelhecer.

LICOR DE MAÇÃ

Ingredientes:

- 1,5 kg de açúcar
- 1,5 litro de água
- 1 litro de álcool a 95° GL
- 1,5 kg de maçãs maduras
- 1 colher de chá de baunilha

Processamento:

- Cortar as maçãs em fatias finas com a casca e colocar em infusão no álcool por 20 a 30 dias, agitando com frequência neste período;
- Em seguida, coar por pressão na flanela e esperar decantar;
- Filtrar o extrato líquido da infusão;
- Adicionar o xarope (água e açúcar) frio ao líquido da infusão;
- Engarrafar e deixar envelhecer.

LICOR DE MANGA

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95° GL
- 250 ml de suco de manga

Processamento:

- Preparar o suco e deixar em infusão no álcool por 7 dias;
- Coar a infusão e misturar ao xarope (água e açúcar) frio,;
- Engarrafar e envelhecer.

LICOR DE MANGABA

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar
- 1 litro de água
- 1 litro de álcool a 95° gl
- 1 a 2 litros de frutos de mangaba

Processamento:

- Deixar as mangabas no álcool em infusão, sem as sementes, durante 20 a 30 dias;
- Agitar periodicamente durante a infusão;

- Coar a infusão e esperar decantar;
- Adicionar o xarope (água e açúcar) frio;
- Filtrar o licor, engarrafar e envelhecer;
- Se ficar turvo, filtrar quantas vezes se façam necessárias.

LICOR DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95 °GL
- 100 ml de suco de maracujá

Processamento:

- Lavar, cortar, tirar a semente e colocar a polpa numa vasilha;
- Mexer com colher de pau até ficar com aspecto homogêneo;
- Coar numa peneira e depois em pano (pode ser saco vazio de açúcar);
- Deixar o suco sem os caroços em infusão no álcool por 5 dias, em recipiente apropriado e tampado, agitando periodicamente;
- Após esse período, esperar decantar o tempo necessário,;
- Coar, passar num pano ou papel de filtro e juntar a infusão ao xarope (água e açúcar) frio;
- Engarrafar e envelhecer.

LICOR DE MENTA

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de xarope (água e açúcar)
- 1 litro de aguardente de qualidade
- 20 a 30 balas de menta

Processamento:

- Deixar as balas em infusão na aguardente por 15 dias;
- Misturar com o xarope frio;
- Coar, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE MORANGO

Ingredientes:

- 375 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95 °GL
- 250 g de morangos (bem maduros)

Processamento:

- Esmagar os morangos lavados e sem cabo, junto com o açúcar;
- Juntar o álcool e misturar bem;
- Deixar em infusão por 7 dias;
- Juntar água e mexer;
- Deixar em repouso por 24 horas;
- Filtrar, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE PASSAS OU AMEIXAS ENLATADAS

Ingredientes:

- 1 kg de açúcar
- 2 litros de água
- 1 litro de álcool a 95 °GL

- 1 colher de sopa de ácido tartárico ou cítrico
- 1 colher de chá de baunilha
- 5 a 6 ameixas ou 10 a 20 passas

Processamento:

- Tirar metade do açúcar para caramelar (sem água)
- Colocar o açúcar caramelado dentro da água previamente fervida e continuar mexendo;
- Acrescentar as 500 g restantes de açúcar;
- Depois de esfriar o xarope, acrescentar a baunilha, o ácido tartárico e o álcool;
- Em seguida, coar em saco (pode ser o de açúcar);
- Engarrafar, acrescentar as passas ou ameixas e deixar envelhecer.

LICOR DE PEQUI

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95 °GL
- 5 ml de óleo de pequi

Processamento:

- Deixar o óleo de pequi no álcool em infusão por 3 dias;
- Fazer o xarope (água e açúcar) e junta-lo após frio 'a infusão;
- Filtrar, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE PESSEGO (I)

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95°GL
- 3 frutos de pêsego (maduros)

Processamento:

- Retirar as sementes dos pêsegos, picar a polpa e deixar em infusão por 20 a 30 dias no álcool;
- Depois desse período, filtrar o extrato alcoólico;
- Adicionar o xarope (água e açúcar) a frio;
- Engarrafar e envelhecer.

