

## Agroindústria

### Agroindústria: Processamento Artesanal de Frutas - Licor



|                  |   |
|------------------|---|
| <b>Nome</b>      | Processamento artesanal de frutas: Licor  |
| <b>Produto</b>   | Informação Tecnológica  |
| <b>Data</b>      | Mai - 2000  |
| <b>Preço</b>     | -   |
| <b>Linha</b>     | Agroindústria   |
| <b>Resenha</b>   | Informações resumidas sobre a fabricação de geléias   |
| <b>Autor(es)</b> | Carmelinda Maria de Souza - Econ. Domestica<br>Maria da Graça L. Bragança - Econ. Domestica |

## Agroindústria

### Processamento Artesanal de Frutas - Licor

#### Menu

- ▶ [Introdução](#)
- ▶ [Licor de banana](#)
- ▶ [Licor de figo](#)
- ▶ [Licor de jabuticaba](#)
- ▶ [Cointreau](#)
- ▶ [Licor de pequi](#)
- ▶ [Licor de pitanga](#)
- ▶ [Licor de jenipapo](#)

### 1.Introdução

Licor é uma bebida alcoólica que se caracteriza pela elevada proporção de açúcar misturada com álcool e com alguns princípios aromáticos extraídos de frutas, raízes, sementes, sucos, ervas aromáticas, cascas de frutas ou de plantas.

A fabricação de licor artesanal constitui uma forma de aproveitamento da matéria-prima existente na propriedade, principalmente frutas regionais, agregando valor à produção e aumentando a renda da família rural.

Os componentes básicos do licor são: água, açúcar, álcool e princípios aromáticos.

A água deve ser quimicamente pura, potável e de boa qualidade, apresentando-se límpida, sem cheiro e sem sabor.

O açúcar recomendado é o refinado, bem seco, claro e sem odor, que dissolve mais facilmente e não comunica cor ou gosto ao produto final.

O álcool é a matéria-prima principal do licor e interfere diretamente na sua qualidade. Vários tipos podem ser utilizados conferindo cada um deles uma característica especial ao licor: conhaque, uísque, vodca, aguardente ou álcool de cereais.

O álcool deve ser neutro, não interferindo no gosto, no cheiro ou cor do licor. O mais recomendado à fabricação de licores finos é o álcool de cereais, que é refinado e sem odor, o que permite realçar o aroma e sabor da fruta. A aguardente não permite a obtenção de um licor de fina qualidade, por impregnar o produto com odor e sabor característicos, anulando ou descaracterizando o sabor da fruta e dificultando a padronização do produto. Entretanto, a aguardente pode ser utilizada, desde que se escolha um produto de excelente qualidade, de origem conhecida e padronizada em termos de teor alcóolico, para não prejudicar a qualidade do licor fabricado. O álcool comum de cana não deve ser utilizado em nenhuma hipótese, pois é impróprio para o consumo humano, por conter substâncias tóxicas, entre elas, o metanol.

Todas as tecnologias descritas neste folheto, foram formuladas para o uso do álcool de cereais, mas se a opção for utilizar a aguardente, a quantidade do álcool deverá ser dobrada.

Os princípios aromáticos englobam o gosto e o aroma que se deseja dar ao licor. O processo artesanal, consiste na obtenção dos princípios aromáticos das frutas e ervas, pelos processos de maceração e infusão. Alguns frutos perdem aroma e sabor após o envelhecimento dos licores. Bons resultados são obtidos com o jenipapo, araticum, pequi, jabuticaba., folha de figo, tangerina, laranja, banana.

Para a obtenção de um licor de qualidade, os utensílios têm importância fundamental, devendo ser utilizados os de vidro, louça ou inoxidável. Outros materiais reagem com as substâncias ácidas das frutas e podem criar sérios problemas para a qualidade da bebida e para a saúde do consumidor.



## 2. Licor de banana

### Formulação

- 4 xícaras de banana-nanica triturada ou fatiada em rodela
- 1 litro de álcool de cereais
- 3 quilos de açúcar refinado
- 2 litros de água

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar bananas bem maduras e íntegras.
- Lavar cuidadosamente em água corrente e sanificar.
- Descascar e triturar as bananas, ou cortá-las em rodela finas.
- Colocar a massa em infusão no álcool e deixar por 15 dias, mexendo diariamente.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 20 minutos.
- Coar o xarope.
- Misturar o xarope frio à infusão.
- Envasar o licor em garrações de vidro e reservar para envelhecimento por um período mínimo de 3 meses.
- Filtrar o licor, engarrafar e rotular para consumo ou comercialização.



### 3. Licor de Figo

#### Formulação:

- 1 litro de álcool de cereais
- 6 folhas de figo
- 3 quilos de açúcar
- 2 litros de água

#### Tecnologia de Fabricação:

- Selecionar folhas de figo maduras e íntegras.
- Lavar as folhas cuidadosamente em água corrente.
- Deixar as folhas de figo em infusão no álcool por 07 dias.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope com 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 20 minutos.
- Coar o xarope.
- Misturar o xarope frio com a infusão.
- Envasar o licor em garrafões de vidro e etiquetar.
- Reservar para envelhecimento por um período mínimo de 3 meses, em local escuro.
- Filtrar o licor, engarrafar e rotular.



