



# 10 MAIORES BENEFÍCIOS DO SAQUÊ PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS

# Origem e fabricação

O saquê é uma bebida fermentada de origem japonesa. Sua origem não está clara na história, mas alguns estudos datam a origem por volta de 710 a 792 d.C. .

É uma bebida com graduação alcoólica de 14% a 26% em volume, a 20°C, obtida a partir da fermentação do mostro de arroz.

O saquê é uma bebida fermentada semelhante ao vinho e a cerveja, mas para sua fabricação passa por um processo diferente de extração, que exige muito mais complexidade.

O vinho é obtido através da fermentação natural das uvas com leveduras. Já o saquê, é fermentado por enzimas que convertem o amido do grão em açúcar e somente depois é acrescentada a levedura.



# Benefícios da utilização do saquê na indústria de bebidas e alimentos

1

Pode ser adicionado o álcool neutro de cana que é mais econômico.

5

Podem ser adicionados aromas naturais, sofisticando a experiência do consumidor.

2

Por sua composição natural, aceita muito bem a mistura com vinho e outras bebidas alcoólicas.

6

Indicado para a fabricação de bebidas mistas e compostas e também para vinagres e alimentos.

3

Melhor custo benefício. Maior graduação alcoólica e redução de custo.

7

É uma bebida mundialmente conhecida, sendo uma vantagem extremamente competitiva no mercado.

4

Por ser uma bebida produzida a partir do arroz, apresenta características muito neutras, permitindo uma excelente absorção de outros ingredientes.

8

Se conservado adequadamente, pode ter uma validade prolongada.





9

De acordo com um estudo\* conduzido no Japão com 19.231 homens com idades entre 40-59 anos, foi concluído que o consumo moderado de álcool está associado aos menores riscos de mortalidade por câncer.

\*<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/10588080/>

10

Pode ser servido em diferentes temperaturas, pela tradição, entre 40 e 55° C. Assim, como também gelado. Dando múltiplas possibilidades como acompanhamento pois harmoniza com vários tipos de pratos.

**QUER SABER MAIS SOBRE ESTE PRODUTO? ENTRE EM CONTATO.**

**ESTAMOS PRONTOS PARA ATENDER  
AS NECESSIDADES DE SUA EMPRESA.**



WHATSAPP +55 11 4711 2193 

TELEFONE +55 11 4711 1758

EMAIL - [joao.gujel@purigran.com.br](mailto:joao.gujel@purigran.com.br)

SITE - [www.purigran.com.br](http://www.purigran.com.br)

ENDEREÇO - Rod. Pref. Quintino de Lima . São Roque . SP . Brasil

REDES SOCIAIS   /purigran  /purigranbrasil