LICOR DE PÊSSEGO (II)

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250ml de álcool a 95°GL
- 100 g de caroços de pêsego
- 15 ml de água de flor de laranjeira (para perfumar)

Processamento:

- Partir os caroços com auxílio de um martelo e deixar em infusão no álcool por 10 dias;
- Filtrar após esse período;
- Preparar o xarope (água e açúcar);
- Misturar o xarope quente com a água de flor de laranjeira (obtida previamente por processo de maceração);

- Deixar esfriar;
- Adicionar o xarope frio ao infuso (líquido da infusão);
- Engarrafar e deixar envelhecer.

LICOR DE PITANGA

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95°GL
- 60 ml de suco de pitangas maduras

Processamento:

- Separar a polpa de pitangas das sementes com o cuidado de não feri-las para não amargar o licor;
- Colocar a polpa em infusão no álcool, deve-se ter o cuidado de não ferir as sementes ao coá-las com um pano, para não passar gosto amargo do licor;
- Se preferir, pode preparar o suco e deixar em infusão no álcool no lugar da polpa;
- Após os 5 dias, preparar o xarope (água e açúcar) em ponto de fio;
- Coar as pitangas (com cuidado) ou a polpa com um pano e adicionar o xarope frio à infusão.
- Se a infusão for feita com o suco de pitanga, não precisa coar, basta juntar a infusão ao xarope frio;
- Mexer com uma colher de pau, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE SAPOTI

Ingredientes:

250 g de açúcar

- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95°GL
- 2 sapotis maduros

Processamento:

- Retirar a casca e os caroços dos sapotis e deixa-los em infusão no álcool durante 7 dias, agitando periodicamente;
- Coar a infusão após esse período;
- Preparar o xarope frio 'a infusão;
- Filtrar, engarrafar e envelhecer

LICOR DE TAMARINDO

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml água
- 250 ml de álcool a 95°GL
- 100 g de polpa de tamarindo

Processamento:

- Lavar, descascar e tirar o talo do tamarindo;
- Deixar a polpa em infusão no álcool durante 7 dias;
- Em seguida, o xarope (água e açúcar) e juntá-lo frio 'a infusão;
- Filtrar, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE TANGERINA (I)

Ingredientes:

- 375 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95ºgl
- 2 tangerinas mexericas
- 1 colher de chá de baunilha

Processamento:

- Preparar o xarope (água e açúcar);
- Juntar o álcool 'as tangerinas em pedacinhos (com casca e sem sementes), 'a baunilha e ao xarope após frio;
- Deixar tudo em infusão por 2 meses;
- Filtrar, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE TANGERINA (II)

Ingredientes:

- 800 g de açúcar
- 2 litros de água
- 1 litro de álcool a 95ºGL
- 4 tangerinas mexericas

Processamento:

- Preparar as tangerinas com casca e suco, sem as sementes, num litro de álcool e deixar em infusão por um dia (aproximadamente 8 horas, coloca pela manhã cedo e retira 'a noite);
- Coar a infusão e jogar fora as cascas;
- Preparar o xarope (açúcar e água);
- Após a água fervida, vai mexendo e tirando a espuma até atingir o ponto de calda rala;
- Depois de frio, misturar ao líquido da infusão e deixar decantar de 2 a 3 meses para não deixar nódulos;
- Filtrar, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE UMBU

Ingredientes:

- 1,5 kg de açúcar
- 1,5 litro de água
- 1 litro de álcool a 95º GL
- 4 litros de umbu

Processamento:

- Primeiro, colocar 3 litros de umbu sem casca e sem caroço e, depois, mais um litro sem o caroço, no álcool;
- Deixar em infusão por 10 a 15 dias, agitando periodicamente;
- Coar o extrato;
- Adicionar o xarope (açúcar e água) frio ao extrato;
- Filtrar, engarrafar e envelhecer.

LICOR DE UVA

Ingredientes

- 250 g de açúcar
- 250 ml de álcool a 95ºGL
- 400 ml de suco de uva

Processamento:

- Dissolver o açúcar no suco de uva a quente (xarope);
- Esperar esfriar e acrescentar o álcool;
- Deixar em repouso por 2 meses;
- Filtrar, engarrafar e envelhecer.

