ASPECTOS DA QUÍMICA DA CACHAÇA

A cachaça é uma bebida genuinamente brasileira, com teor alcoólico entre 38% e 54% em volume a 20ºC, obtido através da destilação do açúcar fermentado. Nesta oficina, será descrito alguns de seus aspectos históricos, sociais e econômicos, sua produção e seus principais componentes químicos. Serão apresentados também: a técnica de fermentação da garapa, destilação no laboratório, destilação em alambique e a confecção de destiladores com materiais alternativos, possibilitando o uso em sala de aula no ensino médio e fundamental. O tema gerador motiva e contextualiza o estudo da química orgânica.

Prof. Denílson Alves de Araujo.
No. de vagas: 20 pessoas.
Tempo aproximado: 45 minutos.