

FAZENDA LIBANUS

Onde o bovino prospera e a tradição permanece.

Apresentação das Cachaças Libanus





A FAZENDA

Fruto de um ousado projeto pecuário em 2002, a Fazenda LIBANUS atua nos setores de produção de cachaça artesanal, recria de bovinos da raça Nelore e ovos de galinhas livres de gaiola. A fazenda está situada no município de São Gonçalo do Amarante no estado do Ceará a 80 km de Fortaleza.

PRODUTOS

- Cachaças Artesanais



FAZENDA
LIBANUS

Onde o bovino prospera e a tradição permanece.



CONHECIMENTO EXPERIÊNCIA

Workshop de Análise Sensorial

Realizamos treinamentos aos profissionais de atendimento dos nossos parceiros e para seus clientes com a participação de especialistas locais e nacionais ligados ao setor.



GEDEC		FICHA DE DEGUSTAÇÃO TÉCNICA							
Degustador: _____		Local: _____							
Data: _____		Origem: _____		Tipo: _____					
		AVALIAÇÃO SENSORIAL			AMOSTRA				
Bebida / Marca:		Qualificação			1	2	3	4	5
Visual	Limpeza	Corpa	Coloração	Opacidade					
	Bolha								
	Cor								
	Transparência								
Total Visual (max = 35)									
Olfativo	Aromas	Alcoólicos	Alcoólicos	Alcoólicos					
	Notas								
	Perseverência								
	Acabamento								
Total Olfativo (max = 20)									
Gustativo	Adocido	Ácido	Amargo	Salgado					
	Alcoólico								
	Rozado								
	Equilíbrio								
Total Gustativo (max = 35)									
Físico	Quantidade	com	sem	sem					
	Perseverência								
	Harmonia								
	Perseverência								
Total Físico (max = 20)									
Total Geral (max = 100)									
Ass.		Nota de Cabeça			Nota / 100		Anotações		

Degustador:		Local:		
Data:	Origem:	Tipo:		

AVALIAÇÃO SENSORIAL					AMOSTRA				
Sentido / Marcador		Qualificação			1	2	3	4	5
Visual	Limpidez	turva 0 -1	suspensão 2	clara 3	cristalina 4				
	Brilho	opaca 0 -1	neutra 2	brilhante 3	luminosa 4				
	Cor	anormal 0 -1	estranha 2	padrão 3	ideal 4				
	Viscosidade	aguada 0 -1	fluida 2	densa 3	untuosa 4				
	Total Visual (max = 16)								
Olfativo	Alcoólico	agressivo 0 -1	intenso 2	perceptível 3	suave 4 - 5				
	Natureza	estranha 0 -1	rude 2	herbal 3	frutada 4 - 5				
	Persistência	curta 0 -1	média 2	longa 3	duradoura 4 - 5				
	Acabamento	rústico 0 -1	forte 2	agradável 3	elegante 4 - 5				
Total Olfativo (max = 20)									
Gustativo	Volume	aguada 0 -1	regular 2 - 3 - 4	encorpada 5 - 6 - 7	untuosa 8 - 9				
	Acidez	elevada 0 -1	perceptível 2 - 3 - 4	leve 5 - 6 - 7	suave 8 - 9				
	Álcool	agressivo 0 -1	adstringente 2 - 3 - 4	marcante 5 - 6 - 7	suave 8 - 9				
	Equilíbrio	amarga 0 -1	tânica 2 - 3 - 4	doce 5 - 6 - 7	equilibrada 8 - 9				
Total Gustativo (max = 36)									
Final	Qualidade	ruim 0 -1	regular 2 - 3	boa 4 - 5	superior 6 - 7				
	Persistência	curta 0 -1	médio 2 - 3	longo 4 - 5	muito longo 6 - 7				
	Harmonia	desequilibrada 0 -1	regular 2 - 3	boa 4 - 5	agradável 6 - 7				
	Personalidade	nula 0 -1	fraca 2 - 3	típica 4 - 5	notável 6 - 7				
Total Final (max = 28)									
Total Geral (max = 100)									

Am.	Nome da Cachaça	Nota /100	Anotações
1			
2			
3			
4			
5			

CACHAÇA CEDRO DO LÍBANO ALAMBIQUE 500ML

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

VISUAL

Tem uma coloração clara, quase transparente. A sua viscosidade é aparente pelas "lágrimas" que se formam nas laterais do copo após a agitação, indicando a presença de álcool e açúcares.

