

VAMOS EMBARCAR *juntos* NESTA EMOCIONANTE JORNADA
PARA CONSTRUIR O *vinho* DOS TEUS SONHOS?



AZ3oeno
ENOLOGÍA VIVA

CONSULTORIAS AZ3

CHEGAMOS COM UMA MISSÃO CLARA:



“**Acrescentar valor às adegas e enólogos** de Portugal e Espanha, colaborando para uma melhoria e otimização dos processos, na organização e **estratégia** enológica, através de equipamentos inovadores e com uma **visão transversal** do vinho”.

‘Uma escultura não nasce de um bloco de mármore, nasce da interpretação que o artista faz desse mesmo bloco.

Da mesma forma, que o vinho não nasce na vinha, nasce da interpretação que o enólogo faz dessa vinha’



Durante o nosso percurso chegamos mesmo a quebrar algumas ideologias para a melhoria dos vinhos, como por exemplo, a dosificação de oxigénio nos vinhos em plena Era da inertização; além de colocar o vinho na madeira iniciamos a aplicação da madeira no vinho; e queremos iniciar a criação do vinho no copo para seguidamente dar o segundo passo em direção à vinha.

Na área da consultoria também quebramos barreiras no nosso percurso. Como consultores atuamos onde somos úteis, onde com o nosso conhecimento de vinho não queremos ensinar qualquer coisa, queremos sim, conceber as perguntas certas para que possa encontrar as respostas que seus vinhos precisam!

Rendimento, criatividade, produtividade, flexibilidade e **repetibilidade** são os nossos compromissos.

Medir, interpretar e atuar com um sentido comum, é a nossa forma de trabalhar.

Chegamos há 20 anos e queremos atingir outros 20, para continuar como seu **aliado estratégico** no desenho dos **vinhos**.

DEFINIÇÃO DO PRODUTO

ESTABILIZAÇÃO DO PROCESSO PARA ATINGIR O OBJECTIVO DESEJADO

Definição do produto =
STANDARD INTERNO

Identificação dos pontos de
controlo =
ETAPAS DO PROCESSO

Definição de parâmetros para
cada ponto de controlo =
PARÂMETROS DO PROCESSO

Segurança nas ações =
SISTEMA DE CONTROLO

Perfil Vinho

Perfil uva

Acompanhamento da vinha e da vindima

Gestão da Extração

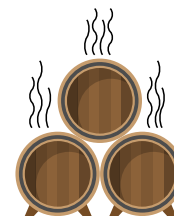
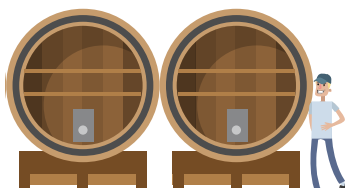
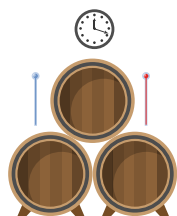
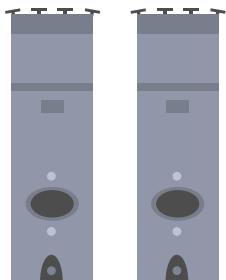


MICROBIOLOGIA

ANALISE SENSORIAL

Acompanhamento, Segurança
e Otimização da FA

Gestão do Estágio



COMEÇA PELO FINAL, *visualizando* O VINHO QUE VAIS
VENDER E CONSTRUIR NO PRESENTE





COMEÇAMOS PELO FINAL, VISUALIZANDO O VINHO DE DESEJAS E CONSTRUIR NO PRESENTE

A missão final de qualquer enólogo é proporcionar o **prazer ao consumidor** e **deixar benefícios à adega com o vinho sonhado e idealizado**. Desta forma, o teu vinho deve ser o escolhido entre as inúmeras referências nos supermercados, nas cartas de vinhos dos restaurantes ou nas lojas online.

Para cumprir esta missão é necessário:

- **Posicionar** no lugar adequado com o preço adequado;
- **Diferenciar** de forma perceptível;
- **Explicar** de forma simples;
- **Elaborá-lo** ano após ano, assegurando o perfil e a rentabilidade.

Um NAPPING adaptado ajuda a conhecer as **janelas competitivas** dos teus vinhos no mercado e a alcançar a repetibilidade do estilo da adega. Proporciona também as respostas necessárias para desenhar uma estratégia eficiente, coerente e transversal, de forma a elaborar perfis adaptados ao teu mercado.





O NAPPING: A CARTOGRAFIA SENSORIAL QUE AJUDARÁ A SEGUIR O PERCURSO

Segundo o objetivo pretendido, propomos uma prova analógica (posicionamento de mercado) ou uma prova interpretativa (controlo de produção).

NAPPING Analógico

Posicionamento no mercado frente a um objetivo ou frente aos concorrentes:

- Classificação **organolética** para um segmento de vinhos.
Diferenciação ou similitude?
- Descrição da classificação. Quais são as diferenças entre os distintos produtos, dentro da tua gama ou em comparação aos concorrentes.
- Descrição de novo(s) produto(s), especificações de novo(s) produto(s), validação entre a linha de trabalho com o objetivo pretendido.

NAPPING interpretativo

Assegura o perfil e a repetibilidade ano após ano.

- Assegurar o **perfil**: especificações precisas, baseadas numa descrição organolética precisa, de forma a poder trabalhar a sua produção;
- **Repetibilidade**: avaliar globalmente cada componente, para deste modo manter as características sensoriais ano após ano;
- Auxílio nas características sensoriais de um produto, apesar das mudanças nos processos, qualidade da uva....
- Valorização de investimentos: avaliar o valor adicionado de um novo equipamento ou processo de vinificação