FORMULAÇÃO E PREPARO DE LICORES POR ESSÊNCIA

As receitas para os licores por essência geralmente são as mesmas, com ligeiras variações nas quantidades de essências, havendo casas comerciais que vendem o produto com a receita própria para cada licor.

A essência deve ser obtida em casa comercial de reconhecida idoneidade.

LICOR DE ANIS (anisete)

Ingredientes:

- 375 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95°GL
- 1 ml de essência de anis

Processamento:

- Juntar a essência ao álcool;
- Preparar o xarope (água e açúcar);
- Misturar o xarope frio à infusão;
- Engarrafar e envelhecer.

LICOR DE BAUNILHA

Ingredientes:

- 250 g de açúcar
- 250 ml de água
- 250 ml de álcool a 95 °GL
- 2g de baunilha

Processamento:

- Misturar a essência ao álcool;
- Preparar o xarope (água e açúcar) e esperar esfriar;
- Misturar o xarope frio a álcool e essência;
- Engarrafar e envelhecer.

ENGARRAFAMENTO, ARMAZENAMENTO E ENVELHECIMENTO

O licor deve ser engarrafado de preferência em recipientes de vidro escuro transparente com 250 ml, 500 ml, e 1000 ml, lavados, esterilizados e tampados com rolhas ou tampas plásticas através de engarrafadora manual e rotulados de maneira que ilustre o sabor e a cor do produto.

Às vezes, costuma-se mergulhar a boca da garrafa com a rolha na parafina.

O produto pronto e engarrafado é embalado em caixas de papelão para 12 litros e armazenado nas prateleiras, em local amplo, arejado e ao abrigo da luz, já que pode conter substâncias que se perdem quando expostas a luz.

Referências

ANDRADE, Nélio José de. Higienização na Indústria de Alimentos, São Paulo, Livraria Varela, 1996, 15p.

BORGES, José Marcondes. Licores. In: Práticas de tecnologia de alimentos. 3. ed. Viçosa; MG: Universidade Federal de Viçosa, 1978. p. 129-141.

BRASIL, Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Lei Nº 8936 de 24/11/1994, Dispõe sobre a padronização, classificação, inspeção e registro de bebidas, e dá outras providências.

BUSS, Jane. Fabricação caseira de licores. Florianópolis: EPAGRI, 1992.

FUNDAÇÃO INSTITUTO TECNOLÓGICO DO ESTADO DE PERNAMBUCO. Fabricação de licores. Recife, 1985.23 p.

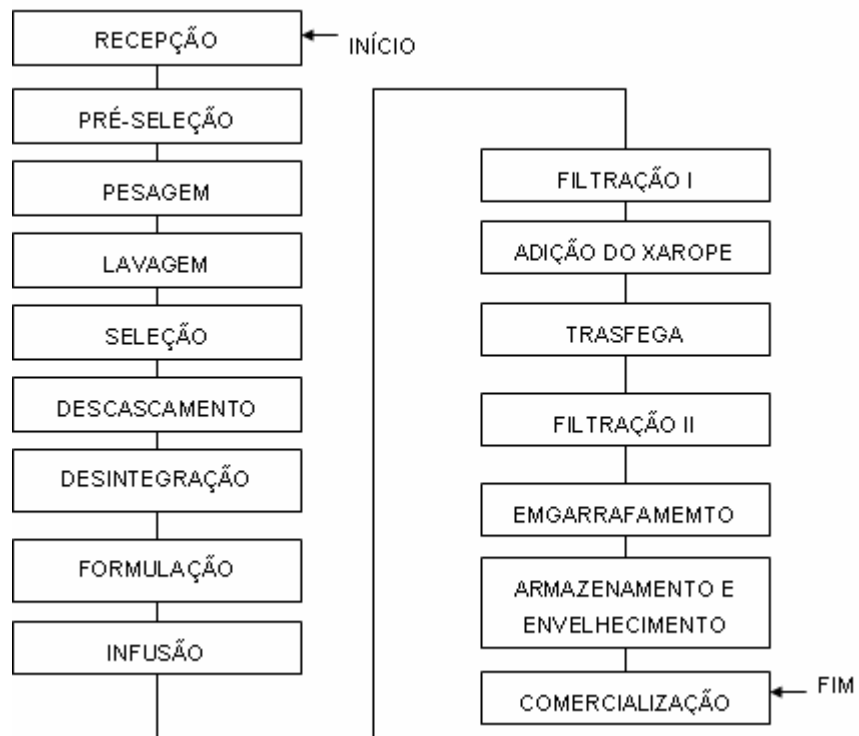
GUIA PARA ELABORAÇÃO DO PLANO APPCC; geral.2.ed.Brasília, SENAI/DN, 2000.301p.(Série Qualidade e Segurança Alimentar).Projeto APPCC Indústria.Convênio CNI/SENAI/SEBRAE, 11p.

