



O CONHECIMENTO
COMO INGREDIENTE

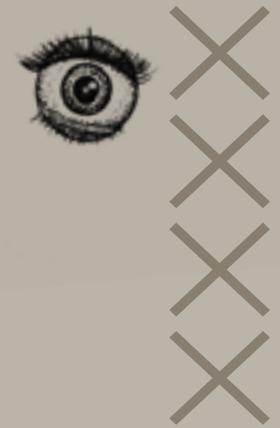
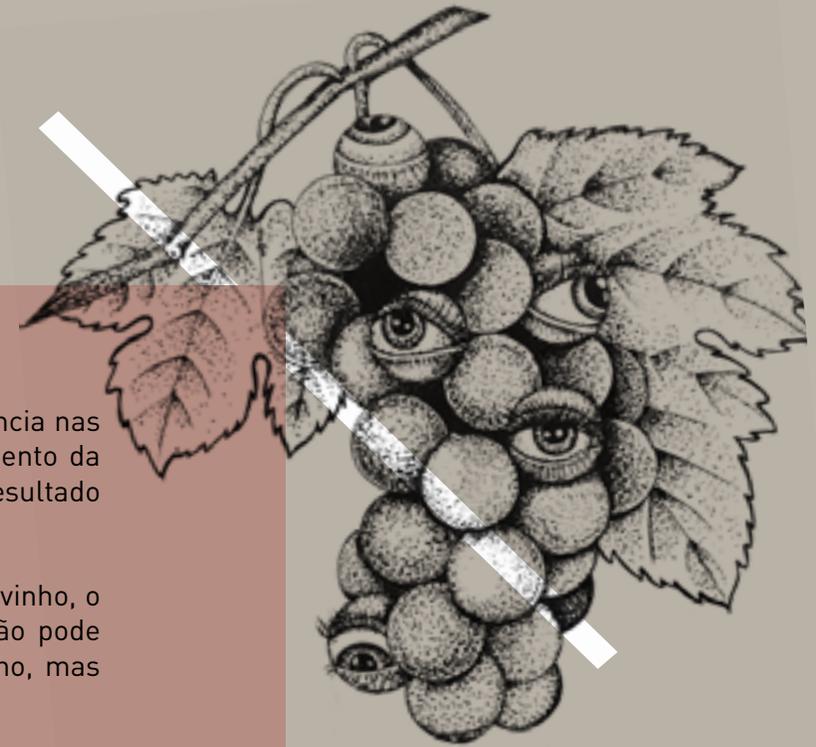
QZBoeno

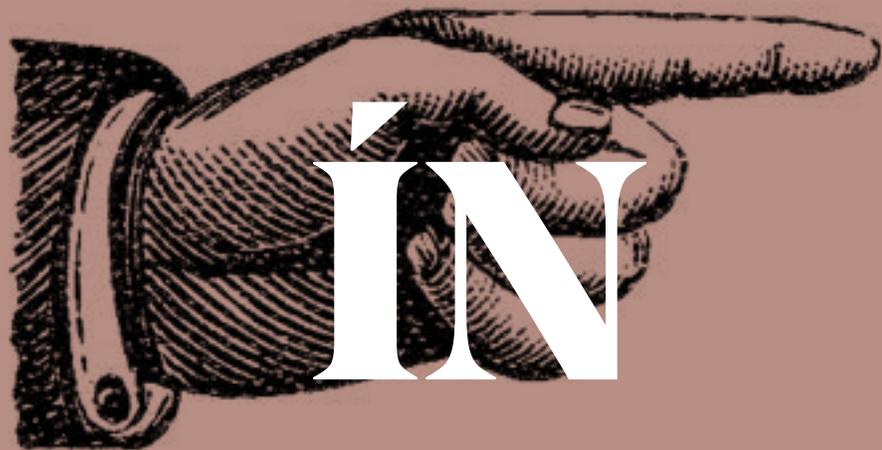


Sapiência: um carácter que se desenvolve com a aplicação da inteligência nas experiências próprias, obtendo conclusões que nos para o discernimento da verdade, do bom e do mau. Sapiência é a soma do conhecimento e o resultado da sua aplicação.

Por isso, entre todos os fatores que influenciam na elaboração de um vinho, o conhecimento é talvez o mais determinante. Um criador de vinho não pode controlar fatores externos como a temperatura que vai estar em julho, mas através do conhecimento pode compensar o resultado.

Este livro é uma homenagem ao conhecimento individual de cada uma das pessoas que trabalham no processo de criação de um vinho. Sem a soma dos talentos e inteligência, o nosso setor não seria o mesmo. A terra dá muito, mas é a cabeça das criadoras e dos criadores de vinhos que nos faz únicos, sonhando com uma Enologia Transversal.





ÍNDICE

01 EXTRAIR

AS NOSSAS SOLUÇÕES/

PARÂMETROS EM TINTOS/

NO CASO DOS VINHOS BRANCOS E ROSADOS/

03 CONVERTER

Oxigênio

Azoto

Turbidez em brancos

Temperatura

População de leveduras

AS NOSSA SOLUÇÕES/

02 ESCLARECER

COMO SE TRABALHA A DECANTAÇÃO DOS MOSTOS PARA MANTER OS VINHOS VIVOS E AROMÁTICOS?/

COMO TRABALHAMOS A PARTE QUE NOS INTERESSA DOS MOSTOS?/

Oxigenação controlada dos mostos

Estimula a decantação

Simplificar a clarificação dos mostos

04 EQUILIBRAR

TIMMING/

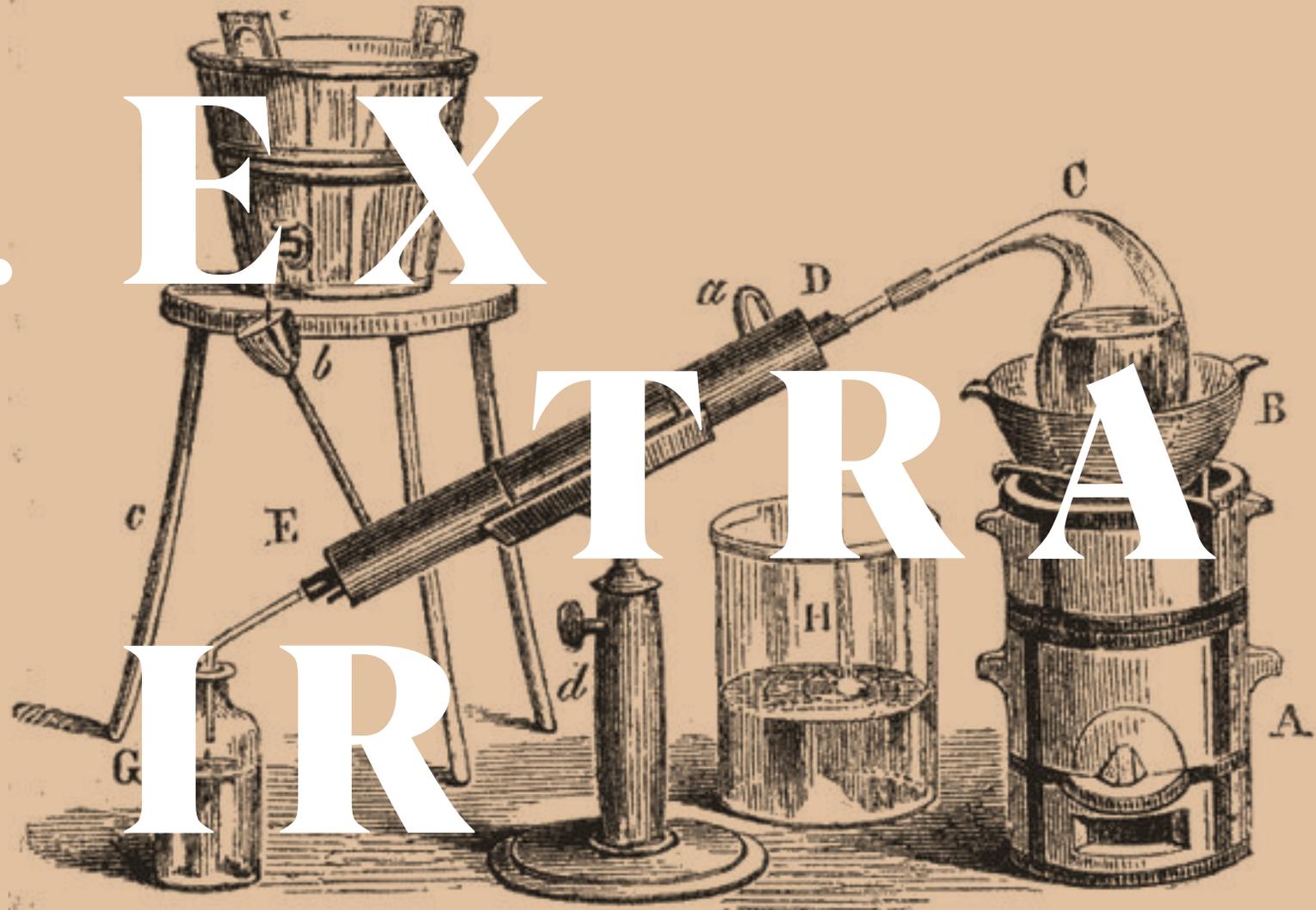
Antes de FA

Entre a FA e FML

Início do estágio

Fim do estágio

01. EXTRAIR



EXTRAÇÕES EM MOSTO

Uma vez obtidas as análises dos mostos em que iremos trabalhar, já catalogamos a sua qualidade, os seus aromas, a sua vivacidade, ou seja, podemos saber que tipo de vinho irá resultar.

O milagre da uva e o processo de extração são importantes: sabias que uma interpretação completa do mosto pode aumentar a durabilidade e a estabilidade do vinho?

Temos que extrair o melhor das uvas, sempre na sua justa medida. No caso dos brancos e rosados, temos que extrair e potenciar a componente aromática que apaixonamos, procurando o balanço entre a acidez e a gordura, que seja perdurável e estável no tempo, sem evoluções posteriores. No caso dos vinhos tintos, pretende-se obter uma cor vermelha viva e estável, encontrando um equilíbrio ideal entre a estrutura tânica, a gordura e a doçura, sem amargor e minimizando o carácter vegetal. Um objetivo complexo, mas ao alcance de todos.