PROPOSTAS: Napping analógico - Napping interpretativo

EQUIPAMENTOS: Sensiel

AGRO-ENOLOGIA: NÃO CULTIVAMOS *uvas* CULTIVAMOS *vinhos*



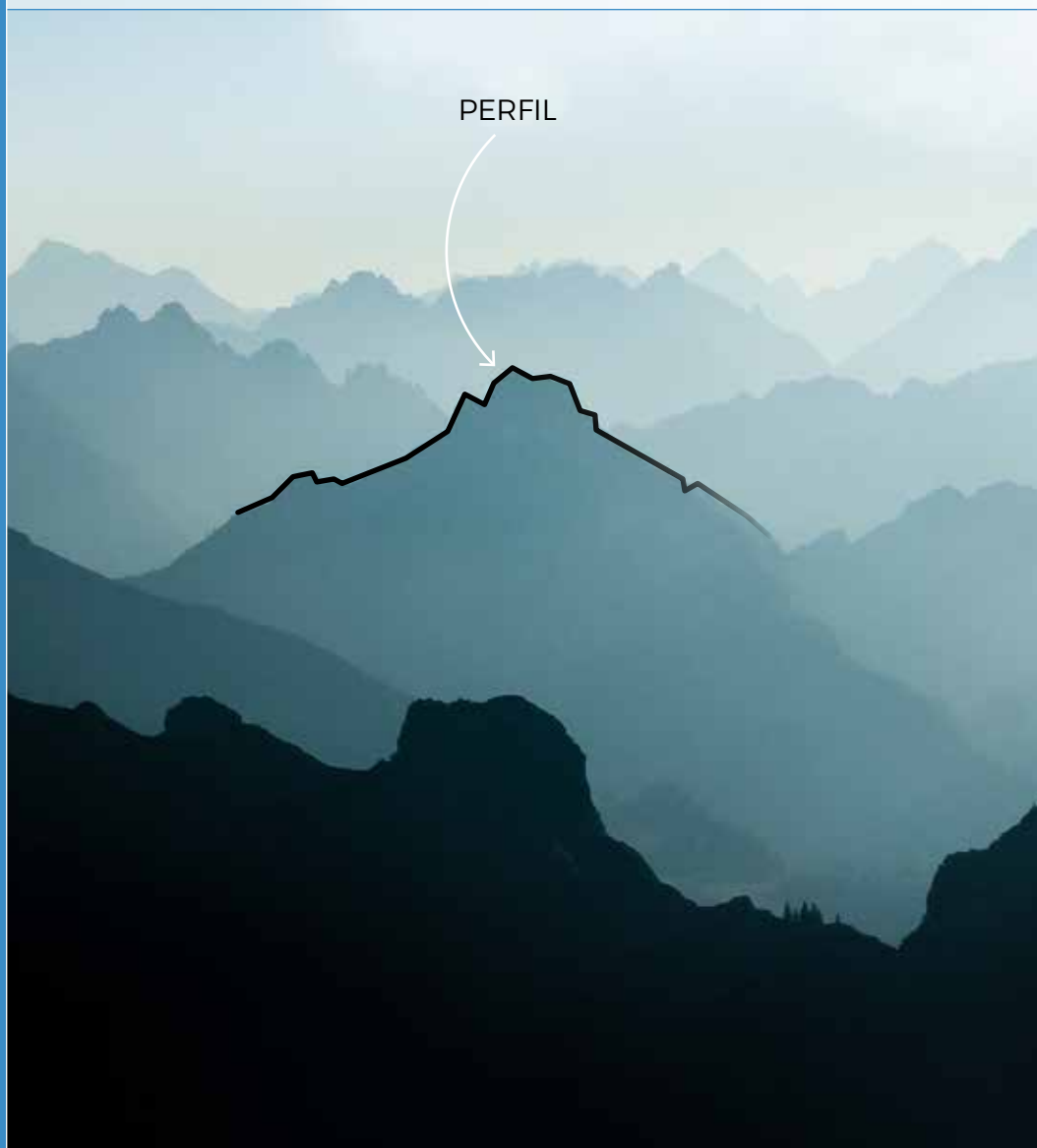
UMA VEZ VISUALIZADO O OBJETIVO FINAL, RETORNAMOS À ORIGEM PARA INICIAR A SUA MATERIALIZAÇÃO

Em qualquer processo produtivo a premissa básica é a **idoneidade da matéria prima**, só desta forma é possível atingir os objetivos do produto que queremos levar ao mercado.

O vinho não é uma exceção: assegurar o perfil do teu vinho de forma ótima passa por ter a **uva adequada** e com características bem definidas. Só assim é possível assegurar o não incremento de custos adicionais e gastos de energia desnecessários na elaboração dos vinhos.

Algumas pessoas defendem que é necessário a vinha sofrer para atingir certo nível qualitativo. Contrariamente a esta convicção, temos a filosofia que necessário cuidar e manter as videiras vivas, para podermos disfrutar de todas as suas riquezas.

Muitas das carências ou problemas que encontramos na adega podem ser solucionados na vinha de forma mais produtiva e adequada do que com tratamentos enológicos (pH elevado, NFA baixos, perfis herbáceos ou vegetais, falta de fruta, bloqueios de maturação prematuros, falta de cor, entre outros)



Deste modo, propomos uma **conversão objetiva à vinha** com o enfoque centrado no **perfil vinho**, para tal, é necessário medir e interpretar as inter-relações solo+planta+clima para obter de forma precisa a uva adequada ao vinho que imaginamos:

- **Conhecer** o **solo** e mantê-lo vivo, evitando a mineralização paulatina que conduz à desertificação.
- **Entender** o comportamento da **vinha** e adaptar a sua gestão em cada ano.
- Caracterizar as parcelas com **parâmetros mensuráveis** e objetivos para estimar com precisão o potencial da vindima.
- Definir de forma precisa a **data de vindima** para obter o perfil de uva que precisa o vinho.
- Realizar uma gestão sustentável dos nutrientes bem como da água na vinha.

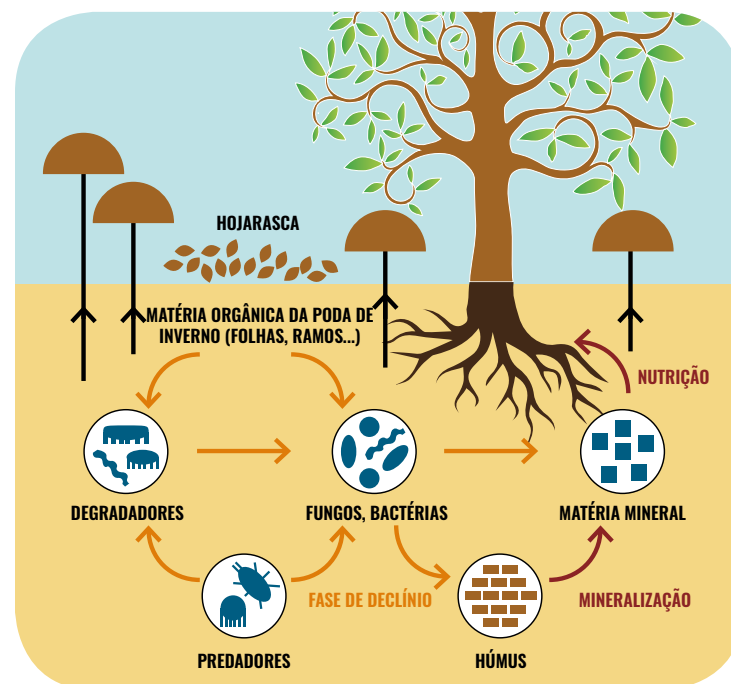


NUTRIÇÃO ORGÂNICA DO SOLO E PLANTA

O solo é uma fábrica de reciclagem onde deve ser mantido o seu equilíbrio operativo, pois vindima após vindima com a produção anual de vinho este vai empobrecendo. É necessária uma reposição racional de matéria orgânica de forma evitar a desertificação do solo, visto que com o tempo escasseiam os minerais conduzindo a um enfraquecimento e consequentemente à perda de rentabilidade por parte da vinha.

Consumo de nutrientes do solo por hl de vinho produzido:

- 1 a 1,8 kg de K
- 0,8 kg de N
- 0,25 kg de P
- 0,3 kg de Mg

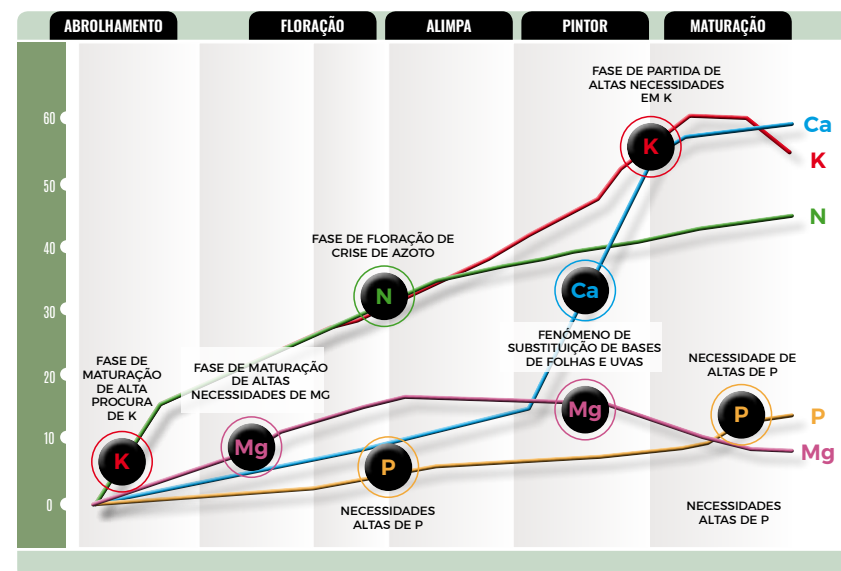




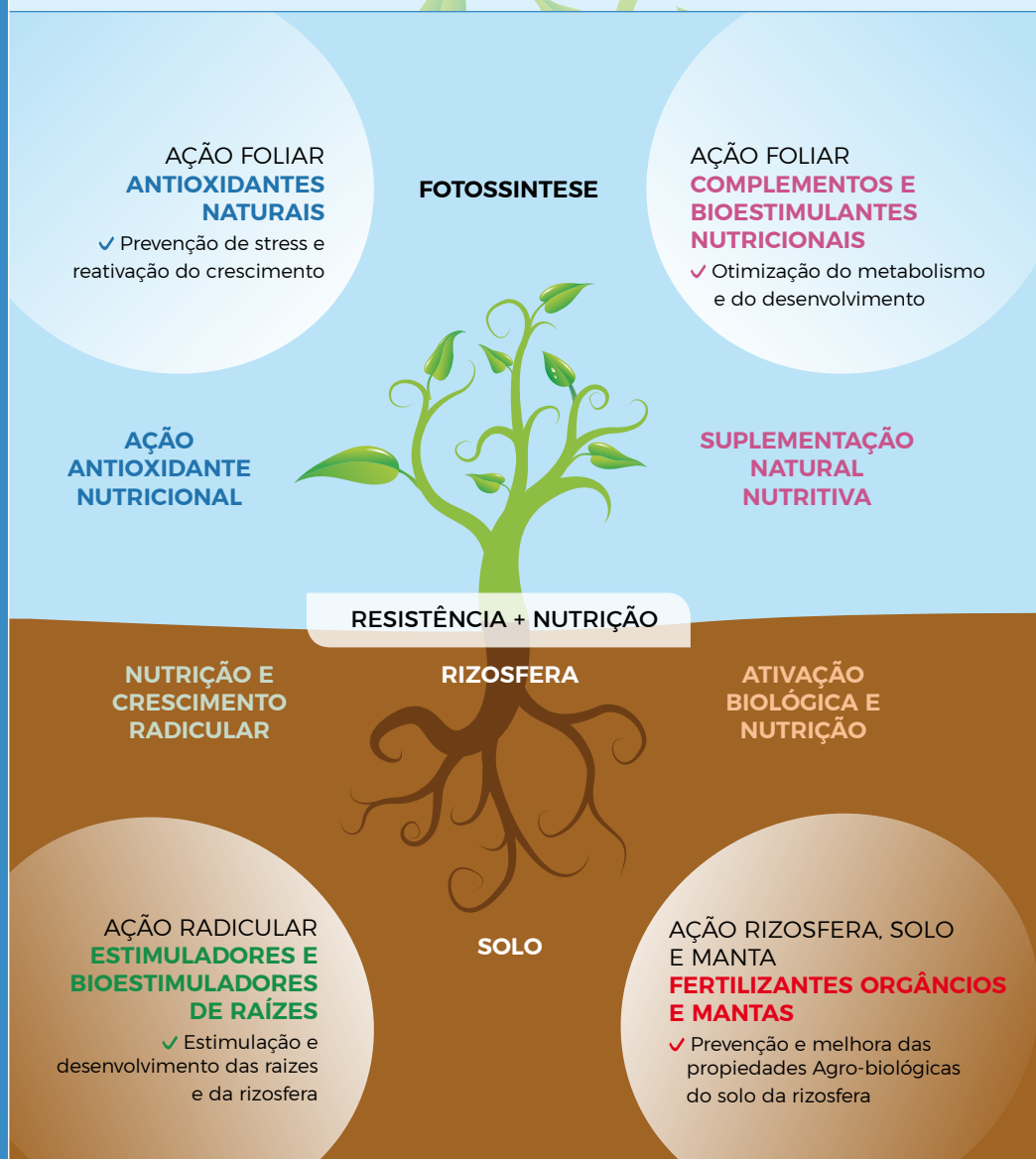
NUTRIÇÃO ORGÂNICA DO SOLO E PLANTA

Com base nas experiências vividas e observações de vinhas podemos obter informações valiosas sobre a sua condição, embora que, possam não ser suficientes para alcançar uma gestão rentável e sustentável. A única forma de saber o que realmente necessita a vinha é questionar ao solo e à planta o que precisam, **medindo o seu estado nutricional** mediante:

- Análises ao **solo** para entender como se movem os nutrientes.
- Análises de **sarmentos** para conhecer as reservas que necessita a cepa para o arranque vegetativo até ao ponto onde o seu balanço energético seja positivo.
- Análises **peciolares** para conhecer as necessidades da planta nos estados fenológicos mais exigentes.



CONSULTORIA SMARTFEED VINHA



[Voltar ao índice gráfico](#)

NUTRIÇÃO ORGÂNICA DO SOLO E PLANTA

Com estes dados e juntamente com os de vinificação, podemos entender de forma concreta o comportamento da vinha e elaborar um PNE (plano de nutrição e estimulação) adaptado às suas necessidades e que responda aos objetivos:

- Perfil de vinho definido, e consequentemente o perfil de uva requerido.
- Rentabilidade qualitativa, ou seja, equilíbrio qualidade/produção.
- Sustentabilidade da plantação no futuro.
- Responsabilidade ambiental.

O conhecimento da vinha permite uma produção apropriada de vinho, simplificando o trabalho na adega, respeitando a sua tipicidade e a identidade do terroir, prevenindo as alterações climáticas.

Apenas um solo equilibrado produz uvas equilibradas. Trabalhando de forma preventiva na vinha, teremos melhores equilíbrios na adega.

PROPOSTA:

Consultoria smartfoof na vinha

Nutrição do solo e planta focado no perfil vinho

EQUIPAMENTOS:

FRAYSSINET correções e adubações orgânicas



NA MATURAÇÃO É O PROCESSO ONDE DEFINIMOS O ONDE E QUANDO TEMOS A FRUTA DO VINHO. CONSULTORIA DYOSTEM

Para elaborar o vinho que desenhamos há dois princípios que não nos podemos esquecer:

- o perfil e a qualidade do vinho são diretamente extrapoláveis, desde o perfil e qualidade da uva utilizada;
- os parâmetros clássicos de acompanhamento da maturação fornecem uma **informação incompleta** sobre a qualidade e potencial enológico da uva.

Imagina 2 parcelas de ARAGONEZ :

ALTOS DE TOBIÁS: sintetiza açúcar até 13 GAP e perdeu cerca de 5% de volume até chegar aos 13,7.

LANOS DE MALAQUIÁS: sintetiza açúcar só até aos 11 GAP e também chega aos 13,7 embora com perdas 20% em volume por desidratação. Apesar de analiticamente serem similares, iremos ter 2 uvas totalmente diferentes que devem ser separadas e seguirem itinerários diferentes na adega. Dado que não será o mesmo obter uma concentração que venha da própria uva resultante de um trabalho fisiológico equilibrado, do que a obtida por desidratação do bago.

Na parcela Altos de Tobías a uva tem uma maturação fisiológica correta, o que nos irá permitir elaborar um bom vinho com perfil **fruta fresca ou madura**, em função da data de vindima. Em contrapartida, em Llanos de Malaquíás há uma maturação lenta ou bloqueada, onde iremos obter um vinho carente de fruta e com **taninos reativos ou secos**, em função do que esperemos para vindimar.

CONSULTORIA MATURAÇÃO FENÓLICA



CONSULTORIA DYOSTEM

Evidentemente na adega podemos corrigir ou maquilhar essas carências, mas dificilmente iremos atingir o mesmo resultado da parcela Altos de Tobías bem como o custo de elaboração será superior. As características organoléticas do vinho estão inteiramente ligadas à fisiologia da planta bem como do manuseamento da vinha.

Monitorizando o metabolismo da formação de açúcares podemos distinguir se a planta realiza um processo de maturação efetivo ou simplesmente existe uma concentração por desidratação, além disso, podemos definir as datas que correspondem aos diferentes perfis aromáticos conseguindo desta forma encontrar o período perfeito entre perfil uva e perfil vinho.

A base científica deste equipamento, associada à nossa experiência acumulada ao longo de 30 vindimas, certificam os parâmetros fornecidos pelo DYOSTEM (acompanhamento da carga ativa em açúcares no bago e a cor da película). Sendo um fiel aliado para a compreensão do estado fisiológico da cepa e do seu metabolismo. A interpretação conjunta da dinâmica de carga em açúcar, o ângulo de cor dos bagos e associado aos parâmetros clássicos (Gap, AT, pH, NFA, málico ...) permitem:

- Entender a relação **perfil uva /perfil vinho**.
- Fixar as **datas ótimas de vindima**, com antecedência em função do perfil vinho (dentro do que o potencial da parcela permite).
- Agrupar lotes de uva pelo seu **potencial enológico** real (alto, médio, maturação lenta ou bloqueada).
- Otimizar os processos na adega.
- Definir estratégias vitícolas para melhorar o potencial das parcelas.

CONSULTORIA MATURAÇÃO FENÓLICA



[Voltar ao índice gráfico](#)

CONSULTORIA DYOSTEM

Os fãs de Dyostem dizem:

“Por muito que visitemos a vinha se não medirmos com parâmetros objetivos torna-se difícil retirar conclusões, onde acabamos por nos perder”

“Antigamente num lote de uva de classe A acabava sempre algum reboque de classe B ou inclusive de C. Com o Dyostem esta situação já não sucede”

PROPOSTAS:

Consultoria maturação, análises e interpretação dos dados de vindima.

EQUIPAMENTOS:

Dystem, acompanhamento da carga de açúcares.

SOMOS OS *alquimistas* DO BOM VINHO





O interesse atual de muitas adegas centra-se em potenciar a **identidade**, a **diferenciação** e a sustentabilidade; e tudo isto de forma **ótima**.

A identidade construi-se dia a dia, reinterpretando o passado para consolidar o presente e imaginar o futuro sem esquecer as origens. Esta diferenciação resume-se no expressar dessa identidade em toda a sua amplitude.

Sustentabilidade e lucro são alcançados interpretando a matéria-prima para adequar os processos e expressar essa identidade por meio da otimização de recursos e energia dedicada.

É necessário repetir essa personalidade em cada vindima apesar do efeito ano existente na viticultura. Na vinha a variação inter-anual de temperaturas, precipitação, insolação, pressão microbiológica e as atuações vitícolas por parte do Homem, faz com que a uva apresente diferenças de uma vindima para a outra. É uma injustiça pretendermos ter sucesso na produção de vinho e não podermos fazer o mesmo produto todos os anos. Devemos interpretar a uva de cada colheita para adaptar os processos ao objetivo que imaginamos. A data da colheita, a extração, a fermentação e o envelhecimento são as fases que irão definir a identidade dos vinhos. Isto porque **o terroir é basicamente o Homem que o faz**, com cada uma das suas decisões e ações ao **interpretar a uva**.

Colocamos o nosso know-how ao serviço para que em cada fase do processo, você encontre as respostas para o porquê?, como? e para que? que levará à expressão máxima do seu vinhos.

Medir, interpretar e aplicar com bom senso.

ESSENCIAL, E SÓ O ESSENCIAL

Depois de cuidar e mimar da vinha para obtermos as uvas certas para o vinho que projetou, é lógico que queira extrair o essencial, e só o essencial.

EXTRAÇÃO DE MOSTOS BRANCOS E ROSADOS CONSULTORIA CILYO

A carga fenólica das uvas e a sua extratibilidade têm um impacto direto sobre a expressão de fruta, frescura, estabilidade e longevidade dos vinhos brancos e rosados. Além disso, estes compostos são grandes consumidores de recursos na adega: humanos devido aos tratamentos que têm de ser realizados e, econômicos devido aos produtos enológicos que se tem de aplicar para os remover.

A nossa CONSULTORIA de EXTRAÇÃO oferece soluções lógicas e sustentáveis para o manuseamento dos polifenóis em mostos brancos e rosés:

- 1º minimizar a sua extração.
- 2º eliminá-los de forma sustentável.



OXIDAÇÃO CONTROLADA DE MOSTO

A metodologia que propomos recai sobre uma forma preventiva nas fases críticas da extração. Medir, interpretar e agir:

- Diagnóstico do processo de receção de vindima.
- Adaptação dos processos de extração, separação ou não das frações de mosto.
- Eliminação do excesso de polifenóis mediante a oxidação controlada.
- Adaptação dos processos de limpeza do mosto ao perfil vinho.

O equipamento CILYO determina com precisão a quantidade de O_2 necessária para eliminar apenas a fração fenólica oxidável por via enzimática respeitando os precursores aromáticos.

- Reduz os custos, visto que elimina o consumo de produtos enológicos, apenas se aplica O_2 .
- Diminui a percepção **agressiva**.
- Melhora a percepção de **gordura** e **volume em boca**.
- Melhora a **abertura aromática** e aumenta **expressão da fruta**, permitindo uma definição mais precisa do estilo de vinho.

Aumenta a estabilidade, frescura e longevidade do vinho.

PROPOSTAS:

Consultoria Cilyo, otimização da extração e gestão de polifenóis.

EQUIPAMENTO:

Reator Cilyo Vívelys



MACERAÇÃO DE TINTOS

Ao falarmos de uvas tintas a extração é mais de metade do vinho, pois, além da fruta, a **estrutura** juntamente com a **gordura** e o **volume** na boca são os principais atributos que definem o seu perfil.

Que fruta necessito?

Qual o potencial de uva que tenho de ter? Qual o estilo de fruta, maturação tânica?

Qual o nível de estrutura necessita o vinho? Quantas antocianas e quanto tanino? Qual a relação T/A?

Somente a partir destas respostas e da interpretação da uva é possível projetar uma estratégia de extração apropriada e definir os seus parâmetros:

- Que tipo de maceração: pré-fermentativa em frio, pré-fermentativa em quente, carbônico, tradicional...
- Em que condições: qual a temperatura, em que momento, quais os caudais e frequência de remontagem, quanto sulfuroso...

[Voltar ao índice gráfico](#)





LIMPAS, EXPRESSIVAS E SEGURAS

As leveduras apresentam um tamanho pequeno, embora estas tenham um enorme impacto organolético na identidade dos vinhos devido a 2 tarefas cruciais:

- Transformar o mosto em vinho de uma forma completa e segura.
- Expressar a tipicidade do Terroir e potenciar a componente aromática da uva.

Deste modo, é necessário interpretar adequadamente a uva para escolher quais as estirpes de leveduras (indígenas ou LSA) a serem usadas e as condições para que elas realizem as suas tarefas de maneira eficaz.

Propomos diferentes metodologias em função das tuas necessidades e objetivos. Em todas elas transferimos o conhecimento e equipamentos para que sejas totalmente autónomo na sua gestão:

- Levadura Activa.
- Millesime.



IMPRIME CARÁCTER TERROIR AOS TEUS VINHOS

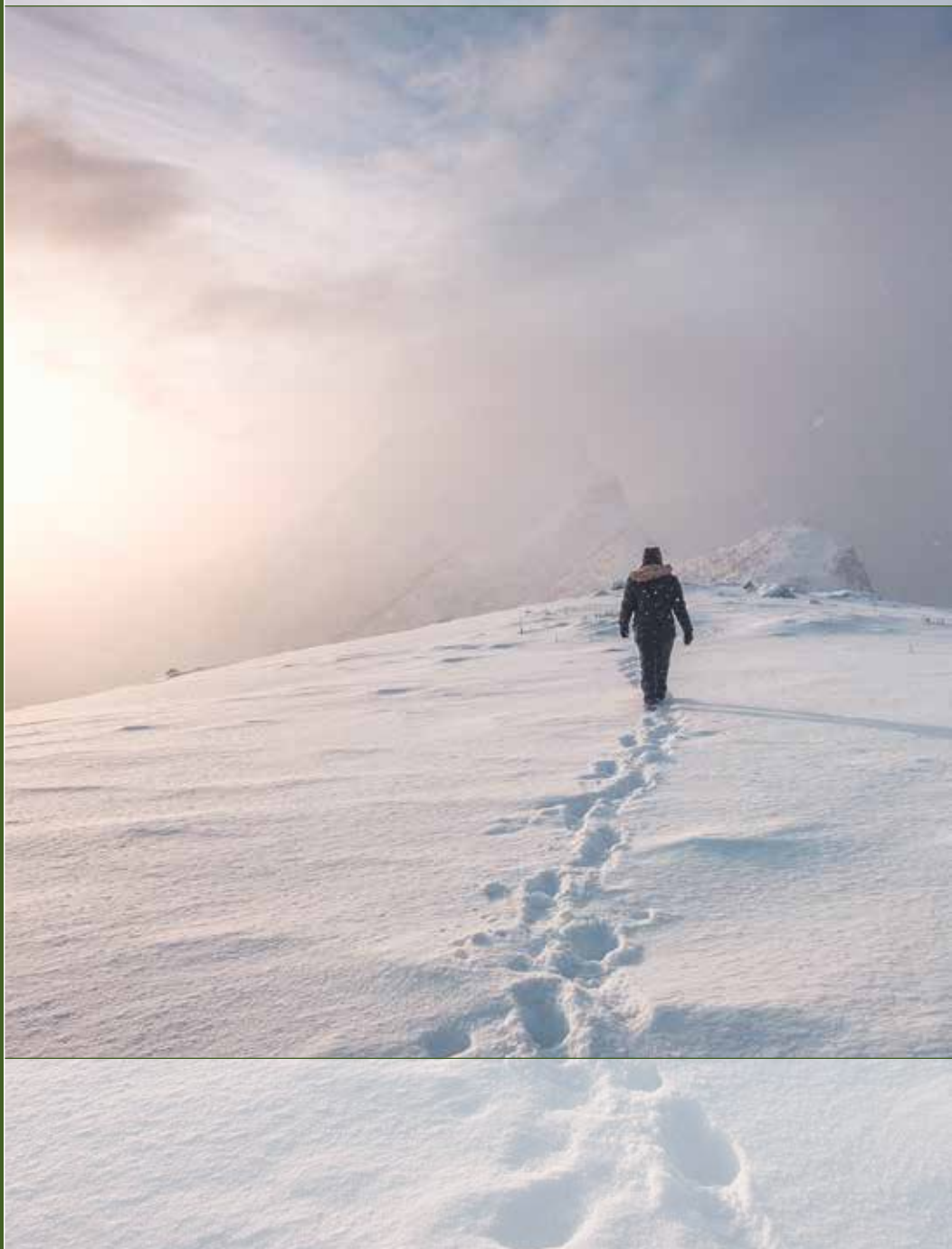
O posicionamento e a diferenciação no segmento “**vinhos parcelados**” ou “vinhos Terroir” implica a necessidade de expressar a **singularidade** da vinha. Só assim poderemos cativar um consumidor cada vez mais exigente em complexidade, sustentabilidade e, acima de tudo, **autenticidade** de vinhos que representam o potencial das vinhas.

Fermentar o teu vinho com as próprias leveduras da parcela permite elevar ao máximo o conceito ‘**expressão do Terroir**’

Com os desafios que evidenciam estas elaborações propomos com fermentações limpas, completas e seguras com leveduras nativas:

- um **arranque rápido** que evite a implantação de populações contaminantes;
- degradar todos os açúcares com uma **volátil moderada**;
- sem atrasos nem paragens que apenas degradam a fruta do vinho;
- sem oxidações nem reduções que inibem a sua perceção;
- sem ter a necessidade de finalizar a FA com uma bayanus LSA.

CONSULTORIA MILLESIME



IMPRIME CARÁCTER TERROIR AOS TEUS VINHOS

MILLESSIME recai na **seleção e multiplicação de levaduras autóctones ao alcance de qualquer adega**. Um método fácil e eficaz que através de uma amostragem anual na parcela permite:

- localizar os **pools de levaduras** da tua vinha que têm a capacidade de terminar a fermentação, ou seja, com uma quantidade suficiente de *Saccharomyces*;
- selecionar os melhores pools em função do seu resultado organolético;
- boa multiplicação para conseguir uma rápida implantação;
- completar as fermentações de forma segura com levaduras indígenas;
- explorar ao máximo o conceito de “vinho parcelário”;
- conhecer melhor as tuas vinhas e seguir a evolução inter-anual da sua microbiota.

CONSULTORIA MILLESIME**CONSULTORIA MILLESIME**

Esta consultoria está orientada àquelas adegas que querem:

- Diferenciação, complexidade e exclusividade dos vinhos;
- Explorar na sua totalidade o conceito de vinho parcelário e potenciar o carácter Terroir;
- Segurança fermentativa com leveduras indígenas;
- Conhecimento e valorizar a vinha em todos os aspetos;
- Efeito ano real, a climatologia anual incide qualitativa e quantitativamente na microbiota presente na uva, que terá um impacto direto sobre o perfil do vinho;
- Aumentar o conhecimento da microbiologia da vinha e do vinho, aumentando o domínio, segurança e capacidade de reação antes de eventuais desvios;
- Bio proteção com leveduras próprias na elaboração de vinhos sem sulfuroso, pois a inoculação massiva de leveduras autóctones em plena atividade de multiplicação irá proteger os mostos das oxidações.



RENTABILIDADE E SEGURANÇA FERMENTATIVA

Quer o perfil dos vinhos seja varietal ou tecnológico, existem certas eventualidades que não se podem permitir, quer seja para a qualidade organoléticas ou para a rentabilidade da adega:

- Fermentações lentas que provocam perdas aromáticas e hipotecam o espaço na adega;
- Desvios do perfil aromático por defeitos no processo ou por contaminações;
- Diminuição na competitividade da adega por elevados custos de fermentação.

Consumes mais de 400 kg de LSA? Pretendes assegurar as fermentações com um domínio absoluto do processo? Pretendes obter o máximo potencial aromático de uva e da estirpe de levedura?

Caso a resposta seja afirmativa em qualquer um destas perguntas, a solução mais rentável é o método LEVADURA ACTIVA VIVELYS. Esta metodologia consiste na produção de pés de cuba com alta densidade que irão oferecer a máxima rentabilidade organolética e económica:

- **Reduz** drasticamente o **consumo** de levedura e nutrientes de reidratação:
 - em tinto onde se usava 400 kg usará apenas 5 kg.
 - em branco e rosado onde se usava 400 kg usará apenas 10kg.
- Assegura uma **implantação** da estirpe de levedura escolhida.
- Assegura fermentações completas com finais corretos (**reduz** cerca de 20% do **tempo de fermentação**).



