

Cachaça com Notícias

Informativo da ANPAQ
Associação nacional dos produtores
e integrantes da cadeia produtiva
e de valor da cachaça de alambique

Ano 15 • nº 68 • 2021



PRECISAMOS INVESTIR EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

A SAÚDE E A SEGURANÇA DO TRABALHO DEVEM SER VISTAS
POR TODOS OS SEGMENTOS COMO UM INVESTIMENTO. PG 3

Regularize-se, saia da informalidade e valorize o seu produto Pg 07

A reutilização das garrafas ou sua reciclagem pelos alambiques Pg 13

Como adicionar valor à Cachaça para as tendências do mercado Pg 15

Coadjuvantes da fermentação alcoólica e suas vantagens Pg 17

APRECIE UMA BOA CACHAÇA COM RESPONSABILIDADE - CAMPANHA ANPAQ

SOBRE A NECESSIDADE DE CAMINHAR

Meus caros leitores, associados, apreciadores da bebida nacional brasileira, integrantes da cadeia produtiva e de valor da cachaça de alambique, curiosos, o ano que se nos descortina chegou eivado de desafios, dificuldades, tramas das sombras interiores do inconsciente coletivo da humanidade, bem nos moldes jungianos. Entretanto, o cenário colocado não nos exige mais que a coragem de empreender, mudar, adaptar, transformar e estabelecer um novo modus vivendi, correspondente ao momento de transformação ética e moral que a nossa civilização materialista atravessa.

Perplexo dirás, irônico leitor, paciente leitora, o que esse tempo, que alguns julgam sombrio, tem a ver com a Cachaça de Alambique? O editorialista tem alguma cepa do Covid-19 que mexeu com seu cérebro? Eu digo não. De todas as transformações que a pandemia nos exige, no plano do cotidiano da sobrevivência material, certamente a mais complicada será perceber e mudar o eixo das relações socioeconômicas, entre as quais a produção de alimentos, nesse caso também a das bebidas que nos acompanham há milênios.

A ética que surgirá, quando esses dias passarem, pois tudo passa e não há nada de novo sob o sol, como certamente te recordas do Pregador, preclaro leitor, sábia leitora, exigirá no campo de nossa atividade, da cadeia de Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique, ações, posições, que reforcem a presença da cachaça de qualidade no mercado consumidor. Mais ainda, no próprio conceito que a sociedade brasileira tem de sua bebida nacional, hoje reconhecidamente integrada aos valores e patrimônios da brasilidade.

Daí, na primeira edição deste ano da nossa Revista Cachaça com Notícias a abordagem de temas de interesse para este momento, como a adição de valor à bebida, segurança no trabalho, urgência



e necessidade de regularização do alambique, o uso correto de coadjuvantes da fermentação para elevar a qualidade do produto final, a reciclagem e reuso de embalagens. Todos com o objetivo de apresentar aos apreciadores e consumidores uma bebida que possa significar a presença da brasilidade no plano das tradições alimentares e como preceito de qualidade inquestionável no campo de produto oferecido ao consumidor.

Fazemos votos, desconfiado leitor, crítica leitora, que o ano que se nos descortina seja pródigo em conquistas para todos nós, além de nos adaptarmos aos novos tempos que a evolução nos coloca como desafio, e sobrevivermos ao tsunami, ao terremoto que se nos apresenta nesta quadra da civilização.

É que os dias pedem que resolvamos os conflitos pendentes em todos os quadrantes da vida em sociedade, o que inclui a nossa categoria, e nos enfileiremos em busca de novos patamares de relacionamento nos cenários econômicos. Mas estes estão vinculados à ética e ao desejo sincero de construir uma nova e saudável relação social, pessoal, coletiva. Boa leitura!

Boa Leitura.

José Otávio de Carvalho Lopes
Diretor Presidente da ANPAQ



**ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS PRODUTORES
E INTEGRANTES DA CADEIA PRODUTIVA E
DE VALOR DA CACHAÇA DE ALAMBIQUE**

Rua Levindo Lopes, 333 - Loja 08, Bairro Funcionários
Belo Horizonte - Minas Gerais - CEP 30140.170
Telefones: +55 (31)3442.9181
www.anpaq.com.br - anpaq@anpaq.com.br

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Segunda a sexta-feira, das 09h às 14h

DIRETORIA EXECUTIVA

Diretor Presidente

José Otávio Carvalho Lopes
(Cachaça Bem Me Quer)

Diretor Administrativo e Finanças

Hermany de Pinho Tavares
Cachaça Sagrada

Diretor Técnico e de Desenvolvimento

Thales de Paiva Martins
TP Martins

Diretor de Mercado

Oswaldo Bernardino Júnior
Distribuidora Savana

Diretor de Articulação Institucional e Governamental

Trajano Raul Ladeira de Lima
Cachaça Lukana

Diretor Expansão Regional

Galeno Furtado Monte
Cachaça Cambéa

Diretor Expansão Regional

Francisco Magalhães da Rocha
Cachaça Lorena

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO SUPLENTE

Marco Antônio Afonso da Mota
Cachaça Batista

Henrique Medeiros Tenório Ferreira
Cachaça Gogó da Erna

Paulo Ricardo Ramos da Costa
Ramos Girardi Comércio e Representações

Lucas di Loretto Kerr Maia
Cachaça Matiarca

CONSELHO FISCAL

Luiz Antônio Fernandez de Salles
Cachaça Gestor

Antônio Claret Sales
Cachaça Bocaina

José Maria Santana Junior
Cachaça Guaraciaba

**Cachaça
com Notícias**

Redação e Comercial

Jornalista Nilton Eustáquio - MG 02411 JP

Projeto Gráfico

Promobebidas (Ville Klemens) - (31) 99627 9369

Foto da Capa: Banco de imagens
Fotos sem crédito: ANPAQ,
Arquivos de Clientes e Banco de Imagens

Os conceitos emitidos nas matérias assinadas são de exclusiva responsabilidade de seus autores.

ANUNCIE!
(31) 3442.9181

anpaq@anpaq.com.br

A IMPORTÂNCIA DA SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO E COMO REGULARIZAR UMA DESTILARIA

Cláudia Mariano (*)

Primeiro precisamos entender que atender as normas de Saúde e Segurança do Trabalho (SST) é um investimento e não um gasto e que, sim, existem normas legais que devem ser seguidas. As NRs, são normas regulamentadoras criadas a partir da lei nº 6.514 de 1977 e aprovadas pela Portaria n.º 3.214 de 1978, que visam promover a saúde e segurança do trabalho na empresa.

Hoje existem 37 NR's que são responsáveis pelo desenvolvimento de obrigações e ações dentro das empresas, mas não necessariamente, toda empresa precisa se enquadrar em todas elas. Com o auxílio de um profissional especializado, será necessário identificar quais normas a sua empresa deve, o quanto antes, se ajustar para manter o ambiente seguro, evitar notificações e demais penalidades.