NO CASO DOS VINHOS BRANCOS E ROSADOS



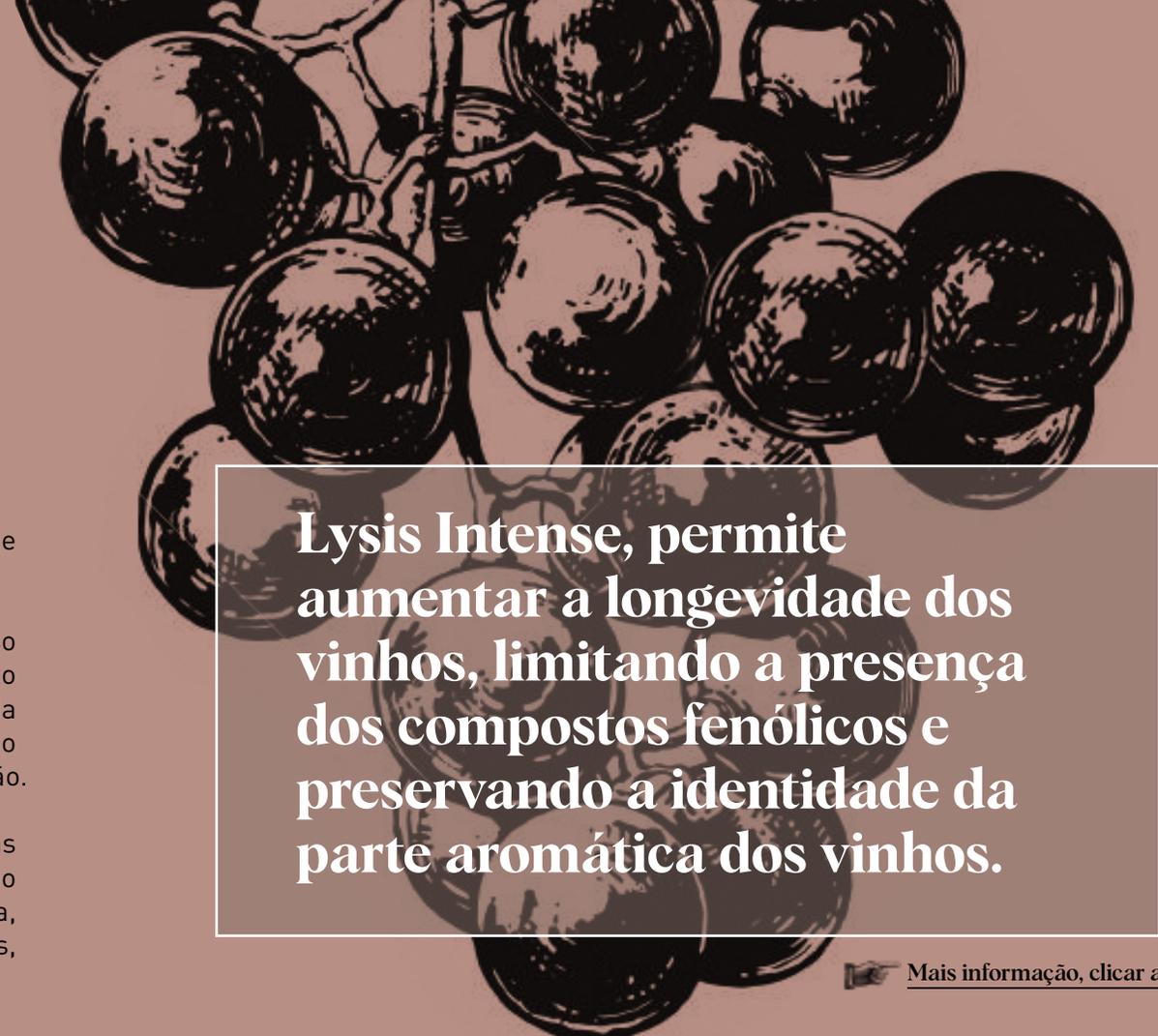
1. MATURAÇÃO

O aumento da maturação está relacionado com um aumento da extratibilidade dos compostos das películas e da polpa ao mosto.

As partes sólidas de certas variedades brancas são ricas em aromas, por isso será essencial macerar esse tipo de mostos. Além disso, nesse processo, o mosto aumentará o teor em polissacarídeos vegetais, ajudando na composição da gordura do vinho. No entanto, neste processo para não perder a tipicidade no futuro vinho recomenda-se uma maceração seletiva para limitar a sobre extração.

Neste processo, devemos ter em conta que as películas contêm mais pectinas insolúveis que a polpa, com cadeias mais ramificadas, por isso, para a extração seletiva e a posterior limpeza dos mostos, é necessário uma enzima específica, com atividades secundárias, e que trabalhe especificamente com essas cadeias, para romper a barreira física e aumentar o rendimento do processo.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

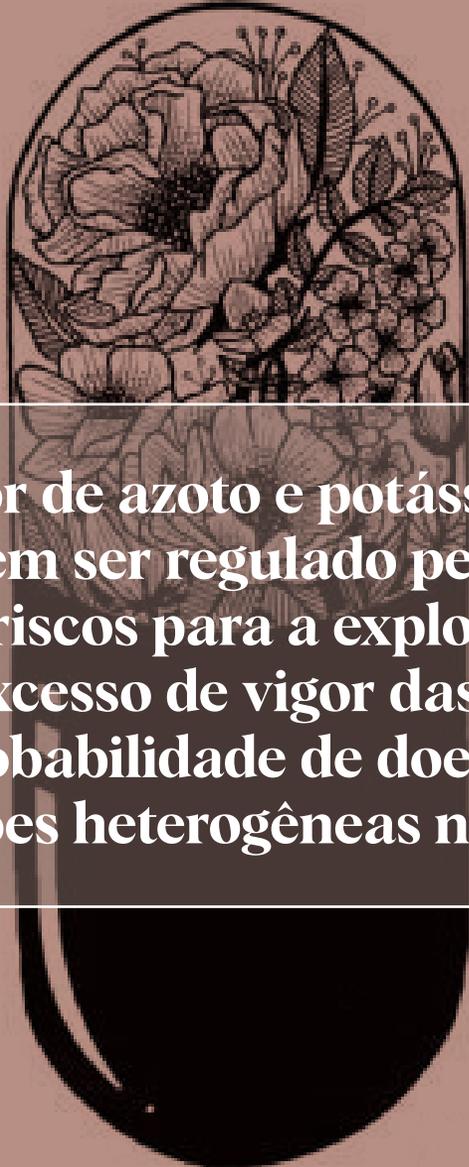


Lysis Intense, permite aumentar a longevidade dos vinhos, limitando a presença dos compostos fenólicos e preservando a identidade da parte aromática dos vinhos.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

