



EMATER-MG

# Licor

## Processamento Artesanal





**LICOR**  
**PROCESSAMENTO ARTESANAL**

**BELO HORIZONTE**  
**EMATER-MG**  
**JUNHO DE 2013**

# FICHA TÉCNICA

## **Autora:**

Economista doméstica

**Maria da Graça Lima Bragança**

Departamento Técnico da Emater–MG

## **Fotos:**

Alexandre Soares

## **Revisão**

Lizete Dias

Ruth Navarro

## **Projeto Gráfico:**

Cezar Hemetrio

## **Diagramação:**

Igor Bottaro

## **Emater–MG**

Av. Raja Gabaglia, 1626. Gutierrez - Belo Horizonte, MG.

[www.emater.mg.gov.br](http://www.emater.mg.gov.br)

<b>Série</b>	<b>Ciências Biológicas</b>
<b>Tema</b>	<b>Bem-estar Social</b>
<b>Área</b>	<b>Processamento de Alimentos</b>

BRAGANÇA, Maria da Graça Lima. **Licor:** processamento artesanal. Belo Horizonte : EMATER-MG, 2013. 15 p.

I Licor. II. Processamento artesanal. III. Título.

CDU 502.2:633.73

# APRESENTAÇÃO

A fabricação de licores artesanais constitui uma forma de aproveitamento da matéria-prima existente na propriedade, como, por exemplo, frutas regionais, que agrega valor à produção e aumenta a renda da família rural.

É uma atividade tradicional entre as famílias mineiras, principalmente aquelas de origem rural, que serviam o produto às visitas como forma de demonstrar hospitalidade.

Antes exclusivamente rural e para consumo próprio, a atividade passou a ser desenvolvida também por um grande número de famílias urbanas, como

forma de complementação da renda familiar.

Entretanto, para se obter sucesso na comercialização desses produtos, é preciso que eles apresentem padrão de qualidade adequado às exigências dos consumidores. E essa qualidade depende da matéria-prima empregada, da higiene no preparo, das tecnologias de processamento, dentre outros fatores.

Esta publicação apresenta algumas tecnologias de processamento e aborda informações importantes para a fabricação de licores artesanais de qualidade.

# SUMÁRIO

FABRICAÇÃO DE LICOR.....	5
LICOR DE BANANA .....	8
LICOR DE FIGO .....	8
LICOR DE JABUTICABA .....	9
LICOR TIPO “COINTREAU” .....	10
LICOR DE PEQUI .....	11
LICOR DE JENIPAPO.....	11
LICOR DE ARATICUM (MAROLO) .....	12
LICOR DE CAFÉ .....	13
LICOR DE LEITE .....	13
LICOR DE CHOCOLATE .....	14
LICOR DE ERVAS .....	15
BIBLIOGRAFIA .....	17

# FABRICAÇÃO DE LICOR

Licor é uma bebida alcoólica que se caracteriza pela elevada proporção de açúcar, misturado com álcool e com alguns princípios aromáticos extraídos principalmente de essências, ervas, frutos, folhas, flores, raízes, sementes e cascas de frutas ou de outras plantas, podendo ainda ser obtido de produtos como leite, ovo e chocolate, entre outros.

A graduação alcoólica do licor varia de 15 a 54°GL, cabendo a cada fabricante a definição do teor alcoólico e de outras características de seu produto.

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

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

**Açúcar** refinado é o recomendado, bem seco, claro e sem odor, que dissolve-se mais facilmente e não transfere cor ou gosto ao produto final.

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

O álcool deve ser neutro, para não interferir no gosto, na cor ou no cheiro

do licor. Por isso o mais recomendado é o álcool de cereais, que é refinado e sem odor, o que permite realçar o aroma e o sabor da fruta. Geralmente este álcool é obtido do milho, do arroz, da batata e tem graduação alcoólica de 93,6° a 96,9°GL (Gay Lussac). O álcool comum, de cana não deve ser utilizado na fabricação de licores, por conter substâncias tóxicas, entre elas o etanol.

A cachaça/aguardente não permite a obtenção de um licor de boa qualidade, por impregnar o produto de odor e sabor característicos, que anulam ou descaracterizam o princípio aromático e dificultam sua padronização. Entretanto, se existir interesse, pode ser utilizada, desde que se escolha um produto de excelente qualidade, origem conhecida e padronizada em termos de teor alcoólico, para não prejudicar a qualidade do licor fabricado. O teor alcoólico da cachaça/aguardente varia de 38 a 54°GL.

Todas as tecnologias descritas neste folheto foram formuladas para o uso do álcool de cereais; mas, se a opção for utilizar a cachaça, sua quantidade deverá ser ajustada, em função de seu teor alcoólico.

