

OS VINHOS ROSADOS, VINHOS MODERNOS

Os rosados são vinhos com diferentes intensidades de cor rosado, muito expressivos de fruta e em boca muito equilibrados com corpo suave.



“Eu penso sobre a vida do vinho. Ele é algo vivo. Eu gosto de pensar o que aconteceu às uvas durante o seu crescimento. Como o sol brilhou. Se choveu. Eu gosto de pensar em todas as pessoas que as cuidou e as colheu. E se é um vinho velho, quantos deles já morreram. Eu gosto de como o vinho continua a evoluir. Se eu abrir uma garrafa hoje terá um sabor diferente do que se eu abrir qualquer outro dia. Porque uma garrafa de vinho na realidade está viva”.

Entre copas
Alexander Payne

OS VINHOS ROSADOS, VINHOS MODERNOS

Os rosados são vinhos com diferentes intensidades de cor rosado, muito expressivos de fruta e em boca muito equilibrados com corpo suave.

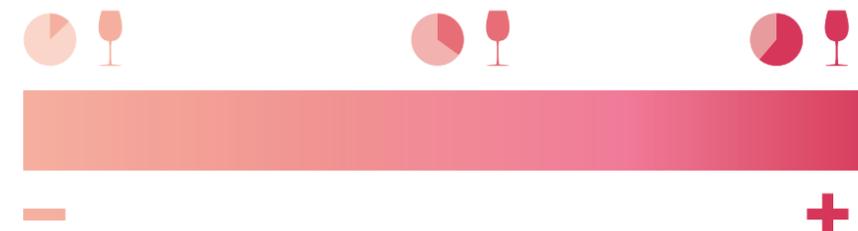
Os estilos de rosados, como nos brancos, os podemos classificar em tiólicos, terpénicos ou fermentais, em função da variedade, estirpe da levedura e processo de produção.

A cor dos rosados é o primeiro factor que pode determinar o seu estilo. Podemos encontrar diferentes longitudes de onda de 0,4 até 2.

A cor dos rosados depende de:

- / A maturação da uva
- / O tempo e temperatura de maceração
- / A turbidez
- / Tratamentos de fermentação.

O TEMPO DE MACERAÇÃO AFECTA O VINHO ROSADO



A cor está relacionada com a quantidade de antocianos, que podem variar entre 10 e 80 mg/L taninos e do pH.

A **extração dos antocianos** pode variar muito de um ano para o outro, sendo um fator a ter em conta para estabelecer os processos de elaboração. Por outra parte, a sua estabilidade e a sensibilidade à oxidação influenciam a cor final do vinho.

01

A MATURAÇÃO

Se para a elaboração de vinhos tintos concentrados buscamos parcelas de baixo rendimento onde valorizamos a maturação e a concentração em açúcares, para a vinificação dos rosados permite-nos ter rendimentos superiores, mas bem controlados.

O interesse do enólogo está em obter uvas com um equilíbrio entre a acidez total e a concentração em açúcar em conjunto com aromas frescos.

Uma maturação excessiva da uva pode provocar uma diminuição da frescura do ácido málico, um aumento do grau provável e em consequência a perda do carácter de fruta.

Uma baixa maturação, em contrário, pode entranhar desvios organoléticos e aromas vegetais ou herbáceos: 3-isobutil-2-hexanol.

Os cuidados que deveremos ter em conta na hora de elaborar os vinhos rosados são também os que temos para os vinhos brancos.

- / Favorecer a vindima manual.
- / Evitar tempos de transporte demasiado largos para minimizar a oxidação.
- / Utilizar reboques de transporte com duplo fundo.
- / Evitar temperaturas elevadas de maceração.

02

PRENSAGEM DIRETA OU MACERAÇÃO

A maceração permite um aumento dos componentes aromáticos e uma maior extração de polifenóis.

Há duas maneiras de vinificar os rosados:

1. Prensagem direta. O objetivo é obter uma cor pálida em variedades onde a extração dos antocianos é relativamente fácil. Inclusive quando a vindima chega alterada. São vinhos com menor cor, de elevada intensidade aromática e geralmente um perfil mais ácido (menos potássio e maior quantidade de ácido tartárico). Em este caso, recomenda-se utilizar programas de prensagem parecidos às prensagens de vinhos base para espumosos: poucas voltas (evitando os sabores herbáceos), prensagens ligeiras (aumento da pressão provoca aumentos de potássio e menor acidez tartárica). Também se recomenda a separação dos vinhos de gotas dos de prensa (mais carregados em antocianos e polifenóis).

2. A maceração, igual aos vinhos brancos, permite uma maior componente aromática e uma maior extração de polifenóis. No entanto, há fatores como o tempo e a temperatura que influenciam no futuro da cor dos rosados. Há que ter em conta a maturação da uva, quanto maior seja, menor deverá ser o **tempo de maceração** e ao contrário, quanto menos maturação seja maior poderá ser o tempo de maceração.