DESTILARIAS – NR'S EM FOCO

De forma geral a NR-1 estabelece os critérios a serem adotados por governo, empregadores e empregados no âmbito da



saúde e segurança do trabalho. Esta NR dará diretrizes para o enquadramento nas demais normas, que juntas promovem um ambiente seguro, através de treinamentos, adoção de medidas preventivas, controle de exames médicos ocupacionais, adequação das condições sanitárias e de conforto no local de trabalho, entre outras.

Para o segmento de destilarias algumas normas devem ganhar atenção especial, por contemplarem ações que geram riscos graves, e por isso acabam sendo constantemente itens de notificação, seguem:

- NR 10 determina que as instalações elétricas devem ser projetadas, executadas e mantidas de modo a prevenir, por meios seguros, os riscos de sinistros.

- NR 12 define a responsabilidade do empregador a adotar medidas de proteção aos trabalhadores para o uso de máquinas e equipamentos, abrangendo as etapas de projeto, fabricação, importação, comercialização e utilização, diminuindo riscos de amputações, por exemplo.

- NR 13 dispõe os requisitos mínimos para gestão da integridade estrutural das caldeiras, vasos de pressão e tubulações e tanques metálicos de armazenamento. Abrangendo todos os aspectos relacionados à instalação, inspeção, operação e manutenção, garantindo maior qualidade na produção e segurança aos trabalhadores.

- NR 23 garante a segurança das pessoas e dos bens da empresa em caso de incêndio. Esta norma ganhará destaque pela sua importância e por ser motivo de dúvida no segmento. Então, destilarias precisam de AVCB? Sim! Veja abaixo os detalhes.

Para começar, o que é AVCB? Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB). É um documento que permite a liberação das edificações para funcionamento, garantindo que a edificação foi vistoriada e liberada pela corporação, atendendo todas as exigências de segurança e ainda, que os equipamentos de combate a incêndio foram devidamente instalados e estão de acordo com os critérios estabelecidos pela Legislação Estadual, Instruções Técnicas e NBR (Normas Brasileiras Registradas).

Tudo isso com o objetivo de garantir as condições mínimas de segurança do empreendimento, preservando a integridade física dos ocupantes e bens materiais.

É obrigatório? Sim! Toda edificação coletiva, como empreendimentos comerciais, industriais e residenciais, precisa ter o AVCB



Tanoaria Agulhas Negras

O barril com os clientes mais premiados da Expocachaça



QUALIDADE

MAIOR ESTOQUE DE BARRIS DO **BRASIL**
ENTREGAMOS EM QUALQUER LUGAR DO PAÍS

QUANTIDADE

REFORMA DE BARRIL **100% ORIGINAL** EM
MADEIRA DE CARVALHO
BARRIS IMPORTADOS COM **MALTE WHISKY**



VARIEDADE

ALÉM DOS BARRIS IMPORTADOS,
PRODUZIMOS BARRIS NOVOS COM
CARVALHO MALTADO, MÓVEIS E ARTIGOS
DE DECORAÇÃO

CONHEÇA O NOSSO CATÁLOGO DE
PRODUTOS, ATRAVÉS DO **QR CODE**

APROXIME A CÂMERA DO CELULAR AO QR CODE.



 (24)99919-0255

   tanoariaagulhasnegras

www.tanoariaagulhasnegras.com.br | tanoariaagulhasnegras@gmail.com

para obter licença de funcionamento, incluindo então, as destilarias. Sua obrigatoriedade está relacionada à proporção da edificação, localização e outros fatores de riscos específicos. Somente casos específicos como edificações residenciais com uma moradia, estão isentas.

O laudo AVCB é indispensável na construção, reforma, ampliação, construções provisórias e mudança da ocupação ou uso. Tendo prazo de validade entre um a cinco anos, de acordo com a legislação estadual vigente. A renovação é obrigatória por lei.

Como conseguir o AVCB? É simples, veja os passos abaixo:
Visita Técnica realizada por profissional especializado para identificar qual a classificação de risco da empresa;

Levantamento técnico das características do imóvel e atuação do empreendimento;

Elaboração, atualização ou substituição do PSCIP (Projeto de Segurança Contra Incêndio e Pânico) ou PTS (Projeto Técnico Simplificado);

Execução do Projeto;

Protocolo do Projeto para aprovação no CBM (Corpo de Bombeiros Militar) do seu estado.

INVESTIR EM SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO, QUAIS OS BENEFÍCIOS?

- Preservação da vida e do patrimônio;
- Redução de acidentes e doenças;
- Cumprimento das obrigações legais;
- Redução dos custos e aumento da produtividade;
- Credibilidade e responsabilidade social.

IMPORTANTE! Os estabelecimentos que não se regularizarem estão sujeitos a notificações, multas e até mesmo interdição do local; somado a isso colocam em risco a vida e a segurança de todos os envolvidos.



(*) Consultora em
Saúde e Segurança
do Trabalho
(31) 98761-0308

claudia@marianoseguranca.com.br
www.marianoseguranca.com.br

Cachaça
Opção
Mundial

ORIGEM NO CAMPO
E AMOR PELA
CACHAÇA



Natural de Minas Gerais, cidade de Alpinópolis, Cássio Araújo foi criado e crescido no campo. Revelou-se autodidata na produção do destilado, desde o plantio da cana, produção e envasamento. Movido pelo apreço que tem pela bebida, curiosidade, esforço próprio e vontade de progredir, o alambiqueiro conquistou posição de destaque no cenário nacional de produção dessa iguaria líquida tipicamente brasileira.

Ressalta o produtor que sua Cachaça Opção é um produto totalmente natural e puro, realizado até hoje pelas suas próprias mãos e de forma totalmente artesanal, orgulhando-se especialmente que a fermentação não leva nenhum componente adicional senão derivando-se do próprio caldo da cana de açúcar, em processo tipicamente roceiro, conhecido como "pé de cuba".

Origem no campo, humildade, esforço e esperança faz desse alambiqueiro caipira um sonhador que produz a melhor opção genuína de cachaça artesanal, a Cachaça Opção".

- ☎ 11 | 99011-0552
- 📷 @cachacaopcaooficial
- 📺 cachacaopcaooficial
- 🛒 www.cachacaopcao.com.br
- ✉ otavio@cachacaopcao.com.br

Equipamentos de qualidade para impulsionar a produção de seu alambique

- Caldeiras geradoras de vapor
- Esteiras transportadoras
- Moendas (engenhos)
- Manutenção preventiva e/ou corretiva
- Picadores e trituradores
- Elaboração e execução de projetos

Equipamentos produzidos sob medida para qualquer tamanho de produção.

