

@sozecachaca

Cachaça

NÃO É COISA DE MULHER

@lauratestavicentini
created the
first and only
SUSTAINABLE CACHAÇA
in the world.



@spinagro

SÔ ZÉ CACHAÇA: UMA CACHAÇA PRODUZIDA DE FORMA 100% SUSTENTÁVEL.

LOCALIZADA EM BATATAIS/SP, A SPINAGRO PRODUZ ANUALMENTE 4,5 MILHÕES DE MUDAS PRÉ-BROTADAS DE CANA-DE-AÇÚCAR, ESSAS SÃO VENDIDAS PARA PRODUTORES E USINAS E, DÃO ORIGEM A NOVOS CANAVIAIS.

A EMPRESA FOI CRIADA EM 2017 POR LAURA E SEU MARIDO, RODRIGO. COM A EVOLUÇÃO, A SPINAGRO PASSOU A GERAR RESÍDUO DE PARTE DO CAULE DA CANA-DE-AÇÚCAR QUE NÃO ERA APROVEITADO. O FRAGMENTO MAIS NOBRE DA CANA. SURTIU ASSIM, A IDEIA DE PROCESSAR ESSE RESÍDUO EXCEDENTE, QUE GERA O CALDO, CONHECIDO POR GARAPA, ESSE LÍQUIDO FERMENTADO E DESTILADO ORIGINA A SÔ ZÉ CACHAÇA.

@sozecachaca

@sozecachaca

*“our first residue being milled -
gold, in my point of view.”*

Laura Vicentini
agronomist engineer
CEO @spinagro
and @sozecachaca.



The global sugarcane platform
SGS Bonsucro Certification
Number SUI005



COM A CONSULTORIA DE VALDIRENE NEVES, MESTRA ALAMBUQUEIRA, NO PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DA SÔ ZÉ, AS ANÁLISES QUALITATIVAS E DE PALADAR ATINGIRAM SUCESSO NAS AVALIAÇÕES E CUMPRIRAM AS EXIGÊNCIAS DE UM PRODUTO PRÓPRIO PARA EXPORTAÇÃO.

CONQUISTOU-SE TAMBÉM, EM 2021, AS CERTIFICAÇÕES DA BONSUCRO, GRUPO INTERNACIONAL SEM FINS LUCRATIVOS QUAL AVALIA O COMPROMISSO COM A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E SOCIAL. E, AS CERTIDÕES TODAY 2030 DA ONU, QUE ATESTAM O TRABALHO E PROCESSO REALIZADOS CONFORME OS OBJETIVOS E METAS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL GLOBALMENTE RECONHECIDO.



*"SOMOS UMA EMPRESA 100% SUSTENTÁVEL,
DE ECONOMIA CIRCULAR,
QUE APLICA NA PRÁTICA A
VERTICALIZAÇÃO PURA E SIMPLES.
UMA PROPRIEDADE RURAL DE 15 HECTARES,
PRODUZINDO MUDAS PARA 500 HECTARES.
E, 60 MIL LITROS DE CACHAÇA POR ANO."*

*LAURA TESTA MOURA MONTANS VICENTINI,
37 ANOS.*



Usamos as gemas da cana de açúcar, de nosso canavial, para produção de nossas MPBs (mudas pré brotadas)



Desse processo são gerados resíduos, que são os toletes de cana de açúcar



Esses toletes eram usados, originalmente, na alimentação do gado, via silagem. Porém nem tudo era consumido



Iniciamos, então, o processo de moagem desse material, em nosso alambique



Por este processo temos a fabricação de nossa cachaça - orgulhosamente a primeira feita de resíduos de cana de açúcar - e o que seria descartado por não atender nosso nível de qualidade torna-se etanol veicular - fonte limpa de abastecimento



Do processo industrial, outros resíduos são gerados, como o bagaço. Esse é utilizado como fonte de energia em nossa caldeira- outra fonte limpa e renovável



Um segundo resíduo gerado em nosso processo industrial é a vinhaça - rica fonte de potássio - que combinada a cama de frango - resíduo de nossa criação animal - nos dá um excelente fertilizante