Ao macerar a temperaturas altas podemos chegar a ter o dobro da cor do que a uma baixa temperatura no mesmo tempo de maceração. Além disso, favorecem a extração de tanino.

**TEMPERATURA IDEAL ENTRE 12-14°C.
TEMPO 4-6H**

Em alguns casos, os vinhos rosados podem ser produzidos de mostos sangrados para concentração de vinhos tintos. Em este caso os vinhos resultam menos aromáticos, mais tânicos e normalmente mais maduros, já que as uvas são vindimadas em ponto de maior maturação.

A uva o mais possível e vindimada em fruta fresca, (2-3 g/L de málico).

TURBIDEZ

A limpidez dos mostos caracteriza-se por eliminar quanto antes as borras, já que dão sabores herbáceos e são ricos em flavenoides e ácidos hidroxycinâmicos que são o principal motor de oxidação dos vinhos.

De acordo com o estilo aromático, definiremos o perfil de turbidez como se faz nos brancos:

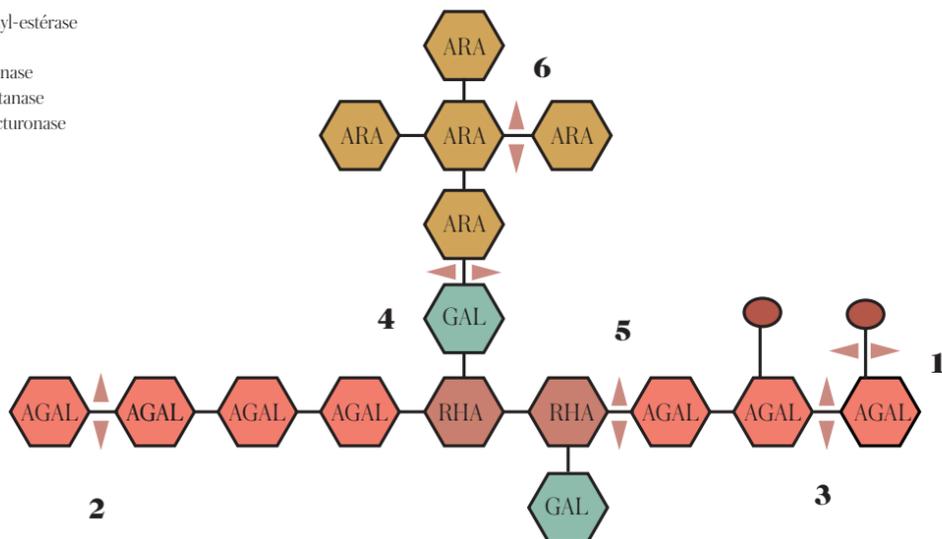
- / 80-100 NTU. Aroma fermental
- / 150 NTU: Tiólico
- / 180 NTU: Terpénico

A decantação tem uma ação muito importante sobre o consumo de oxigénio: uma decantação correta elimina uma fração

importante de oxidases, o qual pode diminuir até um 40% o consumo de oxigénio.

O uso de enzimas pectolíticas acelera este processo, inclusive com preparados enzimáticos que trabalham a baixas temperaturas. No caso das vindimas alteradas, o tratamento enzimático limita o tempo de contacto com as borras que podem transmitir componentes que transmitem gostos herbáceos e negativos.

1. Pectina-méthyl-estérase
2. Pectina-lyase
3. Polygalacturonase
4. Arabinogalactanase
5. Rhamnogalacturonase
6. Arabinase



LYSIS ULTRA

Preparação enzimática líquida ultra concentrada para a decantação de mostos brancos e rosados.

A decantação não deve ser uma receita, já que o grau de limpidez dos mostos determinará o aroma do futuro vinho.

PARA QUE SERVE:

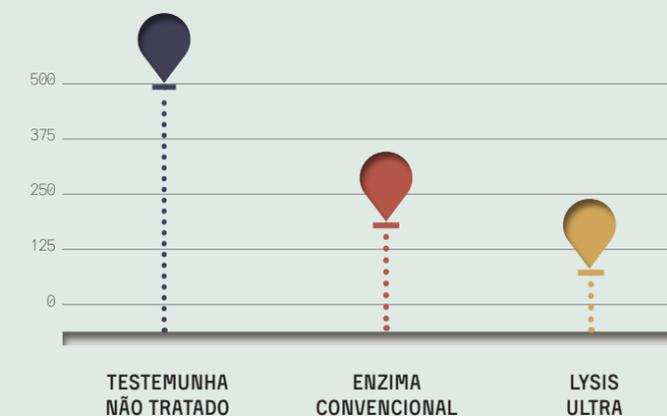
- / Para a decantação de mostos difíceis provenientes de variedades de películas grossa e uvas com pouca maturação.
- / Acelerar o processo de decantação.
- / Aumentar a segurança e qualidade do decantado.

