

La boutique de Cachaça Pedra Branca

A Paraty, ils fabriquent un alcool qui s'appelle « *cachaça* » à base de canne à sucre.



En premier, il faut couper la canne à sucre avec une machette.

Ensuite, ils la passent dans un rouleau qui l'écrase, donc qui fait un jus nommé « *garapa* ».



Dans une pièce de *fermentation*,
il y a des bonnes grosses cuves
pour faire fermenter le *garapa*.



Après, ils font chauffer ce jus
dans *l'alambic* en cuivre.

Dans l'alambic, il y a déjà de
l'alcool et comme l'alcool
s'évapore plus rapidement, cela
permet de séparer l'alcool du
jus. On appelle ça *la*
distillation.

Ensuite, on récupère l'alcool pour
le mettre dans des tonneaux en
bois et au plus l'alcool attend
longtemps, au plus il devient boisé.



Après on le met dans des bouteilles en verre pour le vendre internationalement.

