

Dr. Klaus – Spirit - Consulting

A O Mundo Maravilhoso da Destilação

(what is it all about?)

(de que se trata?)

Depois do domínio do fogo, da invenção da roda, de ferramentas de várias utilidades e de técnicas de irrigação a destilação é um dos mais antigos procedimentos inventados pelo ser humano. Sofreu múltiplas melhorias e modificações no curso dos séculos e hoje em dia é uma das mais difundidas técnicas industriais ao nível global, principalmente graças a refinação de produtos petrolíferos.

Durante a antiguidade a sua aplicação limitava-se principalmente à aplicações cosméticas. O posterior uso para fins medicinais era recorrente até final da idade média com origem na cultura oriental. Só com a entrada na era moderna, e particularmente no velho continente europeu, se desenvolveu a sua aplicação para a obtenção de bebidas espirituosas destinados ao consumo humano. É difícil de apurar qual das diferentes matérias primas (frutas, cereais ou plantas adocicadas) utilizadas para a sua elaboração era a primeira utilizada.

Em paralelo com a revolução industrial, os métodos da obtenção dos diferentes destilados se diversificou consideravelmente. Novas técnicas de destilação foram introduzidas e no decurso do século 20 e a arte de envelhecimento em barriques de madeira foi gradualmente melhorado. Hoje em dia o foco dos principais centros de investigação nesta matéria se centre a volta da optimização do desenho dos equipamentos da destilação, no apuramento e refinação dos destilados bem como na diversificação e selecção das matérias primas.

B Um Especialista com “as Mãos na Massa” há mais que 30 anos

(what distinguishes me?)

(que distingue-me?)

Vindo de uma sólida formação em química orgânica, mergulhei no mundo da Enologia na faculdade de Enologia de Bordeaux. Especializei-me em aguardentes víquicas com uma dissertação sobre as prestigiadas aguardentes de Armagnac. Em seguida aceitei a chamada vindo de Portugal e dediquei a totalidade da minha carreira profissional à elaboração de aguardentes utilizadas na fortificação de Vinho do Porto.

No decurso de quase 30 anos, sempre fiel a mesma entidade patronal, adquiri um profundíssimo poço de experiência pratica que vai de formulação de lotes de destilados, optimização das modalidades de destilação, técnicas de apuramento (resinas de permuta iónica), filtração e, “last but not least”, a selecção de matérias primas. A visão holística e integral de todo o complexo da obtenção de destilados represente uma mais-valia importantíssima e pode fazer a diferença para o crescimento da sua empresa.

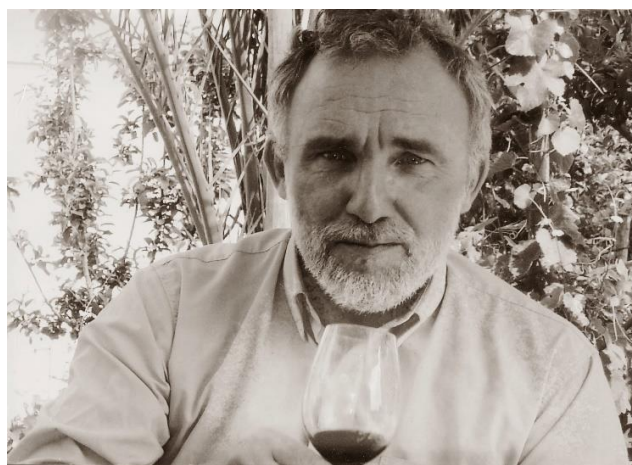
C Eu sou

(quem sou eu e o que é o meu percurso profissional e académico)

Klaus Bertsch

Dr. rer. nat.