OLFATIVA

Os aromas presentes são descritos como frescos e vibrantes. Você pode esperar notas de cana-de-açúcar fresca, frutas cítricas, maçã verde, banana, e às vezes até florais e herbáceos. O caráter alcoólico também pode ser mais evidente.

GUSTATIVA

No paladar, a cachaça tem um perfil de sabor mais direto e franco, com destaque para a pureza da cana-de-açúcar e as nuances frutadas e vegetais. Pode haver um toque de doçura, mas a sensação geral será mais seca em comparação com as versões envelhecidas.

EAN

7898948438022

REGISTRO NO MAPA

CE 001654-3.000001

MADEIRA

Não passa por madeira



CACHAÇA CEDRO DO LÍBANO CASTANHEIRA EXTRA PREMIUM 500ML

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

VISUAL

Adquire uma cor amarelo palha porém mais suave em comparação ao envelhecimento em carvalho. A sua viscosidade, verificada pelas "lágrimas" formadas nas laterais do copo após a agitação, também será um indicativo da qualidade do envelhecimento.

OLFATIVA

Em termos de aromas, a castanheira tende a conferir à cachaça notas mais exóticas, que podem incluir frutas secas, nozes, amêndoas e certos tons amadeirados.

GUSTATIVA

No paladar é suave e adocicada, com notas de frutas secas e nozes, em harmonia com um suave sabor amadeirado. Devido ao tempo de envelhecimento, o sabor do álcool é suavizado, tornando a cachaça mais fácil de beber.

EAN

0630941402221

REGISTRO NO MAPA

CE 001654-3.000003

MADEIRA

Castanheira

BARRIL

700 litros





CACHAÇA CEDRO DO LÍBANO CARVALHO PREMIUM 500ML

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

VISUAL

Tem uma coloração que varia de amarelo palha até dourado mais intenso, dependendo do grau de tosta do barril de carvalho. Apresenta uma certa viscosidade e produz "lágrimas" nas laterais do copo quando agitada, indicando um teor alcoólico adequado e a presença de açúcares.

OLFATIVA

Possui aromas de baunilha e certas notas tostadas. Além disso, a interação com o carvalho desenvolve aromas frutados, florais e herbáceos.

GUSTATIVA

Tem uma suavidade maior em comparação à versão não envelhecida, devido ao amaciamento de sabores durante o envelhecimento. Você pode esperar notas de baunilha, caramelo e um leve toque de especiarias.

EAN

7898948438015

REGISTRO NO MAPA

CE 001654-3.000002

MADEIRA

Carvalho

BARRIL

200 litros

TOSTA DO BARRIL DE CARVALHO



Uma das fases mais importantes na produção da Cachaça Cedro do Líbano Premium, está no seu processo de envelhecimento, uma vez que é a madeira do barril de carvalho norte-americano que dará à bebida características sensoriais que a diferenciarão das demais.

Com o objetivo de agregar mais valor à essa etapa, regularmente fazemos a queima interna dos nossos barris. Conhecido também como “tosta”, o processo consiste em duas etapas: a primeira utiliza fogo na parte interna do barril, e água fria por fora. O objetivo é dar formato e auxiliar na envergadura das aduelas. A segunda, que abriga o diferencial para o envelhecimento da cachaça, consiste em um tratamento térmico que se chama “bousinage” (queima final). É ele quem proporciona a degradação térmica de componentes da madeira que são capazes de degradar a qualidade da cachaça. Além disso, ele gera componentes aromáticos que agregam bons valores ao produto final.

BARRIL

A presença marcante das notas de bourbon faz dessa cachaça um exemplar da Escola Crossing. Os barris chegam do Tennessee e são montados e tostados no Ceará.



FAZENDA LIBANUS

Onde o bovino prospera e a tradição permanece.



Clique aqui!

DESDE 2002