BENEFÍCIOS:

- / Vinhos menos vegetais e maior intensidade de fruta.
- / Vinhos com menor quantidade de tanino e por isso, maior untuosidade.
- / Fácil uso pela sua formulação líquida.
- / Vinhos com muita gordura em boca.
- / Poupança no tempo da decantação e valorização económica.

É um produto ultraconcentrado que permite trabalhar a doses baixas. Independentemente da variedade da uva ou do seu estado sanitário, em condições difíceis, diminui a viscosidade do mosto rapidamente, com um a valorização importante de tempo.

TURBIDEZ (NTU) ÀS 5H



É uma enzima pectolítica com fortes atividades secundárias, celulase e hemicelulase, que diminuem a viscosidade do mosto radicalmente, otimizando até uns 50% de tempo a decantação.

TRATAMENTOS DURANTE A FERMENTAÇÃO

Os tratamentos dos mostos, durante a FA para a estabilização proteica e de matéria corante, tem um impacto menor no aroma que os tratamentos corretivos.

Durante o processo fermentativo dos mostos rosados é imprescindível estabiliza-los das possíveis casses proteicas, oxidativas, ou estabilização da cor.

Esta etapa do processo é muito importante porque nos permite, de uma forma precoce e preventiva, corrigir os possíveis perfis fenólicos e amargos que podem apresentar

os possíveis vinhos por um excesso de maceração, da extração ou extratibilidade das películas. Os compostos fenólicos em vinhos rosados contribuem na adstringência, secura, carácter ardente e amargor do mesmo. Este efeito se vê ainda mais reforçado pela concentração em etanol do vinho. Com maior grau alcoólico maior efeito amargo dos polifenóis.



VINIFICATEUR SR

+ FRUTA + GORDURA - SECURA - AMARGOR

Adjuvante de vinificação específico de vinhos rosados e brancos para evitar o envelhecimento prematuro dos vinhos. A origem de este vinificador está em Provence, onde há dificuldades para manter a cor dos vinhos.

É uma associação de Bentonita Performa, com um amplo espectro de adsorção e seletivo respetivamente às proteínas, e (PVPP), para eliminar compostos fenólicos suscetíveis de ser oxidados ou polimerizados. Pode utilizar-se antes, durante ou depois da fermentação alcoólica.

BENEFÍCIOS:

- / Ajuda na estabilização da cor dos vinhos brancos e rosados.
- / Elimina sensações de secura e amargor.
- / É um produto único que permite na adegas rentabilizar de forma considerável os 20% de mostos-prensa que não podariam ser misturados com o mosto flor e deveriam ser comercializados a um valor inferior.

DOSES:

- / De 50 a 100g/hL



VINIFICATEUR SR 3D®

Além dos componentes do Vinificateur SR a formulação 3D inclui uma fração de carvão ativo mesoporoso para a eliminação de microtoxinas como a Ocratoxina A (OTA), que pode ser tóxica para a saúde.

O EFEITO 3D:

1. **Desintoxicação:** adsorve OTA e fenóis voláteis
2. **Despigmentação:** elimina os polifenóis responsáveis do pinking. Em brancos com acastanhamento, se reduz em 20 % a cor.
3. **Desproteínização:** adsorve seletivamente as proteínas instáveis.

Ideal para vinhos rosados com tonalidades rosáceas, tipo Provence para chegar à cor desejado durante a FA.



PHYLIA CYS

O Glutatião, na sua forma redutora, possui propriedades redutoras que contribuem para evitar o acastanhamento dos mostos brancos e rosados, e a preservar a frescura dos seus aromas.

É um dos antioxidantes naturais próprios da uva e a sua concentração vai aumentando durante o processo de maturação da uva. Existe uma correlação positiva entre a concentração do glutatião e os níveis de azoto assimilável na uva.

Mas o seu inimigo é o cobre, já que as aplicações próximas da data de vindima fazem com que se precipite o glutatião.

A presença de oxigénio faz com que se oxidem rapidamente os compostos fenólicos, como pode ser o ácido cafeico em brancos, dando a sua correspondente quinona e em consequência o futuro acastanhamento do vinho. O Glutatião trabalha bloqueando estas reações de oxidação, evitando a polimerização das quinonas e a perda aromática do vinho.

A evolução do glutatião na elaboração do vinho depende de muitos fatores, e um dos mais importantes é o estado oxidativo do mosto.

BENEFÍCIOS:

- / Vinhos brancos e rosados com maior potencial de guarda.
- / Vinhos com maior intensidade aromática com carácter redutor.
- / Fases de latência mais curtas.
- / Melhora a capacidade antioxidante dos vinhos justo antes do engarrafamento.

DOSES:

- / 20 g/hL em mostos decantados.