2. pH

Nos últimos anos, encontramos recorrentemente desequilíbrios nesse parâmetro, que advêm diretamente da vinha. Uma quantidade excessiva de potássio no solo, correlacionado com a alta capacidade da planta para absorvê-lo resulta em vinhos com um pH cada vez mais alto, que devido a diferentes causas irá suceder vinhos com evoluções cada vez mais precoces. Com a experiência acumulada ao longo dos anos aprendemos que esse problema, como muitos dos que encontramos na adega (como a perda de cor nos vinhos tintos), pode ser resolvido na vinha. O potássio e o magnésio apresentam uma relação antagônica, deste modo, é necessário reequilibrar a absorção de K / Mg para obtermos um pH do mosto mais equilibrado.



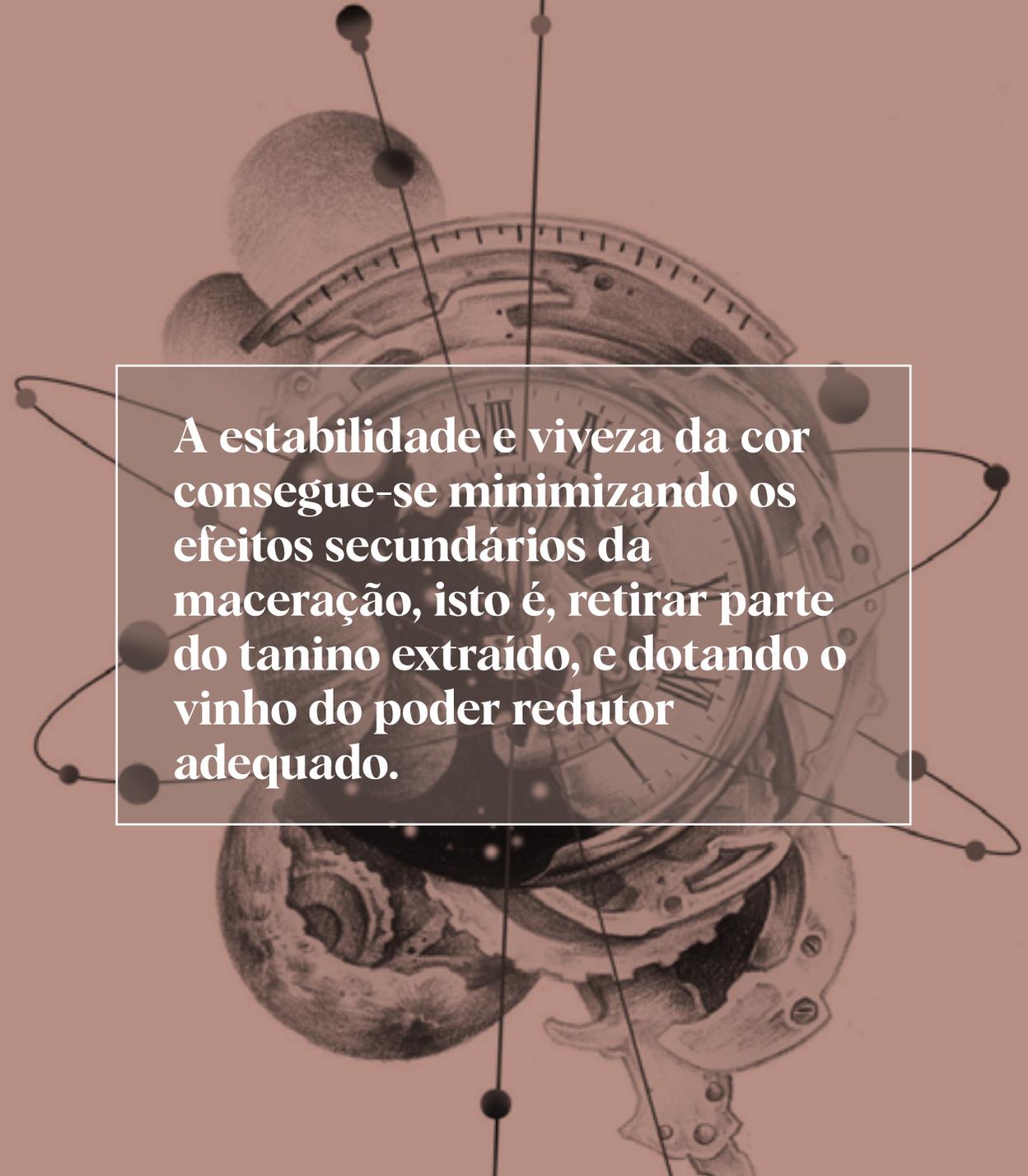
O alto teor de azoto e potássio nas vinhas, sem ser regulado pelo Mg, acarreta riscos para a exploração, como o excesso de vigor das plantas, maior probabilidade de doenças e maturações heterogêneas nas parcelas.

3. COR DOS ROSADOS

A cor de um vinho rosado dependerá de 4 parâmetros, relacionados ente eles: a maturação da uva, o tempo de maceração, a temperatura da maceração e a adição de sulfuroso.

A maceração inicia com a extração de flavanóis e flavonóis, que são agentes de oxidação responsáveis pelas tonalidades amarelas. Só posteriormente se inicia extração das antocianinas.