- Alemão
- 69 anos
- Casado



Carreira profissional

- De 1992 – 2021 responsável QA e I&D do Grupo Zuzarte Reis com dois unidades de produção (DVT, Lda e SLD, S.A.) em Torres Novas, Portugal e três dependências de elaboração em Espanha (Vinibasa, S.A. e posterior Viñaoliva, S.A. em Almendralejo, Província de Badajoz, Estremadura e DVT Espanha em Tomelloso, Província de Ciudad Real, Castilha-la-Mancha) com foque principal na realização de aguardentes vínicas para Vinho do Porto. Outros segmentos de responsabilidade envolveram a fermentação de molhos de bagaço de uva, a concentração e fermentação de lavagens de bagaço tinto, a extracção de tartarato de cálcio a partir de borras de vinho, a obtenção de grainhas de uva a partir do bagaço de uva desalcoólizado e o tratamento de águas residuais bem como a integração de todos os procedimentos com visto a alcançar um modo de produção sustentável seguindo o conceito da economia circular.

Formação acadêmica e escolar

- De 1988 – 1992 Doutorado (Dr. rer. nat., 3º ciclo Bolonha) em Enologia-Ampelografia no Institut d'Oenologie da Universidade Bordeaux II, França
- De 1987 – 1988 Diplome d'Etudes Approfondies, DEA (2º ciclo, Bolonha) em Enologia-Ampelografia no Institut d'Oenologie da Universidade Bordeaux II, França
- De 1986 – 1987 Diplomarbeit em Química física-orgânica (2º ciclo, Bolonha) na Universidade de Tübingen, Alemanha
- De 1978 – 1986 Chemiestudium (1º ciclo, Bolonha) na Universidade de Tübingen, Alemanha
- De 1974 – 1976 Fachgebundene Hochschulreife am Carl-Benz-Gymnasium, Mannheim, Alemanha
- De 1971 – 1974 Formação como Assistente de Laboratório Químico na BASF, AG, Ludwigshafen am Rhein, Alemanha
- De 1966 – 1971 10º ano de escolaridade na Realschule Schwarzach, Alemanha

Serviço comunitário

- De 1976 – 1978 Serviço civil em alternativa ao serviço militar no Ambulanter Service Dienst do Socialamt Ludwigshafen am Rhein, Alemanha em apoio domiciliário à idosos e pessoas com deficiência física

Faculdades linguísticas

- Alemão; língua materna
- Inglês; fluente (C1 em compreensão/fala/escrita)
- Francês; fluente (C1 em compreensão/fala/escrita)
- Português; fluente (C1 em compreensão/fala/escrita)
- Espanhol; regular (B2 em compreensão/fala e B1 em escrita)

D Minha Proposta de Consultoria

(o que proponho?)

1. Selecção de Matéria Prima

Passo fundamental na obtenção de qualquer produto de qualidade, com a minha longa experiência profissional posso disponibilizar valiosos dicas neste aspecto muito importante.

2. Monitorização de Processos

Bem definidos modalidades de monitorização de processos não deixam nada ao acaso, diminuem “down-times” e garantem a continuidade de uma produção fluida e a manutenção de um nível alto de qualidade dos produtos.

3. Adaptação de Sistemas de Destilação

Igualmente um aspecto importante: cada matéria-prima tem as suas características específicas e o conhecimento do mais adequado sistema de destilação para cada caso pode fazer uma grande diferença.

4. Aplicações Especiais de Resinas de Permuta Iónica

Em determinados situações a aplicação de resinas de permuta iónica pode ser um factor determinante na resolução de problemas delicados. Sobretudo no campo de contaminantes de diversos campos (metais pesados, agentes fisiologicamente activos etc.) esta ferramenta pode ser uma ajuda valiosa.

5. Filtração

Também o aspecto visual tem a sua importância: um destilado cristalino sem defeitos de limpidez e pureza de cor torna o produto apelativo e atractivo, contribuindo para a sua bem conseguida comercialização.

6. Avaliação Sensorial

Como qualquer produto alimentar a qualidade sensorial das aguardentes vínicas é de fundamental importância. A definição das características sensoriais e o controlo e verificação da sua conformidade com o perfil requerido dos clientes têm um papel central na manufactura dos destilados.

E Contacto

(como pode contactar-me?)

Dr. Klaus – Spirit - Consulting

Nikolaus Anton Bertsch

Ladeira da Enfermaria Militar nº 21 F 2º Esq.

2350-527 Torres Novas

Portugal

e-mail: klaus.bertsch@gmail.com

Tel.: +351 965 626 739

Em alternativa pode usar este

Formulário de contacto: