

CADERNO Nº 3

PRESERVA A FRESCURA DOS VINHOS BRANCOS E ROSADOS

Mosto limpo, mosto são.



“Deram-lhes aos dois a provar do vinho de uma cuba, pedindo-lhes o seu parecer do estado, qualidade, virtudes ou defeitos do vinho. Um o provou com a ponta da língua, o outro não fez mais do que analisá-lo nas narinas. O primeiro disse que aquele vinho sabia a ferro, o segundo disse que mais sabia a couro. O dono disse que a cuba estava limpa, e que esse vinho não tinha maneira alguma donde viesse o sabor de ferro nem de couro. Com tudo isso, os dois famosos se afirmaram no que haviam dito. Passando um tempo, vendeu-se o vinho, e a limpar a cuba acharam nela uma chave pequena, pendente de uma correia de couro”.

PRESERVA A FRESCURA DOS VINHOS BRANCOS E ROSADOS



Mosto limpo, mosto são.

Para conseguir o vinho desejado é importante fermentar nas condições de turbidez adequadas ao perfil desejado e às necessidades da levedura selecionada.

O processo de separar os sólidos do líquido pode realizar-se de diversas formas: decantação estática, centrifugação, flotação, decanter. Em qualquer das circunstâncias, o interesse do enólogo deve ser realiza-lo nos períodos de tempo mais curtos para evita possíveis oxidações e contaminações microbiológicas.

NÍVEIS DE TURBIDEZ ADAPTADOS AO PERFIL DO VINHO:

Se temos nutrientes suficientes para desenvolver uma boa FA, e a população de leveduras é suficiente, uma turbidez de 50NTU provocará stresse na levedura aumentando a produção de ésteres aromáticos. No entanto, há que ter cuidado porque por debaixo de 50NTU há riscos de aumento da acidez volátil.

Turbidezes de 100 NTU na produção de vinhos redutores permitiram obter mais A3MH (toranja), ao contrário, fermentados a 150 NTU se potenciam mais os aromas como o 4 MMP (buxo, giesta).

No caso dos vinhos terpénicos, podemos permitir uma maior extração e a turbidez ideal para desenvolver todo o potencial aromático são 150-180 NTU.

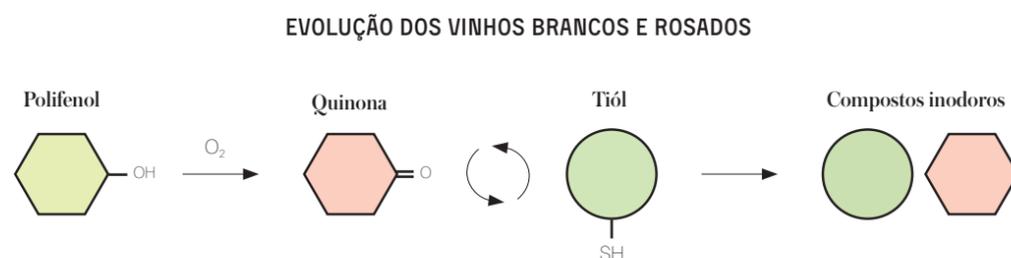
Mais de 200 a 250 NTU pode aumentar o risco de aparecimento de compostos enxofrados desagradáveis e aumenta a extração tânica das borras com as consequentes perdas aromáticas.

A OXIDAÇÃO DOS MOSTOS

A oxidação dos mostos se dá por via enzimática, concretamente pelas polifenoloxidasas.

Os polifenóis formam quinonas por ação enzimática que depois se polimerizam provocando o acastanhamento dos mostos. Esta reação está catalisada pelo cobre, pois quanto mais metais

pesados tenhamos, mais aceleramos a oxidação dos mostos. Diretrizes para expressar todo o potencial aromático da vinha e não deixar que nenhum parâmetro seja prejudicial:



TRATAMENTO DOS MOSTOS COM COADJUVANTES

Durante o processo fermentativo dos mostos brancos e rosados é importante e imprescindível estabilizá-los das possíveis casses proteicas, oxidativas, ou estabilização da matéria corante. Esta etapa do processo é muito importante porque permite-nos de uma forma precoce e preventiva, corrigir os possíveis perfis fenólicos e amargos que podem apresentar os futuros vinhos por um excesso de maceração, de extração ou extratibilidade das películas.