Com uvas cultivadas com o objetivo rosado e colhidas em fruta fresca, a extração de antocianinas é relativamente lenta, por isso é interessante moderar os agentes de extração não seletivos que favorecem a extração de taninos (SO_2 e temperatura). Quando o rosé provém da sangria diretas das uvas, colhidas em fruta madura para o vinho tinto, a extração de taninos e antocianinas é mais rápida, portanto, é importante prestar atenção ao tempo de maceração.



A estabilidade e viveza da cor consegue-se minimizando os efeitos secundários da maceração, isto é, retirar parte do tanino extraído, e dotando o vinho do poder redutor adequado.

PARÂMETROS EM TINTOS



1. MATURAÇÃO e RELAÇÃO T/A

Outras das consequências atuais nas adegas é a diferença entre a maturação fenólica e a maturação industrial. Para alcançar uma maturação ideal dos taninos e o máximo potencial das antocianinas, na grande maioria dos casos obtemos por aguardar mais uns dias até atingir esse momento, no entanto, existem outros parâmetros que continuam a evoluir, como acidez, o pH e teor alcoólico.

Há que ter em conta que quanto maior for o teor de alcoólico, maior será a extratibilidade os polifenóis. No caso dos tintos, se tivermos uma uva com maturidade fenólica suficiente, iremos alcançar uma proporção de Tanino-Antociana de maneira ótima e rápida, mantendo a maceração durante toda a fermentação alcoólica.

No entanto, se a maturidade fenólica for insuficiente, mesmo atingindo a mesma proporção T/A, durante a maceração iremos potenciar o carácter vegetal da uva. Isso pode levar a vinhos com maior tendência à redução, com uma presença de taninos mais reativos e com uma sensação maior de adstringência. Noutras palavras, vinhos que evoluirão de uma forma mais precoce, perdendo a sua componente fruta e a própria elegância.

Na momento de fazer as remontagens a programação terá que ser diferente em função do perfil de tanino que temos e, principalmente, do que queremos extrair.



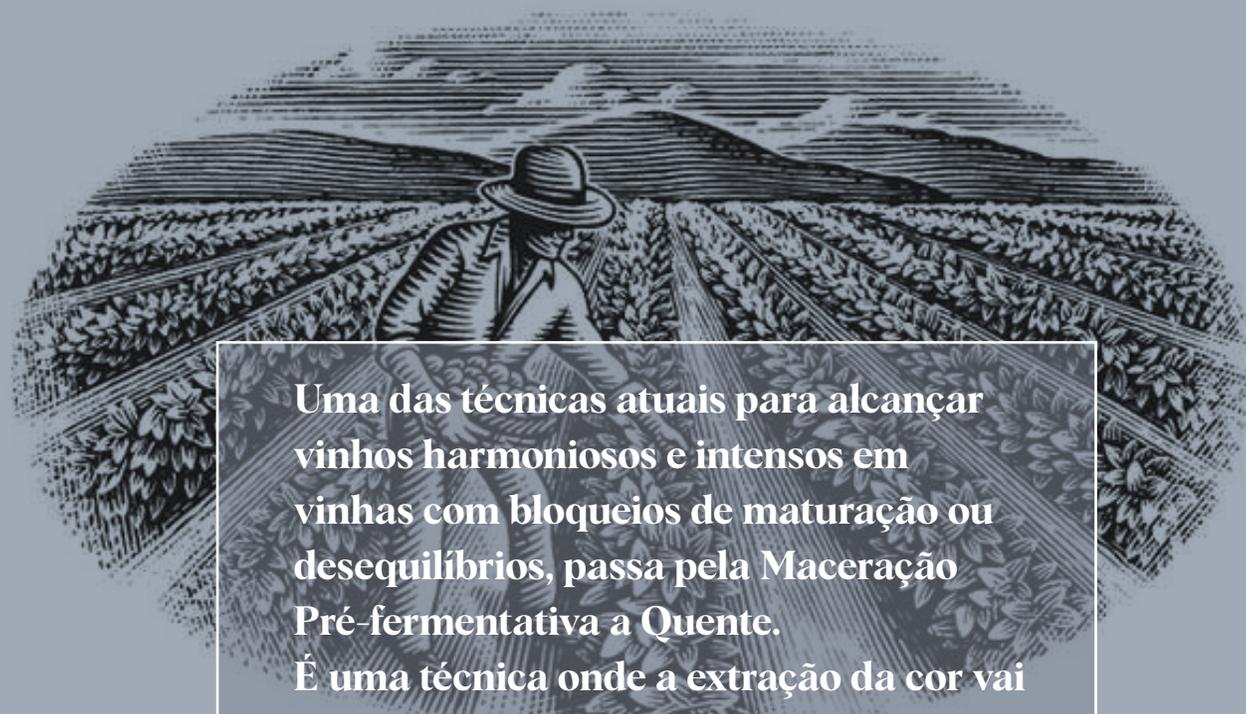
Quanto maior for o número de remontagens durante a fermentação alcoólica mais maduro será o nosso vinho, por outro lado, quanto menor foram essas remontagens mais fresca iremos obter, isto devido à menor extração de taninos.

Por outro lado, conseguimos melhorar a extração através de remontagens curtas e em maior frequência. Por exemplo, se temos um depósito de 20000L e utilizamos uma bomba com um caudal de 10000L/h, significa que com 2 horas é o suficiente. No entanto, se em vez de remontar durante esse tempo, se num período de 12 minutos, remontarmos 1 minuto, a extração será mais controlada.

Além do mais, em função da densidade, não podemos mover o mesmo volume.

Do início até atingirmos uma densidade de 1060 podemos movimentar dois volumes totais de líquido por dia mas, a partir desse momento a quantidade de volume a movimentar terá que diminuir de forma a limitar a excessiva extração dos taninos.