Faça seu orçamento:

(35) 3551-0490 / (35) 98895-5020 | www.ultramac.com.br
Rua Antônio Domingos Pasqua, 515 A | Vila Campanha | Guaxupé | MG

HOTEL • BAR • RESTAURANTE
brindes - canecas - garrafas

www.canecasaojoaquim.com.br
comercial@canecasaojoaquim.com.br

SÃO JOAQUIM
PORCELANAS **60**
ANOS



Tel.: 19 3893 3600 - Fax: 19 3893 2000
Rua Sebastião Canesso, 4 - Cx. Postal: 16
CEP.: 13920-000 - Pedreira - SP



Produto Patentado

METAINOX

PRODUTOS EM AÇO INOX AISI 304 E 444

O caminho para uma cachaça de qualidade.
Reservatórios, Dornas p/ fermentação,
Decantadores, Caixas de Recepção e outros.

Telefax: (31) 3852-9033

João Monlevade - MG
vendas@metainox.com.br | www.metainox.com.br

REGULARIZE SEU ALAMBIQUE

A ANPAQ no papel de representante dos produtores da Cachaça de Alambique tem entre seus objetivos o de reduzir a informalidade na cadeia produtiva da bebida nacional brasileira. Por isso a preocupação e a insistência para que os produtores regularizem sua situação em conformidade com a legislação.

1 – Por que regularizar o seu alambique e sair da informalidade: A tendência do mercado é o de afunilar as marcas cada vez mais e, com certeza, as que não estão registradas e legalizadas, serão eliminadas com maior rapidez.

Para que você possa entrar no mercado formal sem medo de um dia ter sua fábrica fechada e seu produto apreendido por uma fiscalização mais ostensiva, você tem que estar legalizado.

Se você implantar em sua unidade produtiva, as boas práticas de fabricação da legítima cachaça de alambique, certamente terá um produto especial e de qualidade. Esse fator é fundamental para a aceitação de seu produto no mercado.

2 – Os passos necessários para formalização: O produtor de cachaça que quiser regularizar sua atividade (estabelecimento) e seu produto deve:

- Registrar a marca no INPI;
- Registrar sua empresa na Junta Comercial da Receita Federal, onde será obtido o CNPJ;
- Inscrever-se na Secretaria da Fazenda (Inscrição Estadual);
- Retirar o alvará de funcionamento na Prefeitura Municipal;
- Aguardar a visita do Corpo de Bombeiros;
- No Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) providenciar o Certificado de Estabelecimento e Certificado do Produto;
- Registrar na SRFB para obter o selo de controle de IPI;
- Regularizar a fábrica em relação aos órgãos ambientais de sua cidade

Após todos estes passos, procurar um Responsável Técnico (RT) capacitado, que irá auxiliar nas construções dentro de padrão solicitado, planta do seu projeto, Memorial Descritivo, Manual de Boas Práticas e laudo de potabilidade da água.

Com toda esta documentação acima em mãos é hora de preencher corretamente as informações no SIPEAGRO e aguardar a visita de um fiscal.

Mais informações antes de montar o alambique podem ser encontradas no Decreto 6871/09 do MAPA.

A adesão a uma Entidade representativa é inteiramente facultativa, voluntária, e a ANPAQ ficará fortalecida se o produtor, especialmente aquele que utiliza o nosso site ou faz contatos com nossa sede por e-mail; correio; telefone; cursos; encontros; seminários; feiras, site, integrar-se a uma família preocupada com a qualidade da bebida oferecida ao consumidor, brasileiro ou estrangeiro, e o fortalecimento da cadeia produtiva da cachaça de alambique.

Acabou o prazo para apresentação da Declaração de Produção e Estoque

Produtores de cachaça tiveram até o dia 31 de janeiro para apresentar ao Ministério da Pecuária e do Abastecimento (MAPA) a Declaração Anual Obrigatória de Produção e Estoque de bebidas relativa ao ano de 2020.

A ANPAQ enviou aos associados o modelo de declaração que atende as exigências do MAPA, com informações sobre o envio para os associados de Minas Gerais e para os outros estados da Federação.

Agora é a vez da cachaça!

Desde de 1988, trabalhamos para a valorização da cachaça e organização do setor, que vem se fortalecendo cada vez mais. Vamos fazer da cachaça, a bebida mais importante do Brasil, em todo o Brasil.

FAÇA PARTE DESSA CONQUISTA! ASSOCIE-SE!



ANPAQ

Associação Nacional dos Produtores e Integrantes da Cadeia Produtiva e de Valor da Cachaça de Alambique

Rua Levindo Lopes, 333 Lj 08 Funcionários BH MG CEP 30140.170
(31) 3442.9181 (31) 3421-2286 www.anpaq.com.br anpaq@anpaq.com.br



RUMI

PERSONALIZADOS EM VIDROS E PORCELANAS

Copos gravados com tinta em alta temperatura,
perfeitos para brindes e presentear
amigos e familiares.

TAÇA ALÂMBIC

90ml



COPO P/ CAIPIRINHA

350ml



COPO AMERICANO

190ml



COPO P/ DOSE

60ml



RESERVA

51

Rumi Cerâmica Indústria e Comércio LTDA ME
Rua Vitório Colli 520 Vila Maria, Porto Ferreira -SP

☎ 19-3581-3898 | 📞 19-97138-4434

✉ email.rumi@rumi.com.br

🌐 www.rumi.com.br

POR TRÁS DO CACHAÇA COM NOTÍCIAS

Conheça os responsáveis pela edição da Revista ANPAQ



SHIRLEY MENDES

Formada em Artes pela UEMG. Experiência profissional como secretária e em departamento financeiro em empresa na área de engenharia. Faz parte da ANPAQ desde 2007, atuando no departamento administrativo e financeiro.



NILTON EUSTÁQUIO

Jornalista com pós-graduação em Psicopedagogia. Trabalhou nas Rádios Globo (CBN), Itatiaia, jornais Diário de Minas e Hoje em Dia, e em assessorias de imprensa de empresas e do governo estadual. É o Editor Responsável do Cachaça com Notícias desde 2013.



GLÁUCIA COSTA

Formada em Turismo na Newton Paiva, com ênfase em projeto e planejamento turístico. Experiência como coordenadora no setor comercial em empresa de terceirização de serviços, por 15 anos e em empresas de grande porte de construção civil e telecomunicação. Atualmente trabalha na área administrativa da ANPAQ desde 2019.



VILLE KLEMENS

Formado em Publicidade e Propaganda pela Fafi-BH (Uni-BH), atua no mercado publicitário através da DeVille Comunicação e mais especificamente no mercado de bebidas desde 2008, através da PROMOBEBIDAS com soluções de identidade visual para o mercado.