### 4. Licor de jabuticaba

#### Formulação

- 1 litro de jabuticabas
- 1 litro de álcool de cereais
- 3 quilos de açúcar
- 2 litros de água

#### Tecnologia de fabricação

- Selecionar jabuticabas com ótimo grau de maturação e íntegras.
- Lavar cuidadosamente os frutos em água corrente e sanificar.
- Esmagar as jabuticabas e misturar com o álcool, deixando em infusão por 3 dias.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver em fogo moderado por 20 minutos aproximadamente.
- Deixar o xarope resfriar naturalmente e filtrar.
- Misturar o xarope com a infusão, à proporção de 1,5 xícaras de xarope para 1 xícara de infusão. Acrescentar mais xarope conforme

- padrão desejado
- Envasar o licor em garrações de vidro escuro e etiquetar.
- Reservar para envelhecimento por um período mínimo de 6 meses, em local seco e ventilado, sem incidência de luz.
- Filtrar o licor e engarrafar.
- Rotular e armazenar.



## 5.Cointreau

### Formulação

- 3 laranjas-da-baía, pequenas ou tangerina rio
- 1 litro de álcool de cereais
- 3 quilos de açúcar refinado
- 2 litros de água

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar frutas maduras e integras.
- Lavar bem as laranjas e secá-las.
- Colocar o álcool de cereais em um vidro de boca larga.
- Colocar as laranjas numa rede ou filó de nailo.
- Colocar a rede com as laranjas dentro do vidro, deixando uma distância de  $\pm 3$  cm entre o álcool e as laranjas.
- Tampar o vidro.
- Deixar em infusão por 7 dias.
- Retirar as laranjas, filtrar a infusão e reservar.
- Preparar um xarope com 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 15 minutos.
- Coar o xarope e deixar esfriar naturalmente.
- Misturar o xarope frio com a infusão.
- Envasar o licor em garrações de vidro e etiquetar.
- Armazenar em local escuro para envelhecimento por 6 meses.
- Filtrar o licor próximo ao momento de consumo ou comercialização.
- Engarrafar e rotular.



## 6.Licor de pequi

### Formulação

- 1 litro de pequi
- 2 litros de álcool de cereais
- 4 quilos de açúcar
- 3 litros de água

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar frutos maduros e íntegros.

- Lavar em água corrente e sanificar.
- Partir os frutos, separando a casca das sementes.
- Deixar os pequi em infusão no álcool por 30 dias.
- Filtrar a infusão e reservar.
- Preparar um xarope utilizando 4 quilos de açúcar e 3 litros de água, deixando ferver por 20 minutos.  
Coar o xarope.
- Juntar o xarope frio à infusão , usando a proporção de 1 litro de infusão para 2 litros de xarope.
- Envasar o licor em garrafão de vidro escuro e etiquetar.
- Armazenar em local escuro, por aproximadamente 180 dias, para envelhecimento.
- Filtrar o licor.
- Engarrafar e rotular.



## 7.Licor de pitanga

### Formulação

- 2 litros pitangas maduras
- 1 litro de álcool de cereais
- 2 quilos de açúcar
- 1,5 litros de água

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar pitangas maduras.
- Lavar em água corrente e sanificar.
- Despolpar.
- Misturar a polpa com o álcool de cereais e deixar em infusão por 5 dias.
- Preparar o xarope utilizando 2 quilos de açúcar e 1,5 litro de água, deixando ferver em fogo moderado por 15 minutos.
- Coar a infusão (fruta e álcool) e misturar ao xarope frio.
- Envasar em garrafoes de vidro escuro e etiquetar.
- Deixar repousar em local protegido da luz, por 3 meses.
- Filtrar.
- Engarrafar e rotular.



## 8.Licor de jenipapo

### Formulação

- 4 xícaras de jenipapo picado
- 1 litro de álcool de cereais
- 3 quilos de açúcar refinado
- 2 litros de água

## Tecnologia de fabricação

- Selecionar jenipapos maduros sem manchas ou partes endurecidas.
- Lavar os frutos cuidadosamente em água corrente e sanitificar.
- Remover a casca do jenipapo, uma película fina que deve ser eliminada, cuidadosamente, com faca inoxidável, para não danificar a polpa da fruta.
- Cortar a fruta em fatias finas, para facilitar a penetração do álcool e a difusão do aroma da fruta para o álcool.
- Colocar as fatias no álcool e deixar em infusão por 30 dias, usando vidro de boca larga e tampado hermeticamente.
- Mexer periodicamente a mistura para obter maior homogeneização da infusão.
- Filtrar a infusão em flanela, nylon ou papel filtro.
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver em fogo moderado por 20 minutos aproximadamente.
- Deixar o xarope esfriar, naturalmente e filtrar.
- Misturar o xarope com a infusão, na proporção de 2 xícaras de xarope para uma xícara de infusão; se necessário acrescentar mais xarope determinando o padrão desejado.
- Envasar o licor em garrafão de vidro escuro e etiquetar.
- Reservar para envelhecimento por um período mínimo de 6 meses, em local seco e ventilado sem incidência de luz.
- Filtrar o licor e engarrafar.
- Rotular e armazenar.

