

Produção de licor de goiaba-serrana

(*Acca sellowiana*)

Introdução

A goiaba-serrana (*Acca sellowiana*) é uma frutífera nativa do sul do Brasil, de polpa doce-acidulada, suculenta e altamente aromática, com uso crescente na agroindústria para elaboração de sucos, geleias, doces, sorvetes e licores (Thorp; Bielecki, 2002).

Este fôlder descreve o roteiro técnico para produção de Licor de Goiaba-Serrana, desde a seleção da fruta até o envase, com foco em controle de maturação dos frutos, temperatura de fermentação, exposição ao oxigênio atmosférico, clarificação, padronização alcoólica e ajuste de açúcar.

1) Matéria-prima — seleção e preparação inicial

A qualidade do licor depende diretamente da seleção de frutos no estágio ótimo de maturação, ou seja, quando os frutos se desprendem facilmente dos pedúnculos, preferencialmente sendo colhidos logo após o seu desprendimento natural. Isso assegura equilíbrio de composição e padronização do processo. Devem ser processados apenas frutos íntegros, sem lesões, podridões ou danos mecânicos, com maturação uniforme em todo o lote (observada pela coloração típica do cultivar) e com ausência de pragas e de qualquer contaminação visível.

2) Preparação e extração — higienização e despulpamento

Antes de despulpar, mergulhe os frutos em solução de água com hipoclorito de sódio¹ por 15 minutos. Depois, lave cada fruto individualmente em água corrente com uma esponja.

¹ Utilize água sanitária sem perfume: 5mL para cada litro de água (equivalente a ~100ppm de cloro livre).

Realize o despulpamento de forma manual ou mecânica, priorizando o uso da polpa (porção central dos frutos) e evitando raspagens excessivas do mesocarpo, a fim de reduzir extrações indesejáveis e preservar o equilíbrio do extrato e a qualidade sensorial do produto.

3) Fermentação alcoólica e maceração

Após o despulpamento, o mosto resultante apresentará naturalmente entre 11 e 13°Brix, teor que corresponde a um álcool potencial de apenas 6,1 a 7,2% v/v. Vale ressaltar que os valores iniciais de °Brix podem oscilar conforme o genótipo, o ponto de colheita e as condições climáticas de cada safra, sendo recomendável a leitura em refratômetro antes de cada processamento.

A fermentação é conduzida diretamente sobre a polpa integral isto é, sobre o conjunto de suco e polpa da feijoa, o que favorece a extração de compostos aromáticos ao longo da maceração.

Recomenda-se a inoculação de levedura enológica (*Saccharomyces cerevisiae*), na dosagem de 0,2g/kg previamente reidratada em água morna (35-40°C) por 15-20 minutos. A fermentação espontânea, conduzida pela microbiota nativa da fruta, pode ser adotada como alternativa quando não houver levedura enológica disponível, embora implique maior variabilidade sensorial e risco aumentado de contaminação.

A temperatura deve ser mantida entre 15°C e 18°C: nessa faixa, a levedura atua de forma lenta e constante, o que favorece a preservação dos aromas frutados característicos da feijoa e reduz a formação de compostos indesejáveis. A maceração deve ser mantida por 7 a 14 dias, com uma homogeneização diária para assegurar o contato contínuo entre a fase líquida e a polpa, potencializando a extração de compostos de interesse.

Os recipientes devem ser de vidro ou aço inox, com vedação parcial por meio de válvula *airlock* ou gaze estéril, permitindo a livre saída do CO₂ gerado durante a fermentação sem possibilitar a entrada de ar externo. Essa condição de anaerobiose parcial é essencial para minimizar a oxidação do mosto e preservar a cor, os aromas varietais e os polifenóis característicos da feijoa.

4) Primeira trasfega e correção alcoólica

Quando a fermentação alcoólica estiver completa (quando não houver mais desprendimento de gás e a fase sólida estiver visivelmente separada da fase líquida) deve-se realizar a primeira trasfega, transferindo apenas o extrato mais claro para outro recipiente e deixando os sólidos depositados no fundo (borras). Em seguida, padronizar o teor alcoólico, adicionando álcool etílico neutro de cereais 92,8°GL, até alcançar 18°GL. Estimar a quantidade de álcool a ser adicionada mediante a aplicação da fórmula: $\text{Volume final (L)} \times (18-6,5)/92,8$. Ou seja, para alcançar 18°GL são necessários aproximadamente 124mL/L de álcool de cereais (desde que a fermentação das polpas tenha atingido 6,5% vv).