RECEITA DE DRINK

CACHAÇA COM TÔNICA

- 50ml de cachaça
- 200ml de água tônica
- rodela de limão siciliano ou laranja bahia

COMO FAZER:

Misture todos os elementos e acrescente gelo
Dica extra: pode acrescentar algumas especiarias como alecrim, pimenta rosa ou até mesmo mudar a fruta. Fica delicioso!!!

Fonte: <https://www.facebook.com/cachacavelhoferreira>



Carta de cachaças

Algumas das melhores cachaças certificadas com o Selo de Qualidade ANPAQ



SEGREDO DE ARAXÁ

Produzida e engarrafada por
CHICRALA AGROINDUSTRIAL LTDA
Fazenda Asa Branca – Araxá – MG
Armazenada em tonéis
de Carvalho e Jequitibá
(34) 99105z-6674
chicrala@terra.com.br
www.segredodearaxa.com.br



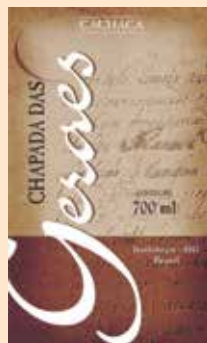
TIRA MÁGOA

Produzida em Jequeri - MG
Armazenada em tonéis de Ipê,
Jequitibá, Jatobá e Cerejeira.
(31) 99744-5483
tiramagoajequeri@gmail.com



CACHAÇA GOGÓ DA EMA INOX

Ouro no CWSA Best Value 2018 (Chi-
na Wine e Spirits Awards) Ouro no
Concurso Mundial de Bruxelas 2016,
edição Brasil. Eleita a melhor cachaça
branca da Expocachaça BH 2016.
Produzida e engarrafada por SKL
Medeiros Ferreira São Sebastião – AL
Armazenada em Tonéis de Inox
(82) 9 9935.9065 (82) 9 9900.2058
cachacagogodaema@hotmail.com
www.gogodaema.com.br



CHAPADA DAS GERAIS

Produzida por Recanto da
Chapada Ind. e Com. Ltda
Fazenda Recanto Itatiaiuçu - MG
Armazenada em carvalho
(31) 99105-6915
(31) 99983-2385
paulomourao@isomonte.com.br



BENDITO GRAU OURO

Cachaça orgânica certificada e
auditada pelo IBD. Produzida e
engarrafada por: JB INDUSTRIA E
COMÉRCIO DE DESTILADOS LTDA
Endereço: Patrocínio, MG.
Armazenada em tonéis de carvalho
Telefone - WhatsApp - (34) 9 99024080
benditograu@terra.com.br
www.cachacabenditograuorganica.com.br



BENDITO GRAU PRATA

Cachaça orgânica certificada e
auditada pelo IBD. Produzida e
engarrafada por: JB INDUSTRIA E
COMÉRCIO DE DESTILADOS LTDA
Endereço: Patrocínio, MG.
Armazenada em tanques inox.
Telefone - WhatsApp - (34) 9 99024080
benditograu@terra.com.br
www.cachacabenditograuorganica.com.br



associação nacional

ANPAQ

cachaça de qualidade

PIRAPORA
 Produzida e engarrafada por
 Viena Fazendas Reunidas Ltda
 Fazenda Marambaia - Km 7
 Pirapora - MG - Armazenada em
 tonéis de Carvalho
 (31) 2121-9101
 (38) 3741-3191
 claudio.tavares@vienasa.com.br



JEQUERI
 Produzida em Jequeri - MG
 Armazenada em tonéis de Ipê,
 Jequitibá, Jatobá e Cerejeira
 (31) 99744-5483
 tiramagoaejequeri@gmail.com



PIRAPORA
 1º Lugar na Categoria Envelhecida
 Concurso Cachaça de Minas 2009
 Produzida e engarrafada por
 Viena Fazendas Reunidas Ltda
 Fazenda Marambaia - Km 7
 Pirapora - MG - Armazenada em
 tonéis de Amendoim
 (31) 2121-9101
 (38) 3741-3191
 claudio.tavares@vienasa.com.br



CARAÍBAS
 Produzida e engarrafada
 por Cachaça Caraibas Ltda
 Fazenda Caraibas do Lobo
 Paraopeba - MG.
 Armazenada em tonéis de
 Amburana e Jequitibá.
 (31) 3714-1242
 (31) 3714-2127
 cachacacaraibas@ig.com.br
 juliocaraibas@hotmail.com



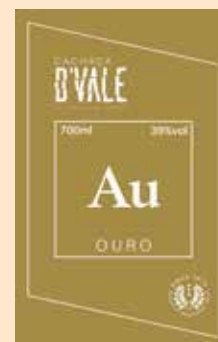
CACHAÇA CAMBEBA
 Produzida e engarrafada por
 Alambique Cambeba do Brasil Ltda
 BR-060, S/N Km 21 - Serra do Ouro
 em Alexânia - GO - 100% Orgânica
 (62)3336-2220 / (61)99981-5868
 cambeba@cambeba.com.br
 www.cambeba.com.br



LUKANA
Cachaça produzida sem agrotóxico
 Produzida e engarrafada: Lukana
 Agro-Industrial Ltda.
 Faz. Stº Antº da Boa Vista
 Stº Antº do Leite Ouro Preto - MG
 Armazenada em tonéis de
 Carvalho - Cachaça orgânica
 (31) 99957-2417 / (11) 98235-1100
 trajano@lukana.com.br



D'VALE OURO
 Produzida e engarrafada por
 D'Vale do Piranga Imp. e
 Exp. de Bebidas Ltda
 Fazenda Boa Vista, BR MG482
 a 1 Km de Piranga - MG
 Armazenada em tonéis de
 carvalho, amburana e jequitibá
 (31)99604-2244
 alianca011@uol.com.br
 cachacariavaledopiranga.com.br



labrenta



Provide the
right closure



www.labrenta.com.br
contato@labrenta.com.br
+54.3457.1588

LOGÍSTICA REVERSA DE EMBALAGENS DE VIDROS

José Claudio Junqueira Ribeiro (*)

A Lei da Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), Lei nº 12.303 de 02 de agosto de 2010, regulamentada pelo Decreto nº 7.404 de 23 de dezembro de 2010 dispõe sobre a obrigatoriedade da logística reversa para vários itens pós consumo, inclusive as embalagens em geral.

A logística reversa é o mecanismo pelo qual as embalagens pós consumo devem retornar ao setor empresarial para a destinação ambientalmente adequada, preferencialmente para a reutilização ou reciclagem.