Os compostos fenólicos em vinhos brancos e rosados contribuem na adstringência, secura, caráter ardente e amargor do mesmo, este efeito se vê além disso reforçado pela concentração em etanol do vinho. Quanto maior o grau alcoólico maior o 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 adega 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.

DOSIS:

- / Dependendo da qualidade do mosto, trata-se o mosto flor com 50 g/hL de Vinificateur SR em fermentação. Pelo contrário, mostos com maior carga polifenólica, como o mosto prensa, adiciona-se 100 g/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:

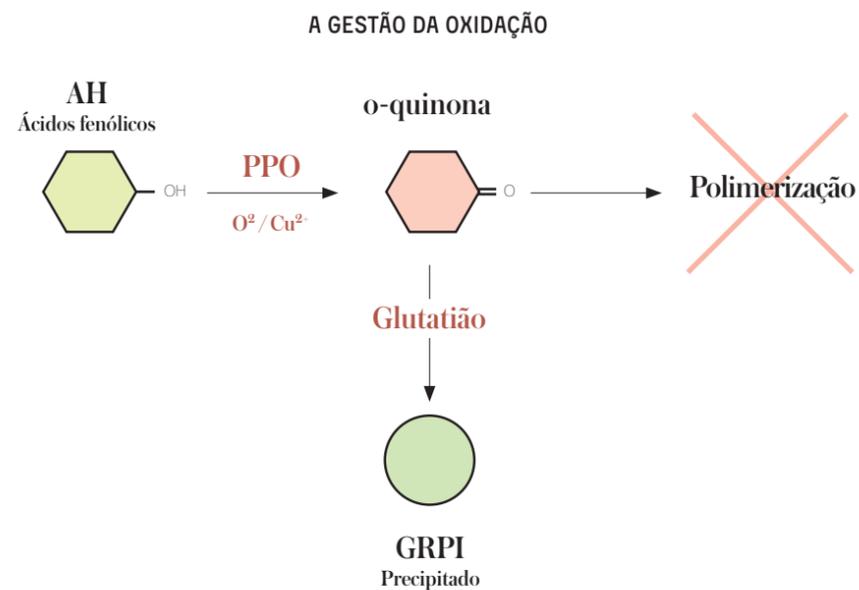
1. **Desintoxicação:** adsorve OTA e fenóis voláteis
2. **Despigmentação:** elimina os polifenóis responsáveis do pinking. Em brancos com acastanhamento, se reduz em 20 % a cor.
3. **Desproteínização:** adsorve seletivamente as proteínas instáveis.

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

OXÍGENIO DISSOLVIDO EM MOSTOS

O processo de preparação da fermentação alcoólica exige um controlo minucioso para a elaboração de vinhos de alta qualidade. Exige prevenção da oxidação dos mostos durante os períodos de latência da levedura.

A fase de latência pode durar entre 6-24 horas, dependendo da flora e da temperatura. Interessa que seja o mais curta possível para que a concorrência entre microrganismos seja menor e domine a fermentação a levedura desejada. Por outro lado, também é a etapa onde o mosto é mais sensível à oxidação.



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.

Durante o desengaçamento-esmagamento e prensagem da uva, o oxigénio entra em contacto com o mosto ativando as reações enzimáticas de PFO (polifenoloxidases), pois há pouco sulfuroso. 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 óxido/redução 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.