Devemos continuar a macerar se já chegamos à relação T/A adequada? Um bom equilíbrio em relação T/A, ajudará o vinho no seu estágio. Pelo contrário, quanto mais taninos houver e menor quantidade de antocianinas (maior adstringência) menor será o poder de guarda do vinho. A relação esta que pode variar em função da zona, da variedade, etc; no entanto, podemos padronizar um valor de rácio entre 3,5/4. Valores superiores ao recomendado pode aumentar a agressividade dos vinhos, no qual se irá refletir na perda da componente fruta no futuro e, em consequência, na própria longevidade.



Uma das técnicas atuais para alcançar vinhos harmoniosos e intensos em vinhas com bloqueios de maturação ou desequilíbrios, passa pela Maceração Pré-fermentativa a Quente.

É uma técnica onde a extração da cor vai aumentando ao mesmo tempo que a fruta na vinificação dos vinhos tintos, sendo hoje em dia um ponto de maior interesse do mercado.

2. TURBIDEZ APÓS FA

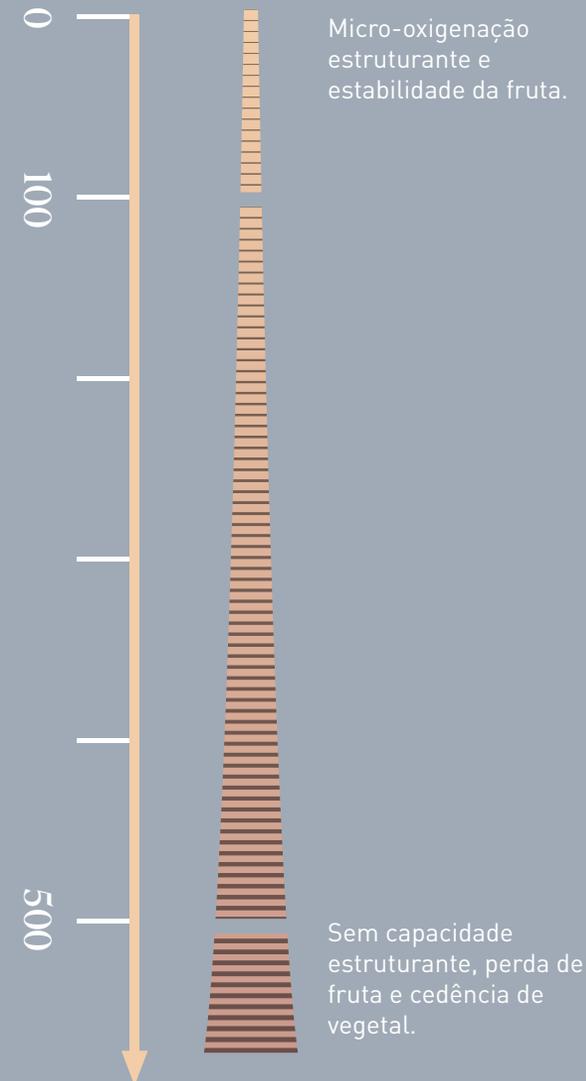
A TURBIDEZ também tem a sua importância nos vinhos tintos, sobretudo quando desejamos potenciar a fruta e modificar a reatividade dos taninos para aumentar a estabilidade da fruta e o seu potencial de estágio.

De facto, quando finalizamos a fermentação alcoólica e desencubamos muitos dos vinhos têm mais de 2000 NTU; outros pelo contrário têm menos de 400 NTU.

Deste modo, se pretendermos misturar o vinho prensa com o vinho gota, com o objetivo de aumentar a estrutura, primeiro deveremos diminuir a sua turbidez (limpeza) para depois se proceder à mistura.