Em 2012, foi criado um sistema denominado Coalizão com a participação de 14 associações nacionais para iniciarem a logística reversa de embalagens em geral. Em 2015, a Coalizão, que já reunia milhares de empresas representadas por 22 associações do ramo de embalagens nos setores de alimentos, bebidas, produtos de higiene e limpeza, entre outros produtos industrializados, firmou um Acordo Setorial com o Ministério do Meio Ambiente (MMA), para a logística reversa de embalagens em geral. Esse Acordo Setorial previa a implantação de Pontos de Entrega Voluntária (PEV) para embalagens pós consumo e envio para reciclagem. Segundo o relatório de avaliação de 2017 foram implantados 2.082 PEV em 1.502 municípios com o recolhimento de 20% das embalagens colocadas no mercado nacional. Além desse acordo ainda não ter sido prorrogado, as embalagens de vidro não foram consideradas nessa primeira fase.

A Portaria do MMA nº 641, de 29 de dezembro de 2020 tornou pública a abertura de consulta pública para a proposta de decreto que vai instituir a logística reversa específica para as embalagens de vidro, com a participação de fabricantes, importadores, distribuidores, comerciantes e consumidores, cujo prazo para envio de sugestões e propostas terminou em 05 de fevereiro de 2021.

A proposta do decreto prevê a adesão de fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes de bebidas a uma entidade gestora para instalação de pontos de recebimento das embalagens pós consumo e envio para reciclagem, com metas a serem atingidas.

Para 2021 está prevista a meta de 25%, aumentando progressivamente até atingir 50% em 2025. Os recursos financeiros necessários para a implantação dos PEV, recolhimento e transporte para envio para a reciclagem devem ser arcados pelas empresas junto às entidades gestoras, ou sistemas individuais, na proporção correspondente às embalagens de vidro que colocam no mercado nacional.

Assim, para pequenos e médios produtores, como os de cachaça artesanal, seria mais viável que se reunissem em associação (ANPAQ) para que pudessem atingir as metas coletivamente, contratando apenas uma entidade gestora, rateando os custos em função da quantidade de garrafas que colocarem no mercado nacional.

Finalmente, mas não menos importante, lembrar que as metas anuais deverão ser comprovadas em peso de vidro, não em garrafas que foram colocadas no mercado. Assim, se forem colocadas dez mil garrafas com peso médio de 400g, perfazendo um total de 4,0 toneladas, deverá ser comprovado, em 2021, o envio de 1,0 tonelada para a reciclagem de vidro, não necessariamente de garrafas de cachaça.

**Doutor em Saneamento, Meio Ambiente e Recursos Hídricos*



CACHAÇA
D'VALE
SUGAR CANE SPIRIT



Piranga e a cachaça D'Vale

Desde 1975, a Fazenda Boa Vista produz uma suave cachaça artesanal de extrema qualidade, produzida em alambique de cobre. Inicialmente a produção era em engenho movido a tração animal com juntas de bois, o que, com o tempo, foi se aprimorando. Aliando-se a tradição com as mais modernas tecnologias de produção, a **D'VALE** preza pela qualidade, pelo padrão e pelo aperfeiçoamento dos métodos de produção artesanal de todos os seus produtos. Todo esse cuidado para satisfazer melhor os clientes mais exigentes.

WWW.CACHACADVALE.COM.BR
Fazenda Boa Vista | Rodovia MG 482 - Piranga - MG
Contato: (31)99604-2244 | Sergio Maciel
cachacaspiranga



NOVOS ASSOCIADOS ANPAQ

CACHAÇA VELHO FERREIRA

Produzida e engarrafada por Velho Ferreira Indústria e Comércio Ltda Prados – MG

Tel.: (32)3353-7029

E-mail: contato@velhoferreira.com.br

Site: www.velhoferreira.com.br



CACHAÇA REMEDIN

Produzida e engarrafada por Alambique Amana do Brasil Sobradinho - DF

(61)98162-6222

cidmarquesfaria@gmail.com

www.remedincachaca.com.br



NOTA DE FALECIMENTO

BIRA

É com muito pesar que informamos o falecimento do Bira, proprietário do Alambique Santa Efigênia. Que Deus o receba na sua infinita bondade e conforte sua família neste momento de dor e angústia. Receba os sinceros sentimentos dos funcionários e diretores da ANPAQ



ALEXANDRE

Lamentamos profundamente o falecimento, no dia 02.01.2021 de Alexandre Wagner da Silva, ex-presidente da ANPAQ. Dedicou-se à Associação em dois mandatos - de 2007 a 2012.



Que Deus conceda o alívio ao coração de seus familiares.



CHICO MINEIRO
Pura de Origem



FALTA DE GARRAFAS DE 700ML!

COMPRE 3 GARRAFAS DE 275ML. AINDA LEVE VANTAGEM!

GANHE 125ML A MAIS, ECONOMIZANDO MAIS DE 10%.



CENTRAIS REGIONAIS DE VENDAS

Minas Gerais

Tel.: +55 (37) 3541 1218

fazenda.chicomineiro@terra.com.br

São Paulo

Tel.: +55 (37) 5687 9638

chico.mineiro@terra.com.br



ADICIONANDO VALOR À CACHAÇA DE QUALIDADE: PADRONIZAÇÃO × BLEND × BARRIL SINGULAR

Armando del Bianco (*) e Rafael Guimarães de Sá (**)

ADIÇÃO DE VALOR À CACHAÇA

Pegando um paralelo em outros destilados, como por exemplo o Whisky, uma das mais interessantes adições de valor utilizadas pelos destiladores é a criação de expressões single barrel, double barrel, double wood e por aí vai.

Pois bem, o que significam todas essas expressões? O que é essa nova tendência além dos já conhecidos e largamente utilizados métodos de padronização e blend?

Padronização ou standardização é a operação de misturar Cachaças vindas de vários fornecedores, aleatórios ou não, de uma região, ou de várias, e padronizar antes de engarrafar. O objetivo é sempre envasar uma Cachaça com mesma cor e teor alcoólico entre lotes, porém ficando demais itens como oleosidade, brilho e limpidez, aromas e sabores, degustação e retrogosto colocados a própria sorte! Resultam em sua absoluta maioria em Cachaças sem valor agregado, nem sempre de qualidade, público consumidor pouco ou nada exigente e geralmente consumida em tragos (jogada goela a baixo)... Como costuma-se dizer, jogada no abismo!

O Blend, por outro lado, é uma mistura de Cachaças previamente selecionadas, de origem conhecida e controlada, sempre de alta qualidade (definida por profissional experiente) e operação executada por Blender com ampla vivência na área, conhecimento de todo o processo de produção, protocolo técnico na operação e acima de tudo SENSIBILIDADE SENSORIAL. O produto resultante busca a identidade de uma marca e prima por lotes sequencialmente similares, onde não só a cor e o teor alcoólico sejam os mesmos mas que também garanta que todo os demais fatores como visual, aromas, sabores, degustação e retrogosto sejam parecidos a cada lote. Sensibilidade a flor da pele!!!

