

UM TUTORIAL CIENTÍFICO SOBRE AS ETAPAS INDISPENSÁVEIS PARA A PRODUÇÃO DE BEBIDAS ALCOOLICAS FERMENTADAS

Marcia Esperidião

Renato Nogueira Perez Avila

Elvio Augusto Franciscone da Silva

RESUMO

Um ramo que sempre terá clientes, não importa quantos o proprietário da espelunca expulsar às vassouradas, e isso vale para todos os bares, não somente os que estão apodrecidos de velhos, mas também os mais luxuosos que possuem distribuições exclusiva das melhores bebidas do mundo, o mesmo ocorre em boates e casas noturnas, cada um faz de sua vida o que quer, mas ágüem tem que lucrar sobre a fraqueza de caráter dos outros. Essa é a Lei natural.

INTRODUÇÃO

No caso, as bebidas mais conhecidas preparadas em processo de fermentação são a cerveja, de varias origens e tipos, a cidra, fermentada de maçã, o vinho, os vinhos frisantes e a champagne Don Perrignon, e, se comparado ao desenvolvimentos de origem diversa para consumo humano, são fermentados através de cereais.

OBJETIVOS

O maior objetivo desta pesquisa foi descrever um processo, que pode ser feitos dentro de casa ou e empresas de bebidas de vários tamanhos e abrangências.

METODOLOGIA

Analisar que a fermentação consiste de um processo biológico, onde os açucares são transformados em energia a partir da presença de etanol e

dióxido de carbono na função de resíduos metabólicos, onde permite que os fungos trabalhem na bebida durante seu processo de fabricação

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O entendimento de como um processo de cura funciona sempre deve ser levado a sério, pois podem gerar produtos alimentares como os queijos e também o álcool que é um entorpecente de grande consumo e responsável pela adição muito grave.

REFERENCIAS

www2.anhembri.br/HTML/metodologia/ele_textuais.htm (acessado em 02/10/2014).