MARINO NETO, Luiz. Acerola. a cereja tropical. São Paulo: Nobet. 1986. p. 79-84.

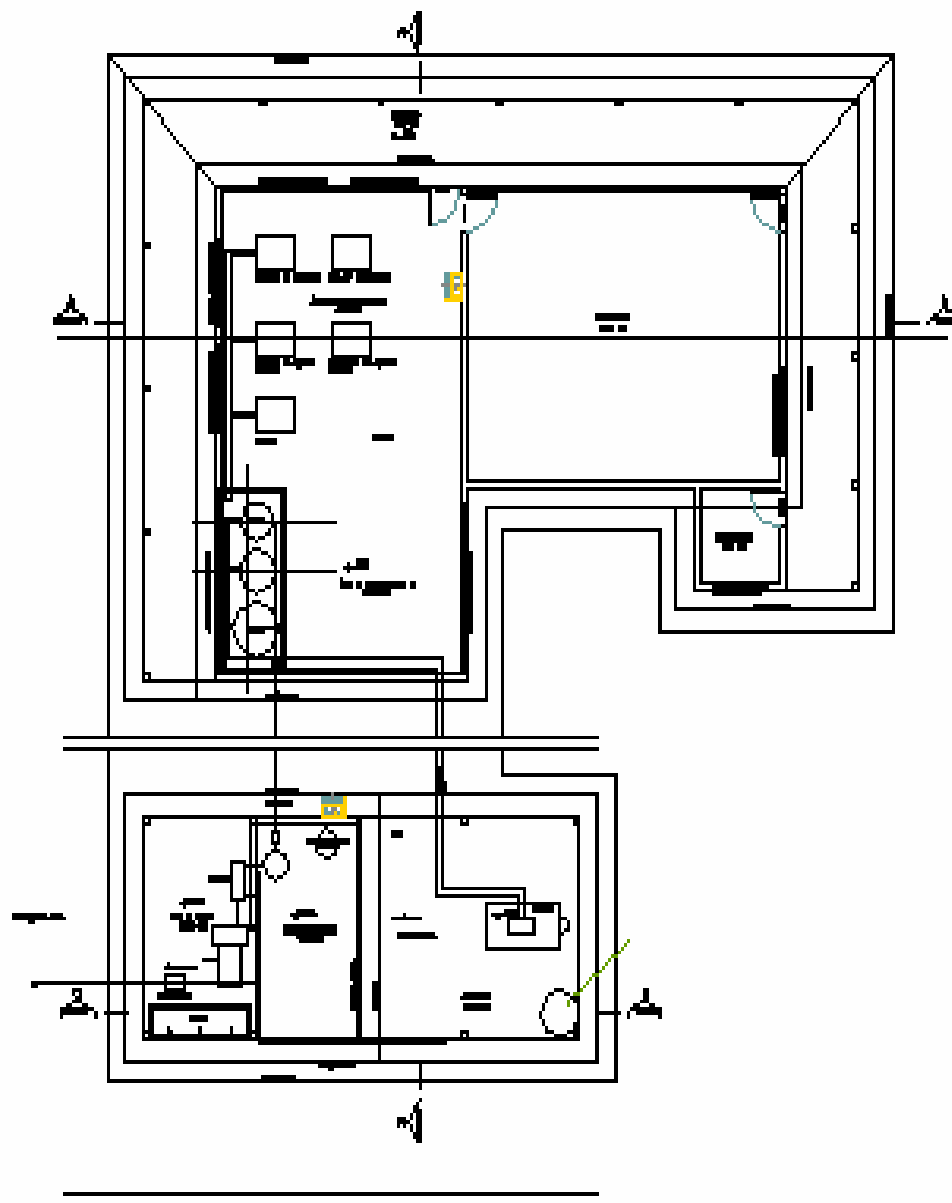
SILVEIRA, Amaury H. da. Fabrico caseiro de licores. Rio de Janeiro: Empresa Gráfica do Ouvidor, 1944. 28 p.