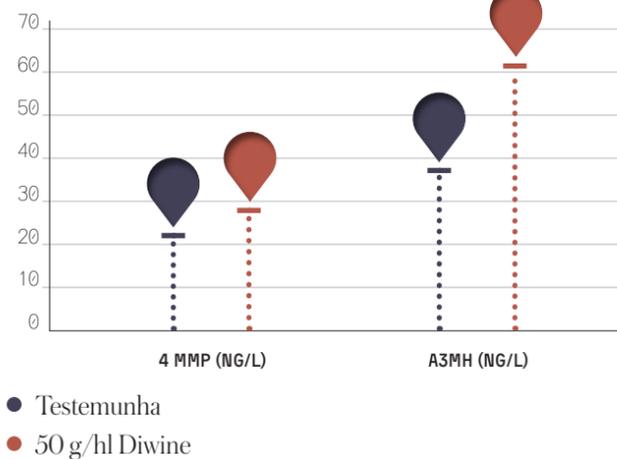


ELIMINAÇÃO DE METAIS PÉSADOS

Certos tratamentos da vinha, como os derivados à base de cobre, são necessários.

Diversos estudos mostram que em mostos com metais pesados, diminui notavelmente a qualidade aromática dos vinhos. À parte do oxigénio, que é o maior responsável da oxidação dos vinhos, os metais pesados são catalizadores da maioria de reações de oxidação e causadores de uma perda aromática. Quanto mais quantidade de metais pesados há no mosto, acelerará o envelhecimento dos vinhos, com uma perda prematura dos aromas.

A Presença de cobre em níveis superiores a 0,4mg/L pode ter um efeito inibidor para as leveduras. Em estes casos, pode-se explicar que certas leveduras segregam compostos redutores no início da fermentação alcoólica para fazer precipitar o cobre e poder desenvolver a sua atividade sem nenhum tipo de contaminante que influi na sua viabilidade.



DIWINE



Auxiliara para a vinificação com múltiplas propriedades. Recomendado para a vinificação de vinhos especialmente sensíveis à oxidação. Graças à sua estrutura, elimina metais pesados, polifenóis e quininas.

BENEFÍCIOS:

- / Melhora a cinética da fermentação alcoólica → segurança e qualidade
- / Otimiza a produção de aromas pelas leveduras.
- / Abranda as reações enzimáticas da oxidação aumentando a durabilidade dos vinhos.
- / Melhora o perfil organolético dos vinhos.
- / Conserva a cor dos brancos e rosados evitando o pinking ao eliminar os polifenóis responsáveis, incluído os de menor peso molecular.
- / Ajuda a reduzir o uso de SO₂ porque elimina quinonas e compostos oxidáveis.

DOSES:

- / Para conteúdos em cobre inferiores a 1mg/L: 20g/hL de DIWINE 2+/3+
- / Para conteúdos em cobre de 1-3 mg/L: 30g/hL de DIWINE 2+/3+

BENTONITA PERFORMA



Os aromas também estão unidos a proteínas que atuam como suporte de moléculas aromáticas e dão um aumento de volume em boca. É importante não perdê-las indiretamente, e ter todo o potencial aromático até ao consumo final.

Um vinho, antes e depois do tratamento com Bentonite, deve manter as qualidades organolépticas próprias para seguir potenciando o vinho. Para os vinhos brancos e rosados há que escolher as bentonites com capacidade de adsorção elevada, e que tenham uma elevada atividade não afetando o pH e a temperatura, e sobre tudo, seletivas com as proteínas de baixo peso molecular.