Esse fertilizante é aplicado em nosso canavial, um adubo orgânico e verde, riquíssimo, que encerra uma etapa e reinicia outra, provendo nutrição a nossas canas, de onde serão novamente extraídas as gemas para produção de MPB



NA SPINAGRO, TODOS OS RESÍDUOS DA PLANTAÇÃO SÃO REAPROVEITADOS, POIS, A PRODUÇÃO É PAUTADA NA *ECONOMIA CIRCULAR*: UM CONJUNTO DE TÉCNICAS E PESQUISAS QUE REPENSA AS PRÁTICAS PRODUTIVAS À LONGO PRAZO. ESSA METODOLOGIA VAI NA CONTRAMÃO DO SISTEMA PRODUTIVO TRADICIONAL O QUAL FUNCIONA DE FORMA LINEAR E EXPLORA EXCESSIVAMENTE OS RECURSOS NATURAIS. COMO EXEMPLO, A ÁGUA DA CHUVA É UTILIZADA PARA LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES, A ENERGIA É GERADA POR PAINÉIS FOTOVOLTAICOS E OS RESÍDUOS DO CAULE DA CANA-DE-AÇÚCAR SE TRANSFORMAM EM CACHAÇA, ENQUANTO AS FOLHAS SE TORNAM ADUBO. TAMBÉM, NÃO SE USAM DEFENSIVOS QUÍMICOS NA PLANTAÇÃO, SÃO APLICADOS OS BIOINSUMOS, UMA ALTERNATIVA AO MANEJO CONVENCIONAL. TAIS COMO AS BACTÉRIAS E FUNGOS BENÉFICOS, QUE MINISTRADOS ADEQUADAMENTE, CONTROLAM A POPULAÇÃO DE PRAGAS NA CULTURA. À PARTIR DE CONHECIMENTOS E ESTUDOS CIENTÍFICOS, OS PROCESSOS NA SPINAGRO E SÔ ZÉ CACHAÇA CONSEGUEM SER ORGÂNICOS E SUSTENTÁVEIS.

@sozecachaca

"MANEJAMOS BIOINSUMOS, NÃO POR NÃO ACREDITAR
NOS PESTICIDAS QUÍMICOS MAS, PORQUÊ CONSEGUIMOS
NÍVEIS DE CONTROLE SATISFATÓRIOS DE PRAGAS;
CONTROLAMOS TUDO COM PRODUTOS BIOLÓGICOS."



2030
TODAY

Este certificado atesta que

RODRIGO SPINA
CNPJ 09.387.266/0001-03
FAZ SÃO GERALDO, S.N.
Rodovia Altino Arantes Km 64
Zona Rural, Batatais – SP - CEP: 14.319-899

foi avaliada e verificado o atendimento dos
Objetivos de Desenvolvimento Sustentável –



Categoria:



Objetivado – a empresa entendeu, mapeou, avaliou os
impactos/riscos e priorizou os ODS.

Realizado em: 05/07/2021

Validade: 04/07/2022

Autorizado por

Thiago Doretto
Gerente Nacional
SGS ICS Certificadora Ltda.
Av. Piracema, 1341 – Galpão 1
CEP 06460-030 – Barueri/SP - Brasil
www.sgsgroup.com.br
www.sgs sustentabilidade.com.br

SGS





*"NUNCA ME VI TRABALHANDO COM PRODUÇÃO DE CACHAÇA,
TUDO SURTIU DEVIDO A IDEIA DO REAPROVEITAMENTO.
FICO FELIZ PORQUÊ CONSEGUIMOS UMA PRODUÇÃO DE
QUALIDADE E SUSTENTÁVEL AMBIENTAL E SOCIALMENTE.
AQUI NA SÔ ZÉ CACHAÇA, 60% DAS CONTRATAÇÕES SÃO
FEMININAS E PROCURAMOS CONTRATAR COLABORADORES
LOCAIS DE BAIRROS MAIS VULNERÁVEIS ECONOMICAMENTE."*

LAURA VICENTINI
ENGENHEIRA AGRÔNOMA
CEO SPINAGRO E
SÔ ZÉ CACHAÇA.

[@sozecachaca](https://www.instagram.com/sozecachaca)