Este profissional precisa de prática constante, como um verdadeiro atleta da produção, sempre treinando e fixando mentalmente aromas e sabores novos ou já conhecidos. É uma atividade de constante aprendizagem e desenvolvimento. Persistência na descoberta e criação de novos sabores e aromas. Tarefa nem sempre grata, pois na maioria das vezes as tentativas são infrutíferas, algo no aroma não está certo, o paladar não chegou lá, o visual ainda está precisando de ajustes.

Após muito trabalho, algumas poucas amostras vão para o crivo dos colegas de trabalho ou amigos e, assim, depois de muitas idas e vindas, uma vez ou outra sucesso! Nasce um novo produto! Sucesso que advém de muito conhecimento e técnica. A atividade do Blender depende de constante treino, onde o principal segredo é praticar, praticar e praticar mais um pouco! Ninguém se torna um Blender lendo, pedindo conselhos ou procurando na Internet. Tem que literalmente colocar os sentidos para trabalhar! É também necessário um conhecimento amplo, horizontal, praticando sempre, com café, com suco, com molhos, com refrigerante, com perfume, com água, com sorvete, com cerveja, com drinks, Bebidas e até Cachaça! Enfim, com tudo que possa acrescentar um novo aroma, um novo sabor à sua biblioteca Sensorial.

SINGLE BARREL (BARRIL SINGULAR)

Criar um Single Barrel é lançar algo diferente para um público sedento por novidades. O barril singular seria a Cachaça proveniente de um único barril, distribuídas de forma limitada (e idealmente numeradas) advindas de um único barril. Acabou o barril, acabou aquela série limitada. Em tese, não haveria nunca mais aquela bebida com aquelas determinadas características sensoriais.... seria então o final do serviço do Master Blender....????

Claro que não, apesar da Bebida ser de um único barril, é necessário classificar a bebida: descrever suas virtudes para compor o rótulo ou material publicitário, correções de teor alcoólico, adstringência, aveludar o retrogosto, movimentar e oxigenar a bebida. É sem dúvida um produto mais difícil de se trabalhar. É destinada a agradar um público extremamente exigente com referência de destilados bem elaborados e capacidade de pagar mais e dar mais valor ao produto. Acreditamos que terá mais sucesso no Barril Singular quem já tenha marca e produto estabelecido e bem colocado no mercado.

BUSCA PELA QUALIDADE E VALOR

Entretanto, tomemos cuidado! Sabemos bem que no nosso mundo da Cachaça tem muita improvisação, aventuras mal conduzidas. Sem dúvida veremos em breve muitos barris singulares de muitas marcas, até mesmo de novíssimas marcas. Algumas até mesmo estreando no mercado com este apelo. Mas o que importa é a busca da extrema qualidade, não da infundável novidade! A aceitação do consumidor virá para aqueles que souberem trabalhar a idéia com seriedade e apego às boas práticas da boa Cachaça Brasileira de alambique. Combinação de qualidade, marketing e inteligência na comercialização. Sorte a todos! E como sempre falamos, sejamos criativos sempre, não precisamos re-inventar a roda todo dia! Um brinde à boa Cachaça Brasileira!

Fonte: www.bebidaexpressblog.com.br

(*) É o verdadeiro alquimista das Alterosas. Difícil saber quantas Cachaças ele já criou. Mineiro de Belo Horizonte, formando como master blender pela ESALQ e com quase 50 anos de experiência, é um dos maiores criadores de blends de Cachaça e figura ímpar do mercado Brasileiro. Atua hoje como responsável pela Gouveia Brasil em Turvolândia/MS



(**) MSc, PhD é um amante em tempo integral da boa Cachaça. Entre uma dose e outra, nas horas vagas, ganha a vida como Diretor Executivo da CachacaExpress.com.br, primeiro e mais inovador e-Commerce de Cachaças do Mundo e da DrinkIT Beer & Liquor Store, duas das mais



Você sonha em ter um alambique de sucesso? Conheça o Grupo Nobre.

Organize os processos da sua fábrica e melhore a qualidade na sua cachaça com o Grupo Nobre!

A Cachaçarias Nobres está oferecendo uma promoção com condições especiais para todos os associados ANPAQ que queiram fazer uma Consultoria de Diagnóstico!



SOBRE A CACHAÇARIAS NOBRES:

A Cachaçarias Nobres está no mercado da cachaça há mais de 15 anos prestando serviços de consultoria e treinamentos para produtores de todo o Brasil, trabalhando na organização de fábrica e melhoria da cachaça.

O QUE É A CONSULTORIA DE DIAGNÓSTICO?

O objetivo da consultoria é proporcionar ao produtor de cachaça de alambique um direcionamento técnico através de uma visita técnica e um relatório com orientações diversas para melhorias de fábrica e produto que possam atender as normas do MAPA e os objetivos do produtor.

O QUE GANHO AO ENTRAR PARA O GRUPO NOBRE?

Além da Consultoria de Diagnóstico, o produtor também vai fazer uma Consultoria Remota agendada com nossos especialistas e vai ganhar 10% de desconto em todos os cursos realizados pela Cachaçarias Nobres durante a permanência no Grupo Nobre!

O QUE É O GRUPO NOBRE?

É um grupo de compras que vai facilitar o acesso dos produtores a uma consultoria de diagnóstico da Cachaçarias Nobres. Ao entrar no Grupo Nobre você vai comprar a consultoria com condição facilitada de pagamento e ainda ganhar alguns bônus!

COMO FUNCIONA O GRUPO NOBRE?

Ao entrar para o Grupo Nobre, o produtor será inserido em um grupo de 12 produtores (contando ele mesmo) e será realizado um sorteio para definição das datas de visita técnica da consultoria para todos os participantes. As visitas ocorrerão mensalmente, durante um ano.

Após a visita, vamos gerar um relatório com todas as orientações de fábrica realizadas na análise técnica e fazer o agendamento da consultoria remota para tirar dúvidas e orientações posteriores.

Condições especiais para associados ANPAQ!

CONFIRME CONOSCO SUA ASSOCIAÇÃO E GANHE UM DESCONTO EXCLUSIVO!

PARA SABER MAIS, ACESSE WWW.CACHACARIASNOBRES.COM.BR/GRUPO-NOBRE OU ENTRE EM CONTATO PELO **(31) 9 97140-6195** OU NO **WHATSAPP (31) 9 9187-2732**.



COADJUVANTES DA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

Maria Regina Ferretto (*)

MICRONUTRIENTE VITAHOP

Produto utilizado na reprodução das leveduras e na fermentação. Trata-se de uma fonte de minerais e vitaminas que suprem a deficiência de nutrientes, melhorando a performance do processo.