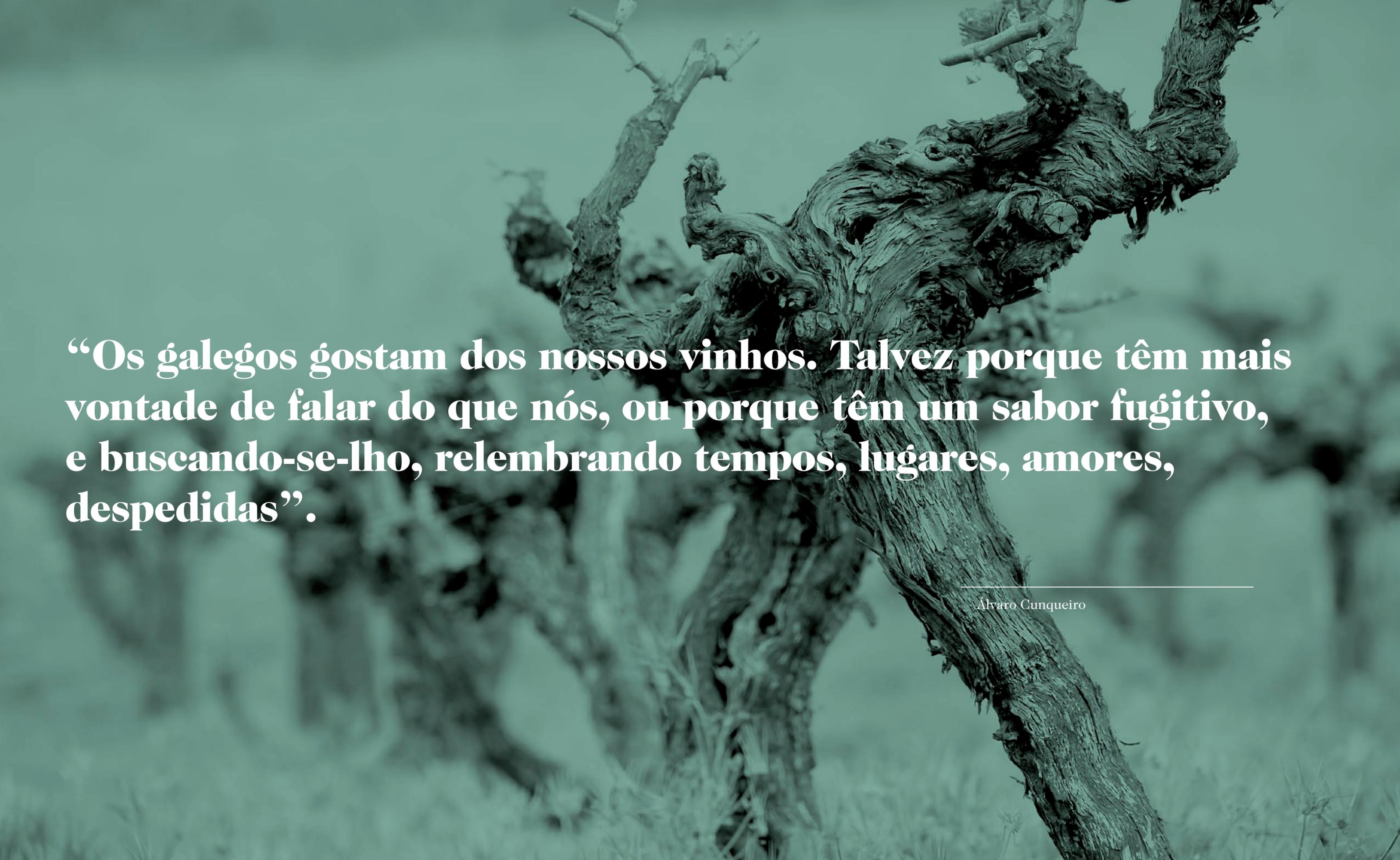
Graças à elevada superfície de adsorção da Bentonita Performa (500 a 800m²/g em suspensão aquosa), se reduz as doses a utilizar sem alterar a qualidade aromática do vinho. Os estudos realizados pela Sofralab asseguram ser a Bentonita que mais proteínas elimina a menos dose.

BENEFÍCIOS:

- / Respeita a gama aromática dos vinhos
- / Maior rendimento do vinho limpo, com menor quantidade de borras
- / Reduz a quantidade de água a utilizar sem afetar a diluição das características do vinho.
- / Redução importante das doses a utilizar..

DOSES:

- / 5-20 g/hL.

A photograph of a gnarled, weathered tree trunk, possibly a cork oak, with a teal overlay. The tree trunk is the central focus, showing intricate textures and knots. The background is a blurred landscape with some vegetation.

“Os galegos gostam dos nossos vinhos. Talvez porque têm mais vontade de falar do que nós, ou porque têm um sabor fugitivo, e buscando-se-lho, relembrando tempos, lugares, amores, despedidas”.

Álvaro Cunqueiro

