

# FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

Devemos de reconhecer o mérito das leveduras em expressar e criar os aromas que se revelam no nosso vinho.



**“Me basta com o vinho dourado e velho, uma manta com cheiro a inverno, dezassete amêndoas novas e tuas mãos”.**

---

**El vino y la poesía**  
Beatriz Mazliah

# FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA

**As leveduras podem ser consideradas como uma matéria prima na elaboração do vinho.**

A fermentação alcoólica, etapa principal da vinificação, é integralmente realizada pelas leveduras, em geral pela espécie *Saccharomyces cerevisiae*. Estas leveduras podem ser consideradas como uma matéria prima na elaboração do vinho. Por isso, é fundamental dominar a inoculação, o crescimento e sobrevivência destes microorganismos, com o objecto de assegurar uma fermentação regular e completa.

Como agentes são responsáveis pelo milagre da transformação do mosto em vinho, devemos de reconhecer às leveduras o mérito de expressar e criar os aromas que se revelam no nosso vinho.

- / Expressá-los mediante a transformação dos precursores varietais (tióis, terpenos, norisoprenóides) para os revelar na sua forma aromática através das suas actividades enzimáticas;
- / Criados pelo seu próprio metabolismo extraíndo para o meio centenas de metabólitos secundários com poder aromático, positivo ou negativo, como: ésteres amílicos e etílicos, álcoois superiores, ácidos superiores, ácidos gordos e outros como diacetilo, acetaldeído ou acetato de etilo.

A utilização de leveduras seleccionadas para a fermentação de mostos em vindimas não garantem que o êxito da sua multiplicação e posteriormente a fermentação, deste modo devemos criar as condições ótimas em cada caso.

O controlo microbiológico do processo de fermentação permite uma melhor gestão da fermentação alcoólica, segurando ao enólogo uma qualidade, estilo seguro e previsível.

É indiscutível que as diferentes leveduras, autóctones ou seleccionadas têm diferentes aptitudes na sua capacidade fermentativa, revelação e/ou sínteses de aromas.

Em suma, exibem um papel primordial na expressão da uva.

01

# FRUTA E LEVEDURA

**Nossa proposta é o resultado da experiência transmitida pelos nossos clientes e o conhecimento adquirido durante 17 anos de ensaios.**

COMO OBTER O MÁXIMO POTENCIAL DE UM VINHO DURANTE A FERMENTAÇÃO



## UM DESAFIO TÉCNICO

A vinificação não pode ser uma receita nem uma fórmula fixa aplicando ano atrás de ano os mesmos protocolos, misturando as mesmas parcelas e vindimando da mesma forma. A uva é diferente cada ano em função da climatologia.

O êxito da vinificação depende da capacidade do enólogo conhecer e entender as características da cada lote de uva, e saber interpretá-los de forma a adaptar cada elaboração ao potencial da matéria prima e ao estilo objectivo final.

Para conseguir o máximo potencial de um vinho, devemos:

- / Propor uma metologia de vindima de acordo o producto definido;
- / Propor um processo de elaboração coerente considerando a matéria prima existente e das ferramentas tecnológicas de transformação disponíveis na adega.

A construção do vinho começará na fermentação: a expressão aromática, a gordura, a estrutura, o volume irão ser definidos durante o processo de fermentação.

Realização correta da nutrição, extração, temperatura e das técnicas de vinificação nos permitirá obter os resultados pretendidos.

Acertar na escolha da levedura, dependendo da interpretação da uva é parte do sucesso na produção de vinho. Redutor tiólico, terpênico ou fermental são estilos que nos dias de hoje estão perfeitamente definidos com metologias de trabalho distintas na vinha, na obtenção do mosto, dos precursores e também nos parâmetros de fermentação adequados: actividades enzimáticas da levedura, turbidez e regime térmico durante a FA.

Quando o objectivo é a complexidade, a nossa proposta é a aplicação de leveduras distintas em depósitos distintos e em seguida, o lote de vinhos nas percentuais destinadas de acordo com o estilo de vinho definido.

## LA MARQUISE



### ANTES DE TUDO, SEGURANÇA

Capacidade de multiplicação muito elevada, limitando o tempo de fase de crescimento. No final da FA (1010), 80% das células são viáveis, assegurando um bom final de fermentação. Boa capacidade de autólise, Ajuda a aumentar a sensação de gordura na boca. É fructófila.