**Princípios aromáticos** englobam o gosto e o aroma que se deseja dar ao licor. Na fabricação artesanal, os princípios aromáticos de frutas, ervas e outros

produtos são obtidos pelos processos de maceração/ infusão, realizados pela imersão ou mistura dos produtos com álcool a frio. Os frutos, as ervas ou os outros produtos são mantidos em contato prolongado com o álcool, e, nesta etapa, os componentes aromáticos deles são transferidos à infusão.

O tempo de repouso da infusão é variável, de acordo com o produto trabalhado. Em geral, de 03 a 30 dias, dependendo da velocidade em que ocorre a difusão dos componentes aromáticos para o álcool, o que vai definir o sabor característico do licor.

Todas as frutas se prestam à fabricação de licores; entretanto, algumas perdem aroma e sabor após o envelhecimento do licor. Bons resultados são obtidos com jenipapo, araticum, pequi, jabuticaba, folha de figo, tangerina, laranja e banana.

Recomendações a serem observadas para a obtenção de um licor de qualidade:

### Utensílios/equipamentos

Os utensílios/equipamentos utilizados no preparo do licor têm importância fundamental. Devem ser de vidro, louça, aço inoxidável ou plástico branco leitoso. Para o “descanso” ou reserva das infusões, deve-se utilizar de vidros com boa vedação para se evitarem a evaporação de álcool e a perda de outras

substâncias voláteis. Não é recomendado o uso de outros tipos de materiais, porque podem reagir com as substâncias ácidas contidas nas infusões e criar sérios problemas para a qualidade da bebida e para a saúde do consumidor.

### Xarope

O xarope deve ser preparado em fogo moderado e sem agitação, pois o aquecimento prolongado ou a agitação poderá ocasionar a formação de cristais indesejáveis ao licor. O xarope pronto deve apresentar uma densidade média; se pouco concentrado, pode provocar a fermentação do licor, e, quando supersaturado, a sua cristalização. Depois de preparado, o xarope deve ser resfriado naturalmente antes de ser filtrado para ser misturado à infusão.

### Padronização do licor artesanal

Para assegurar a padronização do licor artesanal, o fabricante deve manter as anotações de todos os procedimentos realizados durante o processo de fabricação, tais como: características da matéria-prima, forma de preparo, proporção dos ingredientes, tempo de infusão, proporção xarope/infusão, tempo de envelhecimento e forma de armazenagem.





## LICOR DE BANANA

### Formulação

- 4 xícaras de banana-caturra amassada ou triturada
- 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.
- Sanitizar as frutas em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Descascar e amassar ou triturar as bananas.
- Colocar a massa em infusão no álcool de cereais e deixar por 15 dias, mexendo diariamente. Utilizar vidro de boca larga, com fechamento hermético.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 20 minutos, aproximadamente.
- Deixar o xarope esfriar naturalmente e coar.

- Misturar o xarope frio à infusão, na proporção de 1 ½ xícara de xarope, para cada xícara de infusão. Acrescentar mais xarope, para atingir o sabor desejado.
- Envasar o licor em garrações de vidro escuro, sanitizados.
- Identificar os garrações com nome do produto e data de fabricação. Reservar o licor para envelhecimento por um período mínimo de 3 meses, em local seco, ventilado e sem incidência de luz.
- Filtrar o licor e envasar em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

## LICOR DE FIGO

### Formulação

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

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar folhas de figo maduras e íntegras.
- Lavar as folhas cuidadosamente em água corrente.

- Fazer a sanitização em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Deixar as folhas em água pura, por 20 minutos; escorrer bem a água.
- Colocar as folhas de figo em infusão no álcool de cereais por 07 dias em vidro de boca larga e fechamento hermético.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 20 minutos, aproximadamente.
- Deixar o xarope esfriar naturalmente e coar.
- Misturar o xarope frio à infusão, na proporção de 1 ½ xícara de xarope, para cada xícara de infusão. Acrescentar mais xarope, para atingir o sabor desejado.
- Envasar o licor em garrafas de vidro escuro, sanitizados.
- Identificar os garrafas com nome do produto e data de fabricação. Reservar o licor para envelhecimento por um período mínimo de três meses, em local seco, ventilado e sem incidência de luz.
- Filtrar o licor e envasar em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

## LICOR DE JABUTICABA

### Formulação

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

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar jabuticabas maduras, firmes e íntegras.
- Lavar cuidadosamente em água corrente.
- Sanitizar em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Enxaguar os frutos e deixar de molho em água pura por 20 minutos.
- Esmagar as jabuticabas, misturar ao álcool de cereais e deixar em infusão por 3 dias, em vidro de boca larga e fechamento hermético.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 20 minutos, aproximadamente.
- Deixar o xarope esfriar naturalmente e coar.
- Misturar o xarope frio à infusão,

na proporção de 1 ½ xícara de xarope, para cada xícara de infusão.

