

MEMORIAL TÉCNICO

Licença de Importação de Material Usado

Barris de Carvalho Francês Usados para Envelhecimento de Cachaça

Identificador DECEX: BCF225-01

1. Identificação

	Especificação
Produto	Barris de carvalho francês usados
Capacidade	Capacidade nominal aproximada de 225 litros
Origem	França
Estado	Usado
Uso anterior	Envelhecimento de vinho (2–3 anos)
Destinação	Envelhecimento de cachaça
Classificação Fiscal (NCM)	4416.00.10 – Barris, cubas, dornas e outras obras de tanoaria, de madeira, de carvalho (<i>Quercus</i> spp.)

2. Descrição Técnica

O produto consiste em barris confeccionados em madeira de carvalho francês (*Quercus spp.*), previamente utilizados na indústria vinícola francesa para o envelhecimento de vinho. Após aproximadamente dois a três anos de uso, permanecem estruturalmente aptos para reutilização no envelhecimento de cachaça, mantendo sua função original.

3. Fundamentação técnica – *Quercus spp.*

Madeiras de carvalho francês pertencentes ao gênero *Quercus* (*Quercus spp.*) são amplamente empregadas no envelhecimento de bebidas premium devido à sua elevada estabilidade estrutural, resistência mecânica, porosidade adequada para micro-oxigenação controlada e liberação gradual de compostos aromáticos, como taninos, lactonas, fenóis e aldeídos, que contribuem para a evolução sensorial da bebida.

4. Influência do envelhecimento prévio em vinho

O uso prévio em vinho modifica naturalmente o comportamento da madeira. Parte dos compostos mais intensos já foi extraída durante o primeiro ciclo de utilização, reduzindo a intensidade da extração de taninos e proporcionando um envelhecimento mais equilibrado. Permanecem ainda compostos provenientes do vinho que influenciam positivamente o perfil aromático da cachaça.

5. Justificativa técnica para utilização de barris usados

A utilização de barris usados decorre de características tecnológicas específicas e não apenas de fatores econômicos. Barris novos apresentam maior intensidade de extração da madeira, enquanto barris previamente utilizados proporcionam uma maturação mais gradual, preservando melhor as características da cachaça e produzindo um perfil sensorial distinto.

6. Aplicação Industrial

Os barris serão utilizados exclusivamente para o envelhecimento de cachaça, permanecendo aptos ao armazenamento e à maturação da bebida, sem alteração de sua finalidade original. Os barris não serão submetidos a qualquer modificação estrutural, permanecendo destinados à mesma finalidade para a qual foram originalmente fabricados, qual seja, o envelhecimento de bebidas alcoólicas.

7. Considerações Finais

Os barris permanecem plenamente funcionais e tecnicamente adequados à finalidade pretendida. Suas características construtivas e o histórico de utilização em vinho justificam sua aplicação no envelhecimento de cachaça.

Os barris objeto desta importação não constituem sucata, resíduo ou material destinado ao reaproveitamento de componentes. Tratam-se de equipamentos industriais usados, plenamente funcionais, cuja reutilização decorre de características tecnológicas específicas desenvolvidas durante seu uso anterior no envelhecimento de vinho, mantendo sua finalidade original no envelhecimento de bebidas alcoólicas.

8. Registro Fotográfico

As fotografias abaixo ilustram os barris objeto deste memorial técnico, evidenciando seu estado geral de conservação, construção em aduelas de carvalho francês, aros metálicos e características compatíveis com sua reutilização no envelhecimento de cachaça.

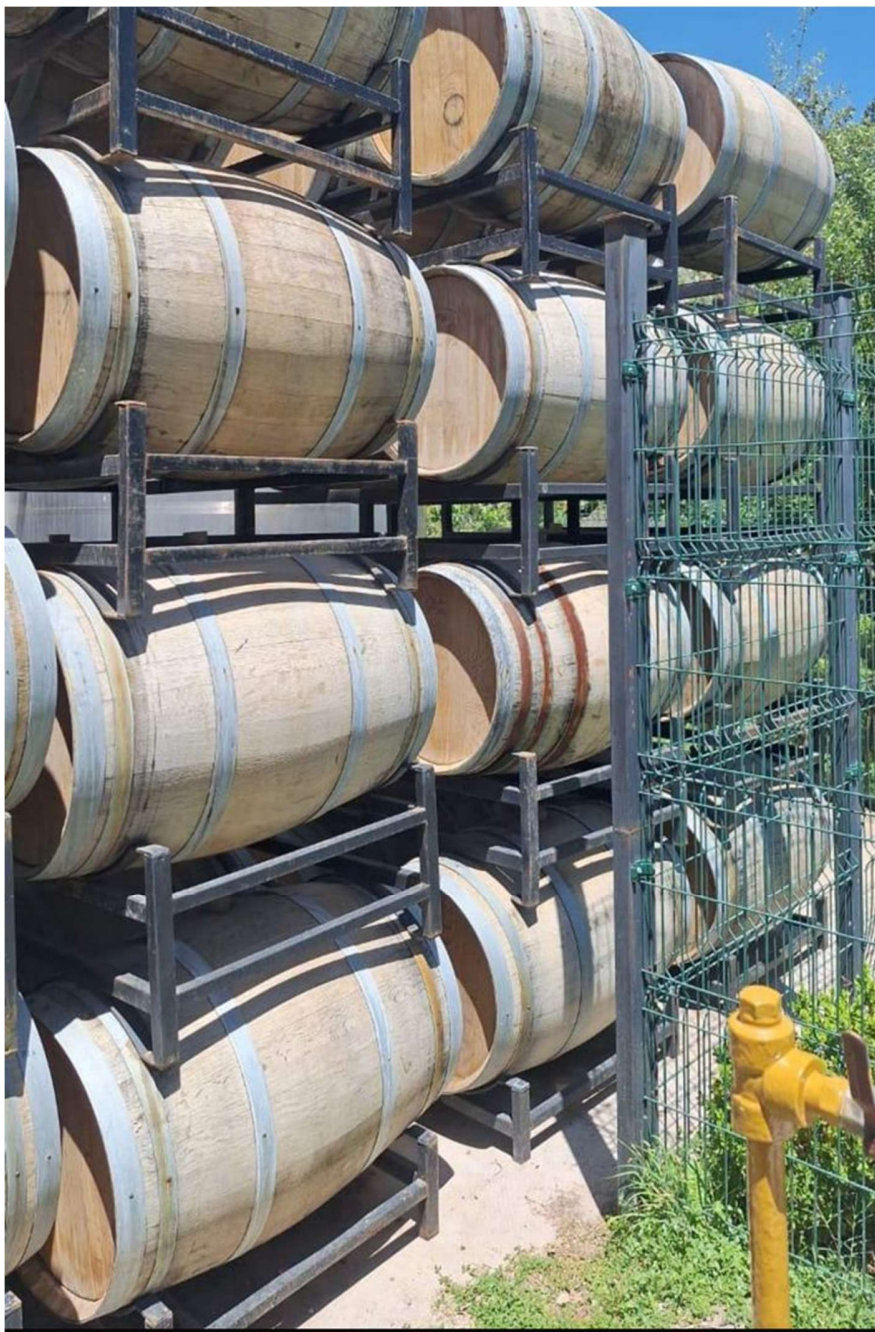


Figura 1 –Vista geral dos barris destinados à reutilização industrial.



Figura 2 – Detalhe dos barris de carvalho francês usados, evidenciando sua integridade estrutural e aptidão para reutilização no envelhecimento de bebidas.