

MILLESIME

A EXPRESSÃO MÁXIMA DO TERROIR

Fermentação com leveduras indígenas em MODO SEGURO

Posicionamento e diferenciação no segmento de “vinhos parcelários” ou “vinhos de Terroir” implica a necessidade de expressar a **SINGULARIDADE** da tua vinha.

Só assim conseguirás satisfazer um consumidor que, por consciência ou por tendência; pela sua exigência; **SUSTENTABILIDADE**; e, sobretudo, pela **AUTENTICIDADE** dos seus vinhos.



A expressão do Terroir

Interpretação **SOLO+CLIMA+PLANTA**

- Manter o solo vivo e a planta equilibrada.
- Vindimar na data adequada.
- Traçar um itinerário de vinificação em função do ano.
- Fermentações com leveduras indígenas da própria parcela.

FERMENTAÇÃO COM LEVADURAS INDÍGENAS

O consumidor é cada vez mais exigente, e não aceita desvios organoléticos fruto de vinificações de “naturalidade” mal entendida.

O objetivo pretendido é conseguir uma **FERMENTAÇÃO LIMPA, COMPLETA** e **SEGURA** com leveduras autóctones:

- Um arranque rápido que evite a implantação de populações contaminantes.
- Terminar todos os açúcares com uma volátil moderada-
- Sem abrandamentos ou paragens, que diminui a intensidade da componente “fruta”.
- Sem oxidações nem reduções que inibem a sua perceção.
- Se ter que recorrer a uma levedura bayanus LSA para finalizar a FA.

A biodiversidade da microbiota de uma parcela, determina as populações mais ou menos numerosas de diversas espécies. Algumas organolepticamente positivas, outras com resultados indesejados. Que competem entre elas e variam a sua proporção em função do:

NOSSO TRABALHO NO SOLO E DA PLANTA

A CLIMATOLOGIA DE CADA ANO



APENAS 6% DOS CACHOS DE UMA PARCELA CONTÉM SACCHAROMYCES!!

AS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS

Fermentar com levaduras indígenas

FERMENTAÇÃO ESPOTÁNEA

- Tirar partido da biodiversidade da parcela.
- Arranque lento e finais de FA incertos, que podem implicar períodos oxidativos com perdas aromáticas e aumento da acidez volátil.

SELEÇÃO DE LEVADURAS AUTÓCTONES

- Limita a biodiversidade da parcela, mesmas cepas em cada vindima.
- Conservação complicada e com custos altos em material biológico.
- Segurança fermentativa por inoculação de grandes quantidades de levaduras.

PÊ DE CUBA NA VINHA

- Probabilidade muito limitada de obter uma população de *Saccharomyces* suficiente para terminar FA.
- Alto risco de paragem de fermentação e implantação de populações contaminantes.

MILLESIME AZ3

- Pool de levaduras que **expressa a biodiversidade** da cada ano.
- **Segurança fermentativa** com populações de *Saccharomyces* garantidas.
- Ao alcance de qualquer adega para expressar o seu terroir.



**Queres potenciar o carácter
TERROIR e expressar a
biodiversidade das tuas parcelas?**

**Queres fermentar com leveduras
indígenas e assegurar a
qualidade do teu vinho?**

**CONSULTORIA
MILLESIME
AZ3**

Transferismo o KNOW-HOW e os
EQUIPAMENTOS necessários para que
qualquer adega seja **TOTALMENTE**
AUTÓNOMA na seleção e multiplicação das
leveduras da sua vinha

VENTAGENS MILLESIME AZ3

Conhecer melhor a tuas vinhas e
acompanhar a evolução anual da sua
microbiota

POOL DE LEVADURAS

Localizar o pool de leveduras com maior presença de Saccharomyces.

RESULTADO ORGANOLÉPTICO

Selecionar o melhor pool em função do seu resultado organoléptico.

RÁPIDA IMPLANTAÇÃO

Boa multiplicação de forma conseguir uma rápida implantação do pool de leveduras escolhido.

FERMENTAÇÃO DE FORMA SEGURA

Completar as fermentações de forma segura com leveduras indígenas.

VINHO PARCELÁRIO

Potenciação máxima do conceito de vinho parcelário.

MILLESIME está dirigida às adegas que pretendem

- **DIFERENCIAÇÃO, COMPLEXIDADE e EXCLUSIVIDADE** nos seus vinhos.
- Potenciação máxima do **VINHO PARCELÁRIO** e potenciar o **CARÁCTER TERROIR**.
- **SEGURANÇA FERMENTATIVA** com leveduras indígenas.
- Conhecimento e valor acrescentado da vinha em todos os seus aspetos.
- **EFEITO ANO REAL**, a climatologia anual inside qualitativamente e quantitativamente na microbiota presente na uva, que por sua vez terá um impacto direto sobre o perfil do vinho.
- Aumentar o **CONHECIMENTO DA MICROBIOLOGÍA** da vinha e do vinho, aumentando o seu domínio, segurança e capacidade de reação antes de eventuais desvios.
- **BIOPROTEÇÃO COM LEVADURAS PRÓPIAS** na elaboração de vinhos sem sulfuroso, Proteção através de uma inoculação massiva de leveduras autóctonas na plena atividade multiplicadora.