Acrescentar mais xarope, para atingir o sabor desejado.

- Envasar o licor em garrações de vidro escuro, sanitizados.
- Identificar os garrações com nome do produto e data de fabricação. Reservar o licor para envelhecimento por um período mínimo de seis meses, em local seco, ventilado e sem incidência de luz.
- Filtrar o licor e envasar em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

## LICOR TIPO “COINTREAU”

### Formulação

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

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar frutas maduras e íntegras.
- Lavar bem as frutas em água corrente.

- Sanitizar em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Enxaguar as frutas e deixá-las em água pura, por 20 minutos.
- Colocar o álcool de cereais em um vidro de boca larga.
- Organizar as frutas em uma rede ou filó de náilon, colocar no vidro, deixando uma distância em torno de 3 cm entre o álcool e as frutas.
- Fechar o vidro e deixar as frutas em infusão por 7 dias.
- Retirar as frutas, filtrar a infusão.
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 20 minutos, aproximadamente.
- Deixar o xarope esfriar naturalmente e coar.
- Misturar o xarope frio à infusão, na proporção de 1 ½ xícara de xarope, para cada xícara de infusão. Acrescentar mais xarope, para atingir o sabor desejado.
- Envasar o licor em garrações de vidro escuro, sanitizados.
- Identificar os garrações com nome do produto e data de fabricação. Reservar o licor para envelhecimento por um período mínimo de seis meses, em local seco, ventilado e sem incidência de luz.
- Filtrar o licor.

- Envasar em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

## LICOR DE PEQUI

### Formulação

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

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar frutos maduros e íntegros.
- Lavar em água corrente.
- Sanitizar os frutos em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos
- Cortar os pequis, retirar as amêndoas e colocá-las em infusão no álcool de cereais por 30 dias, em vidro de boca larga e fechamento hermético.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope utilizando 4 quilos de açúcar e 3 litros de água, deixando ferver por 20 minutos, aproximadamente.
- Deixar o xarope esfriar naturalmente e coar.

- Misturar o xarope frio à infusão, na proporção de 1 ½ xícara de xarope, para cada xícara de infusão. Acrescentar mais xarope, para atingir o sabor desejado.
- Envasar o licor em garrafões de vidro escuro, sanitizados.
- Identificar os garrafões com nome do produto e data de fabricação. Reservar o licor para envelhecimento por um período mínimo de seis meses, em local seco, ventilado e sem incidência de luz.
- Filtrar o licor.
- Envasar o licor em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

## 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.
- Sanitizar em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Enxaguar os frutos e deixá-los em água pura por 20 minutos.
- Remover a casca, cortar o fruto em fatias finas e colocar em infusão no álcool de cereais por 30 dias, em vidro de boca larga e fechamento hermético.
- Mexer a mistura para obter maior homogeneização da infusão, uma vez por semana.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 20 minutos, aproximadamente.
- Deixar o xarope esfriar naturalmente e coar.
- Misturar o xarope frio à infusão, na proporção de 1 ½ xícara de xarope, para cada xícara de infusão. Acrescentar mais xarope, para atingir o sabor desejado.
- Envasar o licor em garrafas de vidro escuro, sanitizados.
- Identificar os garrafas com nome do produto e data de fabricação. Reservar o licor para envelhecimento por um período mínimo de seis meses, em local seco, ventilado e

sem incidência de luz.

- Filtrar o licor.
- Envasar o licor em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

## LICOR DE ARATICUM (MAROLO)

### Formulação

- 1 litro de bagas de araticum sem sementes
- 1 litro de álcool de cereais
- 3 quilos de açúcar refinado
- 2 litros de água

### Tecnologia de fabricação

- Selecionar frutos maduros e íntegros.
- Lavar cuidadosamente em água corrente, com auxílio de uma escova.
- Sanitizar em solução de cloro a 100mg/l, por 20 minutos.
- Remover a casca dos frutos, separar as bagas e retirar as sementes.
- Colocar as bagas de araticum no álcool de cereais e deixar em infusão por 30 dias, em vidro de boca larga e bem fechado; mexer uma vez por

- semana.
- Filtrar a infusão.
- Preparar o xarope utilizando 3 quilos de açúcar e 2 litros de água, deixando ferver por 20 minutos, aproximadamente.
- Deixar o xarope esfriar naturalmente e coar.
- Misturar o xarope frio à infusão, na proporção de 1 ½ xícara de xarope, para cada xícara de infusão. Acrescentar mais xarope, para atingir o sabor desejado.
- Envasar o licor em garrafões de vidro escuro, sanitizados.
- Identificar os garrafões com nome do produto e data de fabricação. Reservar o licor para envelhecimento por um período mínimo de seis meses, em local seco, ventilado e sem incidência de luz.
- Filtrar o licor.
- Envasar em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