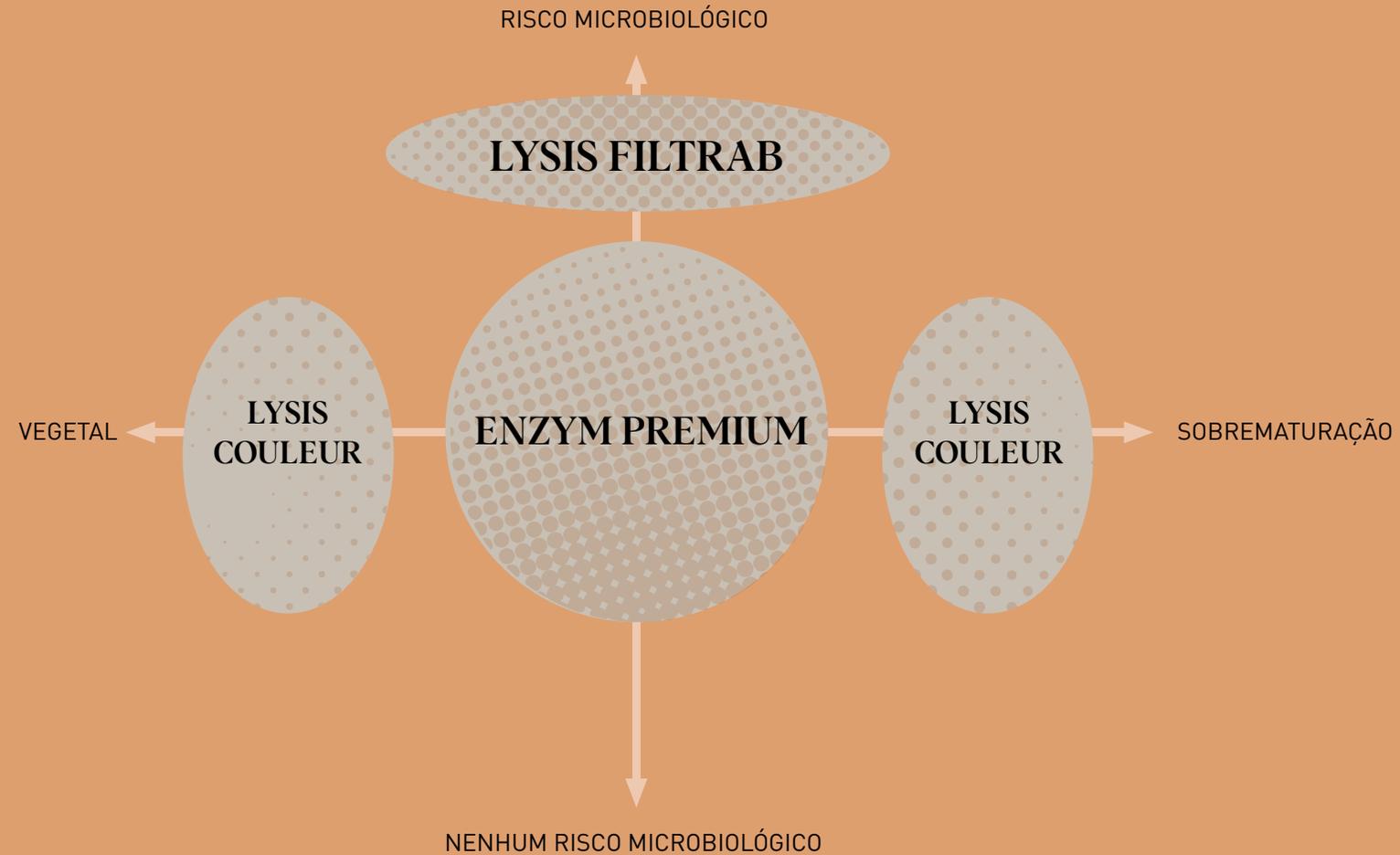
Existem certos vinhos que são mais difíceis de limpar após a desencuba. Habitualmente, são vinhos resultantes de baixas maturações fenólicas e com uma maior quantidade de pectinas, o que dificultam a decantação devido à sua elevada viscosidade. São vinhos descritos maioritariamente como herbáceos.

Este perfil de vinhos são ideias para previlgiar a sua respiração, mediante da aplicação de oxigénio e/ou com uma correta clarificação. Por consequência, iremos adquirir uma maior abertura aromática e consequentemente vinhos aromaticamente mais atrativos e harmoniosos.



01. EXTRAIR / AS NOSSAS SOLUÇÕES

Criamos uma nova geração de enzimas, mais avançadas e desenvolvidas para as necessidades atuais nos processos de extração.



No caso dos tintos, as atividades celulase e hemicelulase serão as responsáveis pela extração da matéria corante, dos taninos, dos aromas e dos polissacáridos das uvas.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



ENZYM PREMIUM: Se a uva está o suficiente madura, há que extrair todos os compostos positivos, com uma enzima de amplo espectro.

Nos casos de uvas com excesso de maturação, o primeiro elemento a ser extraído é a matéria corante. No entanto, a presença de um grau alcoólico elevado fará também com que a extratibilidade dos taninos aumente, onde, normalmente, apresentam um perfil mais seco devido à sobre maturação. Que em vinho, pode resultar numa excessiva sensação de adstringência, que, em conjunto com a evolução da fruta e possível queda da intensidade, os vinhos irão perder a sua harmonia.

Nos casos onde há excesso de produção ou bloqueios de maturação, é importante extrair a cor o mais rápido possível, com a possibilidade de desencubar o vinho antes de terminar a FA, para limitar a extração de compostos vegetais e taninos reativos.

Por outro lado, as pectinas presentes neste tipo de uvas, onde a sua extração acontece no final da FA, irão aumentar viscosidade do mosto, o que irá dificultar a clarificação posterior em vinhos, deixando as borras em suspensão, absorvendo a cor extraída e produzindo compostos vegetais para o vinho. É essencial trabalhar de uma forma antecipativa e diminuir a viscosidade o mais rápido possível.

Deste modo, para este tipo de casos é fundamental o uso de uma enzima com um espectro mais reduzido para limitar a extração do perfil de taninos.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



LYSIS COULEUR: Se a uva apresenta pouca maturação, a composição das pectinas variará, as pectinas são mais ramificadas, por isso a atividade hemicelulase será responsável em rompê-las.

A gestão da turgidez dos vinhos tintos após a FA marcará a qualidade futura do vinho. Perdas de cor, reduções, riscos microbiológicos, caracter vegetal... e, além disso, dificultará os próximos passos no processo como a clarificação e filtração. Se nos antecipamos a eliminar estes compostos do vinhos com antecedência, ganhamos em qualidade e rentabilidade.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



LYSIS FILTRAB: O estado sanitário das uvas marca frequentemente a qualidade da vinha, e a possível presença de doenças na vinha, faz com que os mostos cheguem empobrecidos em diferentes elementos como o azoto, aromas e micronutrientes para as leveduras.

02.