Obs.: De acordo com o Decreto nº 12.709/2025, Art. 72: "Licor é a bebida com graduação alcoólica de 15% (quinze por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, a 20°C (vinte graus Celsius). Portanto, a atual legislação faculta acréscimos maiores de álcool na bebida, ficando a critério do produtor a elaboração de um produto mais alcoólico.

5) Prensagem, filtração e clarificação

Após a segunda trasfega, o fermentado deve permanecer em repouso sobre o resíduo por 7-10 dias, de modo a favorecer a decantação e concentrar os sólidos no fundo do recipiente. Concluído esse período, a separação do líquido deve ser feita somente por sifonação, utilizando mangueira de silicone (ou outro material atóxico apropriado para alimentos), retirando o líquido sobrenadante e evitando ao máximo movimentar o depósito.

Na etapa de clarificação, recomenda-se realizar um repouso a frio a 4°C por 48-72 horas, o que acelera a sedimentação de partículas finas e melhora a limpidez. Em seguida, deve-se fazer uma nova sifonação do sobrenadante, transferindo apenas a fração límpida para outro recipiente e mantendo a ponta da mangueira sempre acima da camada de borras para não arrastar sedimentos. Dessa forma, a clarificação é conduzida por decantação + trasfegas sucessivas, sem prensagem e sem filtração.

6) Adição de açúcar e ajuste do teor alcoólico final

Adicionar o açúcar obedecendo as seguintes etapas: a) Preparar um xarope de sacarose 1:1 em água filtrada aquecida entre 65-70°C para dissolver completamente o açúcar. Em seguida, resfriar até 20°C. b) Adicionar o xarope gradualmente ao fermentado, em pequenas porções, até atingir o dulçor desejado. Homogeneizar para garantir que o açúcar se distribua de forma uniforme.

Concluída a adição de açúcar, medir o teor alcoólico e corrigir para 18°GL com pequenas adições de álcool etílico neutro. A cada adição, homogeneizar e medir novamente, repetindo o ajuste até estabilizar no valor-alvo.

Obs.: Os licores são classificados de acordo com o teor de açúcares presentes na formulação final, conforme estabelecido pelo Decreto nº 12.709, de 31 de outubro de 2025 (Brasil, 2025). O licor seco apresenta concentração de açúcares superior a 30g/L e igual ou inferior a 100g/L, sendo classificado na categoria de menor dulçor entre os licores. O licor fino ou doce caracteriza-se por concentrações acima de 100g/L e até 350g/L, conferindo ao produto um perfil sensorial mais adocicado e encorpado. Por fim, o licor creme é definido pelo teor de açúcares superior a 350g/L, resultando em bebidas de textura mais densa e sabor acentuadamente doce.

Realizar o envase com o produto a 4-6°C, utilizando garrafas de vidro escuro (âmbar ou verde) e fechamento adequado (tampa/rolha compatível e em bom estado), para reduzir exposição à luz e ajudar na estabilidade. Antes de envasar, pré-esterilizar as garrafas a 100°C por 15 minutos ou lavar com álcool 70% e deixar secar completamente.

Durante o enchimento, mantenha um headspace de 2 a 3cm entre o líquido e o fechamento, evitando tanto excesso de ar quanto transbordamento no fechamento. Por fim, rotule cada unidade conforme as instruções normativas descritas no Decreto nº 2.314/1997 e em legislação complementar.

Figura 2 — Frutos e licor de goiaba-serrana (*Acca sellowiana*)



Fonte: Ana Luiza Figueiredo de Borba (2026)

Mais informações

João Felippetto, Enólogo, Me.
joaofelippetto@epagri.sc.gov.br

O autor registra seu agradecimento aos colaboradores Luiz Mário Rodrigues e Ana Luiza de Borba, cuja contribuição foi fundamental tanto na concepção do produto quanto no apoio operacional ao longo das etapas do desenvolvimento.

Edição: Epagri/DEMC
Florianópolis, junho de 2026