## LICOR DE CAFÉ

### Formulação

- 2 litros de água filtrada
- 1,5 kg de açúcar refinado

- 750 ml de álcool de cereais
- 120 g de pó de café
- 1 colher de café de essência de baunilha

### Tecnologia de fabricação

- Preparar um café forte, sem açúcar, utilizando 1 litro de água e 120g de pó; reservar para esfriar.
- Preparar um xarope, utilizando 1,5 kg de açúcar e 1 litro de água; ferver em fogo moderado por 20 minutos.
- Deixar o xarope esfriar naturalmente e coar.
- Misturar o xarope, o café, o álcool e a baunilha.
- Envasar o licor em garrafões de vidro escuro, sanitizados.
- Identificar os garrafões com nome do produto e data de fabricação. Reservar o licor para envelhecimento por um período mínimo de seis meses, em local seco, ventilado e sem incidência de luz.
- Filtrar o licor.
- Envasar o licor em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

## LICOR DE LEITE

### Formulação

- 1,5 litro de leite fervido ou pasteurizado, sem nata
- 1,5 kg de açúcar refinado
- 1 litro de álcool de cereais
- 100g de chocolate em pó
- 1 limão taiti grande
- 1 colher de chá de essência de baunilha

### Tecnologia de fabricação

- Lavar cuidadosamente o limão em água corrente e sanitizar.
- Cortar o limão em 4 partes, retirando as sementes e reservar.
- Misturar o leite ao açúcar e mexer até dissolver bem os cristais de açúcar.
- Acrescentar o álcool, o chocolate, o limão e a baunilha; misturar bem.
- Deixar a mistura em infusão, em vasilha de louça ou vidro, bem fechada, durante 10 dias, mexendo diariamente.
- Filtrar o licor.
- Envasar o licor em garrações de vidro escuro, sanitizados.
- Identificar os garrações com nome

do produto e data de fabricação.

Reservar o licor para envelhecimento por um período mínimo de três meses, em local seco, ventilado e sem incidência de luz.

- Filtrar novamente o licor.
- Envasar em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

## LICOR DE CHOCOLATE

### Formulação

- 2 litros de leite fervido ou pasteurizado, sem nata
- 1,5 kg de açúcar refinado
- 750 ml de álcool de cereais
- 400 gramas de chocolate ao leite, em barra

### Tecnologia de fabricação

- Derreter o chocolate em banho-maria.
- Misturar o leite frio, o álcool de cereais, o açúcar e o chocolate.
- Colocar a mistura no liquidificador e bater até homogenizar.
- Reservar o licor em vidros de boca larga, bem vedados, por quinze dias, para envelhecimento.



- Envasar em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.

### Obs.:

- Para o preparo do licor de chocolate com pimenta, acrescentar 20g de pimenta-dedo-de-moça.
- O licor de chocolate pode ser consumido após 15 dias de fabricação. Depois de aberto, deve ser conservado sob refrigeração.

## LICOR DE ERVAS

### Formulação

- 1 litro de álcool de cereais
- 1 litro de vinho branco
- 500 g de açúcar
- 500 ml de água
- 8 g de coentro
- 5 g de erva-doce
- 3 g de cravo-da-índia moído
- 3 g de canela em pó
- 2 pedaços de canela em pau

### Tecnologia de fabricação

- Colocar as especiarias, menos a

canela, em infusão no álcool de cereais, em vidro bem fechado e deixar por 30 dias.

- Adicionar o vinho.
- Preparar o xarope com o açúcar, a água e a canela em pau; deixar esfriar e coar.
- Coar a infusão.
- Misturar o xarope frio à infusão.
- Filtrar o licor e envasar em garrafões escuros, sanitizados.
- Reservar para envelhecimento por seis meses, em local seco, ventilado e sem incidência de luz.
- Filtrar novamente o licor.
- Envasar em garrafas sanitizadas.
- Rotular e armazenar.



# BIBLIOGRAFIA

BRAGANÇA, Maria da Graça Lima. **Boas práticas de fabricação para o processamento artesanal de alimentos.** 2ª ed. Belo Horizonte: EMATER-MG, 2006. 16 p.

SOUZA, Carmelinda Maria de; BRAGANÇA, Maria da Graça Lima. **Doces de Minas: a arte de fazer doce.** Viçosa: UFV, 2012. 195 p. il.

SOUZA, Carmelinda Maria de; BRAGANÇA, Maria da Graça Lima. **Processamento artesanal de frutas: licor.** Belo Horizonte: EMATER-MG, s.d.







Ciências  
Agrárias



AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E  
ABASTECIMENTO