SOLER, Márcia Paisano. Como fazer licor. 2. ed. Brasília: IBICT; [Fortaleza]:NUTEC, 1993.

ANEXO 01 – FLUXOGRAMA DE FABRICAÇÃO DO LICOR



ANEXO 02 - PLANTA BAIXA UNIDADE DE FABRICAÇÃO



ANEXO 03–DESCRIÇÃO ANALÍTICA - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE CONSTRUÇÃO CIVIL PARA ATENDIMENTO AS NORMAS LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

- 1)PISO- Impermeável, anti-derrapante, resistente a impactos, a ácidos e álcalis. O rejunte deverá obedecer as mesmas condições do piso.
- 2)PAREDES- Em alvenaria deverão ser impermeabilizadas a uma altura mínima de 2,10 metros(m), com azulejo ou similares de cor clara, lisa e laváveis.
- 3)PORTAS- Metálicas, permitindo uma fácil higienização e com fechamento automático.
- 4)JANELAS- Caixilhos metálicos, instalados a uma altura no mínimo de 2m. É obrigatório o uso de telas milimétricas, removíveis.
- 5)TETO- Laje de concreto. Quando não atender as especificações previstas neste item, será obrigatório o uso de forro de laje, alumínio ou plástico rígido.
- 6)PÉ DIREITO- Pé direito mínimo exigível será de 3,0m e máximo de 5,0m
- 7)ABASTECIMENTO DE ÁGUA- A fonte deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos industriais. A água deverá apresentar as características de potabilidade especificadas pela Legislação sanitária.
- 8)REDE DE ESGOTO- Constará de ralos camuflados. Na área de produção não é permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta.
- 9)ILUMINAÇÃO- Deve seguir os padrões mínimos: 1000 lux-área de inspeção, 250 lux-área de processamento e 150 lux-outras áreas.
- 10)LÂMPADAS- Devem possuir sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais e não devem ser instaladas sobre a linha de produção, transporte de insumos ou produtos.
- 11)AR- O ar ambiente das áreas de processamento e vestiários devem ser renovados frequentemente através de equipamentos de insuflação e exaustão. O ar insuflado ou comprimido para as áreas de processamento deve ser seco, filtrado e limpo.
- 12)DIREÇÃO DO FLUXO- A direção do fluxo do ar não pode ser de uma área contaminada para área limpa.
- 13)NATUREZA DO MATERIAL DO EQUIPAMENTO- A Natureza do material empregado será de aço inoxidável ou outros aprovados pela Vigilância Sanitária.
- 14)VESTIÁRIOS / SANITÁRIOS / BANHEIROS- Essas dependências deverão estar localizadas separadas da área de produção de forma adequada a racionalização do fluxo de operários.
- 15)TUBULAÇÕES- Devem seguir as especificações da ABNT.
- 16)CANTOS ARREDONDADOS- Os ângulos formados entre pisos, paredes e bases de equipamentos devem ser arredondados com raio mínimo de 5cm.
- 17)A unidade deverá ter uma área para armazenamento dos produtos de higiene e limpeza, separada da área de produção.
- 18)ÁREA DE REFEITÓRIO E DESCANSO - A unidade deverá ter uma área para refeitório e de descanso para os seus funcionários.
- 19)LIXO - O lixo deve ser armazenado em área independente do setor de produção.

20)RECIPIENTE DE LIXO - O recipiente deve ter pedal e de material de fácil higienização.

Nome do técnico responsável

Renato Ferreira de Carvalho

Nome da Instituição do SBRT responsável

Rede de Tecnologia da Bahia – RETEC/BA

Data de finalização

31 maio 2007