FORMAS DE USO:

O técnico da LNF responsável deverá orientar o cliente conforme a necessidade de cada processo.

VANTAGENS DO SEU USO:

- Acelera a fermentação via aumento da resistência das leveduras ao estresse fermentativo.
- Garante a viabilidade das leveduras até o final da fermentação.
- Aumenta o rendimento em álcool.

LACTOSTAB

Este alfa-ácido extraído do lúpulo inibe e/ou destrói as bactérias produtoras de ácido láctico, sem prejudicar a levedura.

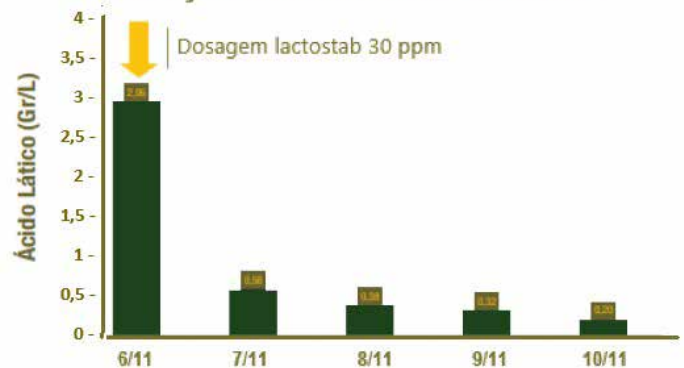
VANTAGENS DO SEU USO:

- As principais contaminantes na produção de cachaça são as bactérias ácido lácticas produtoras de ácido láctico e acético as quais aumentam a acidez da cachaça e diminuem o rendimento açúcar/álcool, ao consumirem açúcar. Estas são eliminadas/inativadas com a adição de 20-30 ppm de lactostab.
- Ativo contra todas as bactérias Gram+, paralisando seu crescimento
- imediatamente após sua adição.
- Aditivo para alimentos, com certificado Kosher.

EFEITO NA FORMAÇÃO DE ÁCIDO LÁCTICO

Assim que os alfa-ácidos entram em contato com as bactérias, as mesmas cessam seu metabolismo e podemos verificar esse efeito de forma muito rápida com a análise de concentração de ácido láctico.

Formação de Ácido Láctico no Vinho



(*) Licenciada em enologia e indústria frutihortícola pela Universidade Juan Agustín Maza – Argentina em 1978. Diretora técnica da LNF Latino Americana

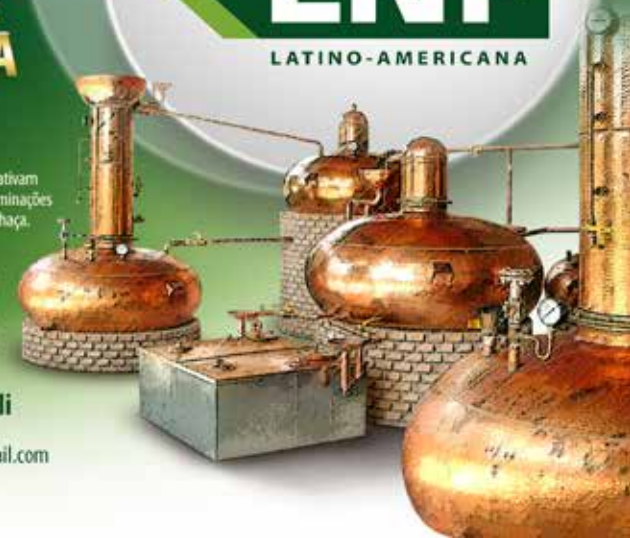
LEVEDURA SELECIONADA
CA-11

QUANTIDADE
COM QUALIDADE
PARA SUA CACHAÇA

LNF
LATINO-AMERICANA

Selecionada entre mais de 1.800 diferentes cepas de leveduras selvagens, pela UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS - MG, a *Saccharomyces cerevisiae* LNF CA-11 foi escolhida por sua capacidade de produzir cachaça de qualidade superior. A CA-11 é ideal para produções pequenas, médias e grandes de cachaça artesanal, pois possui início da fermentação imediato, com aproveitamento quase total da sacarose presente no caldo de cana, além de baixa produção de ácidos e aldeídos, com sabor frutal e aroma diferenciado.

E para aumentar ainda mais a qualidade e o sabor da sua Cachaça, a LNF oferece:
LACTOSTAB: ácidos extraídos do lúpulo, naturais, que inativam as bactérias lácticas, causadoras da maior parte das contaminações durante a fermentação, e responsáveis pela acidez da cachaça.
VITAHOP: nutriente da levedura, que mantém a sua viabilidade, especialmente ao final da fermentação.
CHIPS DE CARVALHO: transferem à bebida a cor, sabor e aroma característicos desta nobre madeira. A grande vantagem dos chips sobre as barricas é seu baixo custo e a difusão das características da madeira virgem, sempre.



(54) 2521-3124 — www.lnf.com.br

CONTATO
TÉCNICO/COMERCIAL

Gotardo Cavalli
(31) 99892-8287
gotardocavalli@gmail.com

RELAÇÃO DE FEIRAS, EVENTOS E CURSOS 2021

Aula virtual Viva Cachaça	Doses de História e cachaça Aula on-line com degustação de cachaça	20.02.2021	Um formato interativo que vocês receberão um Box Menu Degustação em casa e a aula será agendada (11)97222-9699 Solicitar informações: comercial@vivacachaca.com vivacachaca.com
Itaverava - MG Cana Brasil	Mestre Alambiqueiro	23 a 27.02.2021	31)2535-2228 ou (31)99878-5036 curso@canabrazil.com.br www.canabrazil.com.br (desconto de 5% para associados ANPAQ)*
Não-Me-Toque - RS Cotrijal	22ª EXPODIRETO	01 a 05.03.2021	(54) 3332-2200 expodireto@cotrijal.com.br www.expodireto.cotrijal.com.br
Aula virtual Viva Cachaça	Doses de História e cachaça Aula on-line com degustação de cachaça	06.03.2021	Um formato interativo que vocês receberão um Box Menu Degustação em casa e a aula será agendada (11)97222-9699 Solicitar informações: comercial@vivacachaca.com vivacachaca.com
Aula virtual Viva Cachaça	Doses de História e cachaça Aula on-line com degustação de cachaça	13.03.2021	Um formato interativo que vocês receberão um Box Menu Degustação em casa e a aula será agendada (11)97222-9699 Solicitar informações: comercial@vivacachaca.com vivacachaca.com
Itumbiara - Go Empório Canela-de-Ema	Curso se Operação de Caldeira (conforme NR 13) Eng. Gustavo Franco Delano CREA: 239246	15 a 19.03.2021	Curso prático e teórico - carga horária: 40 horas - (31) 9 98395-2576 (31) 9 98736-8139 https://goo.gl/maps/SyiJ49vFUxm3spin6
Itaverava - MG Cana Brasil	Descomplicando o Gin na Prática	18 a 20.03.2021	(31)2535-2228 ou (31)99878-5036 curso@canabrazil.com.br www.canabrazil.com.br (desconto de 5% para associados ANPAQ)*
Ouro Preto - MG Cachacarias Nobres	Curso Cana de Açúcar	19.03.2021	((31)997140-6195 www.cachacariasnobres.com.br contato@cachacariasnobres.com.br (desconto de 3% para associados ANPAQ)*
Belo Horizonte - MG Serraria Souza Pinto	30ª Expocachaça e 14ª Brasilbier	08 a 11.04.2021	José Lúcio Mendes – (31) 99813-9731 presidencia@expocachaca.com.br Denise Lunelli – (31) 99976-4949 financeiro@expocachaca.com.br www.expocachaca.com.br