DOMÍNIO DA FERMENTAÇÃO COM CUSTOS COMPETITIVOS

A PROPOSTA

CONSULTORIA ECOLYS

Transferimos o **know-how** e os **equipamentos** necessários para que qualquer adega seja **totalmente autónoma** na seleção e multiplicação das leveduras da própria vinha.

CONSULTORIA LEVADURA ACTIVA

Transferimos o **know-how** e os **equipamentos** necessários para a multiplicação de leveduras a grande escala

O EQUIPAMENTO

MULTIPLICADOR de leveduras.

Microscópio.

[Voltar ao índice gráfico](#)





MOLDAR O ESPIRITO DO VINHO

Primeiramente teremos de esclarecer o conceito de envelhecimento, pois o vinho, em qualquer uma de suas cores e/ou estilos, precisa de atenção e cuidado durante 365 dias por ano: na vinha, durante a vinificação, no engarrafamento e até durante a sua preservação da garrafa.

Por esse motivo, para nós, o **envelhecimento é o tempo e os cuidados que um vinho precisa e recebe desde a vinificação, final de FA e FML (se aplicável) até ao momento onde é preparado para o engarrafamento**; independentemente de passar por barrica, balseiros ou simplesmente por permanecerem armazenados em depósitos.

Criar um vinho é como criar um filho, deve ser sinónimo de uma gestão inteligente e bem definida que nos permite educar de forma a alcançar aquela expressão que procuramos no campo e que trouxemos à luz durante a vinificação.

Deste modo, não podemos ter uma receita fixa, visto que o vinho é diferente em cada ano sendo necessário uma adaptação a essas características específicas: estrutura, equilíbrio, estilo tânico, perfil de fruta, etc... Além disso, o momento de saída ao mercado e a *shelf life* que pretendas.



O VINHO PRECISA DE RESPIRAR

Por vezes já nos questionamos o porquê de alguns vinhos perderem a fruta e outros conseguirem-na manter. O porquê de alguns vinhos conservarem a cor e a tonalidade, enquanto que em outros existe uma evolução negativa. O porquê de alguns vinhos o tanino é reativo e conseguimos o moldar, e em contrapartida outros vinhos têm um tanino que passa diretamente a seco.

São perguntas que muitos enólogos as exercem e a sua resposta está relacionada com uma adequada gestão do O₂.

As alterações climáticas estão a provocar um distanciamento cada vez maior crescente entre a **maturação alcoólica e a maturação fenólica** da uva, o que provocou um aumento da perceção de reatividade na boca. A micro-oxigenação, desenvolvida há um século por Patrick Ducournau na Oenodev / Vivelys, é um equipamento poderoso para nos permite adaptar a essas mudanças.

Há 20 anos que, nós AZ3 Oeno, acompanhamos os vinicultores de Portugal e Espanha na gestão do O₂ nas adegas e na transmissão do **know-how** da técnica de micro-oxigenação de acordo com os objetivos de cada vinho:

- Expressar e manter a fruta, diminuir a redução;
- Diminuir a perceção de carácter **«agressivo»**;
- Preservar a frescura e aumentar a longevidade;
- Estabilização a matéria corante e da sua estrutura;
- Aumento do volume na boca;
- Diminuição da agressividade tânica e do amargor;
- Redução dos **custos** do envelhecimento.

CONSULTORIA MICRO-OXIGENAÇÃO

CONSULTORIA MICRO-OXIGENAÇÃO O VINHO PRECISA DE RESPIRAR

A PROPOSTA

CONSULTORIA MICRO-OXIGENAÇÃO

Transferimos o **know-how** necessário para o domínio do O₂, micro e macro durante as diferentes fases da vinificação e do envelhecimento, adaptados a cada estilo de vinho.

O EQUIPAMENTO

Micro oxigenadores VISIO by Vivelys

[Voltar ao índice gráfico](#)

SCAN SENSORIAL BARRICA

A PROCURA PELA SIMBIOSE PERFEITA ENTRE VINHO/MADEIRA

Nos vinhos que irão passar por barrica, o envelhecimento é, juntamente com a FA, a etapa com maior impacto organolético. O carvalho, neste caso na forma de barrica, atua como um **estilista** capaz de contribuir para a **expressão** do vinho, destacando a **harmonia e a sua complexidade**. Embora que, por vezes, podem inclusive **destruir** tudo o que construiu na vinha e/ou durante a produção do vinho.

A grande maioria das tanoarias disponibiliza inúmeras propostas para que possa adaptar as barricas que melhor se adaptam à matriz e aos objetivos pretendidos para os vinhos. No qual a grande maioria conhece bem as suas barricas e o que oferecem ao vinho.

- Espécie de madeira
- Tipo e nível de tosta
- Volume e forma da barrica

O verdadeiro ponto da questão não é apenas saber o que cada barrica oferece, mas sim saber como cada um desses parâmetros **interage** com cada **matriz de vinho**.

O furfural, as vanilinas, as latonas, entre outros compostos; têm diferentes impactos sobre cada perfil de fruta. Os taninos impactam de uma forma diferente segundo o equilíbrio do vinho. A oxigenação que oferecem os diferentes tamanhos apresenta um impacto diferente em função da matriz vinho.

SCAN SENSORIAL BARRICA



Nós, AZ3 Oeno, oferecemos esse know-how construído a partir da nossa perspectiva de enólogos especialistas em processos e distribuidores de barricas, um conhecimento apoiado pela nossa experiência construída durante 20 anos de degustação e em dados sensoriais completos de vinhos ibéricos, uma fonte única e exclusiva de informações.

O resultado desse trabalho árduo é traduzido no **Scan Sensorial Barrica**, que permite medir com precisão, objetivamente os **parâmetros ideais** para os vinhos durante o processo de envelhecimento:

- Estudo da tanoaria: reprodutibilidade ou variabilidade das barricas, poder distinto nas gamas de barrica, da tosta, da origem, etc;
- Análise na frequência de **atestos**, e saber como influência a **temperatura** e **humidade** da sala de barricas no vinho;
- Influência da **idade** das barricas;
- Influência do **nível de CO₂** do vinho;
- Influência da percentagem de **borras**;
- Adições de O₂, constantes e/ou **pontuais (Cliqueur ou trasfegas)**.

