

FORMULÁRIO 5

BEBIDA TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**

MUNICÍPIO: Agrolândia

Denominação do Prato Típico: Vinho Artesanal

Origem Étnica-Cultural:

Histórico do Prato Típico:

Ingredientes e modo de processo: Apanha-se a uva madura, não pode estar molhada, e sim bem seca, passando por uma peneira que separa a uva do cacho, onde em seguida vai para uma máquina que tritura a mesma, indo assim para a fermentação que se acrescenta 10% de açúcar e um tempo de 48 horas para a fermentação. Passado esse tempo o bagaço sobe para cima e retira-se o mesmo que vai para uma prensa, é coado, graduado o grau de doçura, e acrescenta-se mais 6% de açúcar, colocado em uma bombona que deve ser esterilizada antes, e assim sua fermentação é composta por 45 a 50 dias. Após esse tempo retira-se o mesmo para sua limpeza, tirando somente o vinho, onde o mesmo volta a 0 grau novamente. Então se adoça conforme a preferência 10% suave 3% seco, deposita-se o vinho novamente nas bombonas por mais 2 meses, passando por mais uma limpeza, voltando para as bombonas, lacrando com vaselina líquida, por 4 meses e então está pronto para o consumo.

Responsável pela Receita/Comercialização: Waldemiro Metzger

Local e Endereço de Comercialização: Rua 13 de Agosto, 112, Centro, Agrolândia

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não funciona mais.

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

Nome e Assinatura do Agente Cultural:

Data de Preenchimento do Formulário: 07/06/2006