* PARA ADQUIRIR OS DESCONTOS OFERECIDOS ACIMA PARA ASSOCIADOS DA ANPAQ, POR ALGUMAS EMPRESAS, APRESENTAR PARA AS MESMAS O COMPROVANTE DE PAGAMENTO DA ÚLTIMA MENSALIDADE DEVIDAMENTE QUITADO.



SOLUÇÃO EM EMBALAGENS DE VIDRO E SEUS ACESSÓRIOS

Teleendas:

(31) 3383-4327 / (11) 3042-8353

(71) 3623-1563

Associados ANPAQ possuem desconto especial na compra de embalagens.

Acesse nosso site e conheça toda a linha de produtos

www.acquamineira.com.br



A IMAGEM DA SUA CACHAÇA COM SERIEDADE E CRIATIVIDADE

CRIAÇÃO DE MARCAS
(REGISTRO JUNTO
AO INPI), RÓTULOS
(SEGUINDO AS
NORMAS DO MAPA),
CAIXAS, EMBALAGENS,
FOLDER'S, BANNER'S,
JORNAIS, SITES E
REDES SOCIAIS.
IDENTIDADE VISUAL,
COMUNICAÇÃO
E MARKETING.


**PROMO
BEBIDAS**
A IMAGEM DA SUA BEBIDA

31 99627 9369 

  **promobebida**

 **ANPAQ**
 **CANABRASIL**

VALORES ESPECIAIS
PARA ALUNOS
E ASSOCIADOS

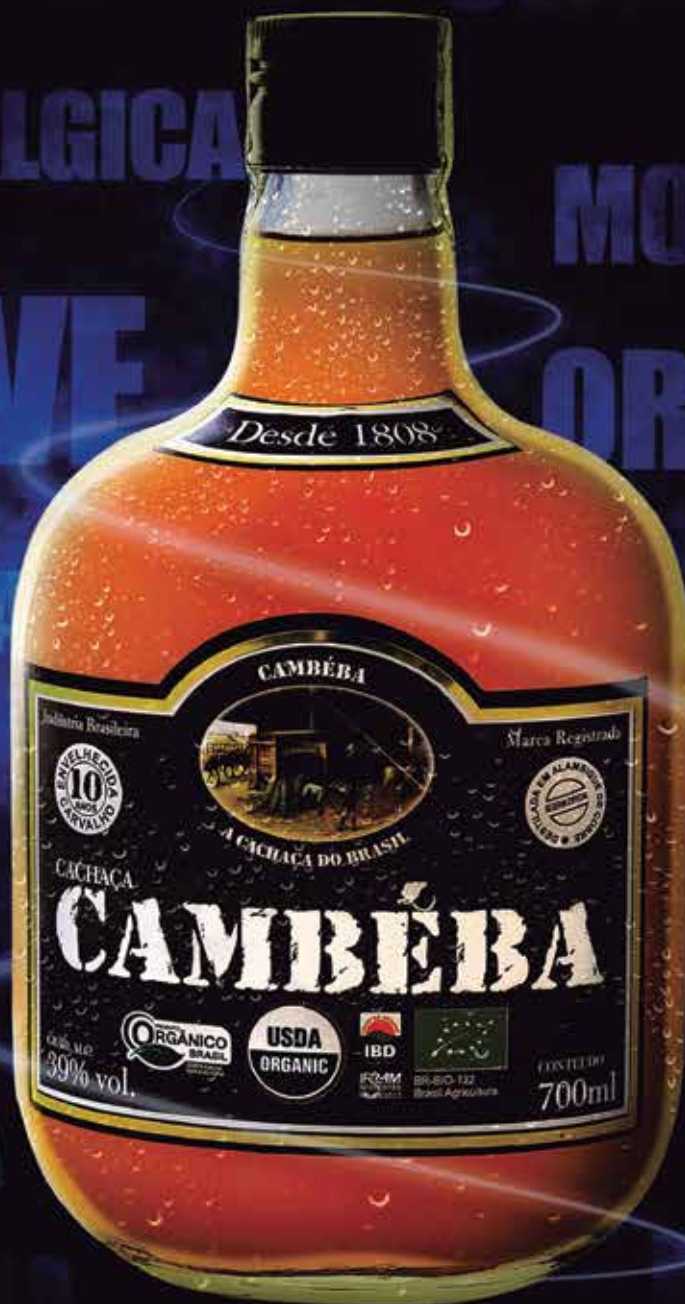


MEDALHAS CONQUISTADAS PELO MUNDO



O PRAZER DA DEGUSTAÇÃO

A CACHAÇA CAMBÉBA ORGÂNICA PROPÕE AO SEU PALADAR A CERTEZA DA SATISFAÇÃO DE ESTAR DEGUSTANDO UM PRODUTO DE QUALIDADE SUPERIOR, ONDE SEUS PADRÕES ENTRARÃO EM UM NOVA ETAPA.



Venda proibida para menores de 18 anos

Apreze com moderação

CACHAÇA
CAMBÉBA
ORGÂNICA

■ CAMBÉBA EUROPA
BraSpirits

cambeba.eu@cambeba.com.br
+34 677 038-303

GRAN VÍA DE LES CORTS CATALANES, 608
7^o D | 08007
BARCELONA | ESPAÑA

■ CAMBÉBA DO BRASIL

cambeba.bra@cambeba.com.br
+55 62 3336-3636 | +55 62 99700-1961

CAIXA POSTAL 25
FAZENDA BRIOSO | RODOVIA 060 | Km21
SERRA DO OURO | ALEXÂNIA
GOIÁS | BRASIL | 72930-000

■ CAMBÉBA USA

cambeba.usa@cambeba.com.br
+1 813 758-9710

8650 SW 133 AV RD #120
MIAMI | FL | 33183
UNITED STATE