A diferença entre um bom vinho e um grande vinho está na soma dos pequenos detalhes.

[Voltar ao índice gráfico](#)



TRADIÇÃO + INOVAÇÃO

O clássico **envelhecimento oxidativo** em recipientes de madeira difere de outras técnicas alternativas devido à **complexidade que proporciona**. Através deste método, obtêm-se vinhos que se caracterizam pela sua cor tijolo, ligeiros e aromas de especiarias, marcados por uma evolução oxidativa: sotolón, caramelo, etc.

Na AZ3, atualizamos esta técnica clássica aproveitando os elementos como a madeiras, o O2 e as borras, de forma a obter os mesmos resultados, em metade do tempo. **Sempre respeitando a complexidade** que este tipo de envelhecimento confere aos vinhos reduzindo significativamente as **perdas por evaporação**.

PROPOSTAS:

Consultoria vinhos oxidativos.

EQUIPAMENTOS:

Scalya estágio.

[Voltar ao índice gráfico](#)

PREVENIR ANTES DE LAMENTAR E CURAR

Podemos afirmar com segurança que a *Brettanomyces sp.* é a levedura que mais padroniza os vinhos em todo o mundo, inclusive mais do que as *Saccharomyces*. Um vinho afetado com Brett tem o mesmo cheiro, a mesma secura e a mesma agressividade na boca aqui como em Pernambuco.

Antes de atingir o limiar de percepção, os fenóis voláteis já inibiram a expressão de fruta do vinho e neutralizaram toda a gordura; e quando superam, aniquilam completamente todos os esforços que fez do campo.

Na nossa AUDITORIA BRETT propomos uma **revisão completa** da tua planificação de produção para:

- **Visualizar** os pontos críticos e as fontes de potenciais de contaminações;
- **Registar** os meios de descontaminação disponíveis, os procedimentos de trabalho e o seu impacto sobre estas contaminações.

Estas medidas e ações **melhoram rapidamente** a situação de qualquer adega contaminada e proporcionam o conhecimento para aumentar a autonomia no manuseamento da *Brettanomyces*.

PROPOSTA:

Auditoria Brett.

EQUIPAMENTOS:

Meio de cultivo Brett PCR.

[Voltar ao índice gráfico](#)

PORQUE O VINHO NECESSITA RESPIRAR, MAS EM NENHUM MOMENTO HIPERVENTILAR-SE.

Louis Pasteur disse que “é o oxigénio que produz o vinho, mas também é ele quem é capaz de corrompê-lo e destruí-lo”, visto que em certos momentos e certas doses o oxigénio constrói o vinho e por vezes tem efeitos desastrosos para a sua expressão.

A Auditoria de O₂ tem o objetivo de esclarecer como, quando, quanto e por que o O₂ é benéfico ou prejudicial para um determinado vinho e, assim, controlar as contribuições de oxigénio na adega:

- Dinâmicas de dissolução e consumo de O₂ nos vinhos;
- Detecção e medidas nos pontos críticos de dissolução de O₂;
- Boas práticas na adega.

PROPOSTAS:

Auditoria O₂, conhecimento e domínio do oxigenio dissolvido.

EQUIPAMENTOS:

Oxímetros e Hach



Além das contaminações intrínsecas à produção de vinho (bactérias lácticas e acéticas, *Brettanomyces*, leveduras apiculadas, leveduras com véu ...), as adegas também são suscetíveis à contaminação exógena originária de várias fontes, como:

- Ar: haloanisóis, hidrocarbonetos, orgânicos voláteis (como o BTEX);
- Água: halofenóis e haloanisóis;
- Recipientes e materiais plásticos: ftalatos e bisfenóis;
- Contaminações microbiológicas tipo *Aspergillus carbonarius*, formando Ocratoxina A

A dificuldade reside em identificar as moléculas responsáveis e quais as fontes da sua origem.

Propomos medidas capazes de detetar e melhorar problemas de contaminações ambientais.

Mediante:

- **Análise** das moléculas responsáveis;
- **Peritagem** dos materiais em contacto com o vinho: rolha, madeira, mangueiras, qualidade da água, qualidade do ar bem como dos locais de vinificação e conservação do vinho;
- **Prevenção**: estudo dos materiais de construção da adega, conhecimento dos riscos;
- **Investigação** e desenvolvimento: obtenção de materiais que permitam eliminar os contaminantes do meio ambiente.

CONSULTORIA CONTAMINAÇÕES AMBIENTAIS



Adicionamos:

- Soluções rápidas a problemas que dificilmente são detetáveis;
- Conhecimento na gestão de possíveis contaminações em todo o processo da produção do vinho;
- Minimizar os riscos de contaminações;
- Metodologias precisas no controlo dos contaminantes;
- Gestão na higiene e material na planificação da produção.

[Voltar ao índice gráfico](#)



confiança MADE IN AZ3 OENO

C O N F I A N Ç A





O QUE NOS CARACTERIZA

MISSÃO AZ3 OENO

“**acrescentar valor às adegas e enólogos** de Portugal e Espanha, colaborando para uma melhoria e otimização dos processos, na organização e na **estratégia** enológica, através de equipamentos inovadores e com uma **visão transversal** do vinho”.

Durante estes 20 anos acompanhamos e acrescentamos valor às adegas com um espírito inovador e uma visão para o futuro. Temos o prazer de mencionar que a AZ3 Oeno se estabeleceu como um aliado estratégico na elaboração de vinho, através de um trabalho metódico e constante na criação e fortalecimento de um relacionamento direto e pessoal com os clientes.

Para tal, temos uma metodologia própria que coordena os diferentes departamentos estratégicos da adega (administração geral, viticultura, enologia, vendas, etc.), para que todos participem **no mesmo projeto com objetivos comuns**.

Desta forma, juntamente com o amplo conhecimento que adquirimos em cada projeto, permitiu-nos **innovar com eficácia** no conceito de consultoria de vinhos.

O QUE NOS CARACTERIZA



AZ3 OENO:

COMPROMISSO, CREATIVIDADE, REPETIBILIDADE, PRODUTIVIDADE, FLEXIBILIDADE, RENDIMIENTO.

O teu aliado estratégico no desenho dos vinhos.



AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

www.az3oeno.com