## LEVULINE SYNERGIE



### EXPRESSÃO AROMÁTICA DA UVA

Agrupação das leveduras que, trabalhando de forma sequencial, contribuem para a expressão aromática da uva. Na fase de multiplicação da levedura actua a beta-liase e na fase estacionária atua a Beta-glucosidase, revelando tióis na fase inicial da FA e depois terpenos. Apropriado para variedades tiólicas, tal como para variedades terpênicas; perfeito para misturar quando pretendemos complexidade.

## LEVULINE C19



### BRANCOS PUROS E LIMPOS DO CARÁCTER TERPÉNICO

Ideal para variedades terpênicas e desenvolver todas as gamas aromáticas como Alvarinho, Malvasia, Moscatel, Fernão Pires, esta levedura possui actividades b-glicosidasas para ajudar a desenvolver todo o potencial. aromas florais e cítricos. Graças ao seu potencial aromáticos os vinhos ganham volume e, especialmente, longevidade.

## LA FRUITÉE



### AUMENTAR A FRESCURA AROMÁTICA

Esta levedura produz ésteres de fermentação devido à actividade de acetil-transferase. É uma levedura com uma cinética rápida perfeita para variedades neutras. Portanto, com VIVACTIV AROME adquirimos um aumento aromático do perfil fermental importante.

## L'ELEGANT



### ADICIONA FINEZA AROMÁTICA E GUSTATIVA RECOMENDADA PARA VINHOS BRANCOS EM BARRICA

Desenvolve uma expressão aromática fina e complexa simultaneamente com notas frutadas (frutos de polpa amarela, frutas cítricas) e floral (flores brancas, mel). Revaloriza a qualidade dos grandes vinhos.

## LA RAFFINÉE



### FRESCURA AROMÁTICA E DIMINUIÇÃO DO VEGETAL

Mascara os compostos pirázicos de variedades com baixa maturidade para aumentar o perfil frutado. Ideal também para variedades tipo Merlot, Cabernet Sauvignon.

## LEVULINE GALA



### PROPORCIONA VINHOS COM CARÁCTER AROMÁTICO DE FRUTA FRESCA E DOCE NA BOCA

Levuline Gala em uvas frescas, exalta as frutas vermelhas com memórias de mirtilo, morango, framboesa. Uvas sobremaduras, exalta a fruta preta com notas de mirtilo preto, cereja, amora.

## SELECCIÓN TT03



### REALÇAR O PERFIL FRESCO DA UVA

Selecionada por AZ3 Oeno em vinhas de Tempranillo/Aragonez para desenvolver todo o potencial da variedade. Tem uma rápida implementação na flora indígena e um consumo total açúcares que dificulta o desenvolvimento de outros microorganismos.

## LEVULINE BRG



### VINHOS CONCENTRADOS E COM BOA MATURAÇÃO

É a levedura que mais polissacarídeos e manoproteínas livres durante a fermentação. Confere fineza aromática e alto potencial gustativo para vinhos de estágio.

VINHOS BRANCOS	CARÁCTER	NTU	LEVEDURAS	Tª (°C)
TIÓLICOS	BUXO TORANJA FOLHA DE TOMATE ESPARGOS	150	LEVULINE SYNERGIE LEVULINE TT03	17-18
TERPÉNICOS	FLORAL ROSA CASCA DE CÍTRICOS	180	LEVULINE C19	18
FERMENTAL	BANANA ABACAXI PERA	50-100	LA FRUITÉE LEVULINE GALA	14-16

VINHOS TINTOS	CARÁCTER	LEVEDURAS	Tª (°C)
FRUTA FRESCA	FRUTA REDUCTORA, CASSIS	LEVULINE TT03 LA FRUITÉE LA GALA	22-28
FRUTA MADURA	FLORAL CASCA DE CÍTRICOS	LEVULINE BRG	22-24



**“Com outonos de ouro eles inventaram. O vinho tinto que flui  
ao longo das gerações como o rio do tempo e no árduo caminho  
nos invade sua música, seu fogo e seus leões”.**

---

**Soneto del viento**  
Jorge Luis Borges