ES
CIARE
CER

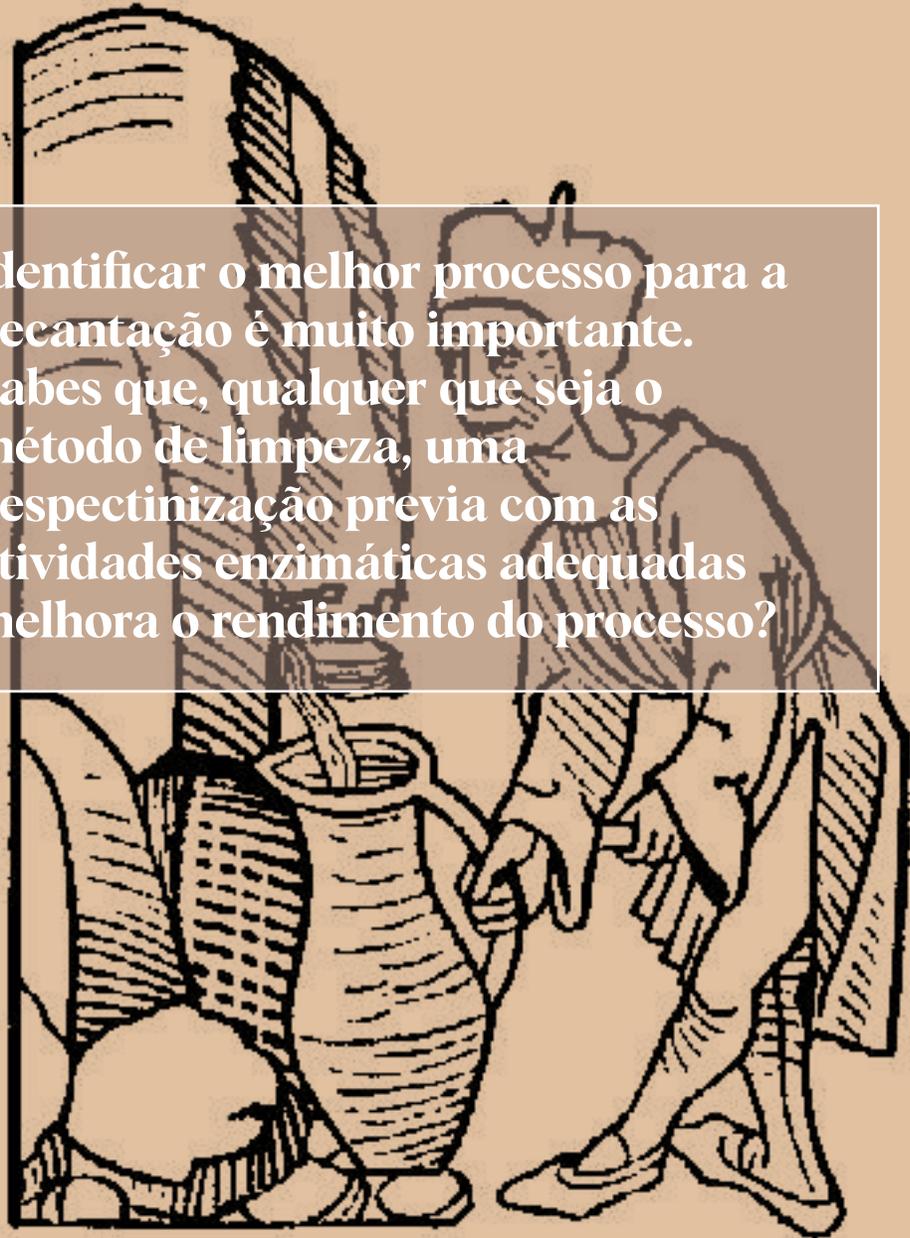


LIMPEZA DOS MOSTOS

Cada variedade e o seu estado de maturação é diferente, portanto, para respeitar plenamente os precursores das uvas, é importante fermentar nas condições de turbidez adequadas ao estilo do vinho e às necessidades da levedura escolhida.

Os processos de limpeza dos mostos têm evoluído consideravelmente nestes últimos anos. No entanto, já não só serve limpar o mosto e deixa-lo com um valor baixo de NTU. É necessário ver o que se esconde por detrás.

Há vinhos brancos que evoluem de uma forma positiva, outros pelo contrário, depois de alguns meses na garrafa, caem e ficam fenólicos. É uma evolução natural que ocorre em diferentes zonas e por múltiplas causas como o aquecimento global, fatores vitícolas (rendimentos, gestão da maturação...) ou por processos de extração, por isso alguns vinhos são mais sensíveis a estes fenómenos naturais que outros.



Identificar o melhor processo para a decantação é muito importante. Sabes que, qualquer que seja o método de limpeza, uma despectinização previa com as atividades enzimáticas adequadas melhora o rendimento do processo?

COMO SE TRABALHA A DECANTAÇÃO DOS MOSTOS PARA MANTER OS VINHOS VIVOS E AROMÁTICOS?

Com a nossa experiência na qualidade dos mostos, garantimos:

1. Antecipação na clarificação dos mostos para prevenir posteriores problemas tanto de clarificação, filtração, etc. dos vinhos.
2. Propomos modelos de clarificação adaptados a cada estilo de vinho, com soluções sustentáveis e ecológicas.

Existem casos em que, por logística ou por tempo, o mosto passa algum tempo em contacto com as películas de uma forma pouco controlada, o que irá ceder ao mosto pode ser desfavorável para o futuro vinho:

- Excesso de tanino nos brancos e evolução posterior
- Evolução da cor
- Aromas herbáceos ou vegetais
- Presença de Ocratoxina, Lacase, metais pesados.

Se a uva apresenta uma maturação fenólica irregular, o melhor será apenas o positivo e evitar a todo o custo o negativo. Desta forma, contamos com três técnicas:

1. Oxigenação controlada de mostos;
2. Boas clarificações;
3. Boa limpeza na clarificação dos mostos.



1. OXIGENAÇÃO CONTROLADA DOS MOSTOS

É uma técnica sustentável, respeitosa e ecológica onde o fundamental é o manejo do oxigênio em cada fração do mosto. Uma gestão específica para reduzir o potencial de oxidação e valorizar o potencial aromático de mostos ricos em polifenóis.

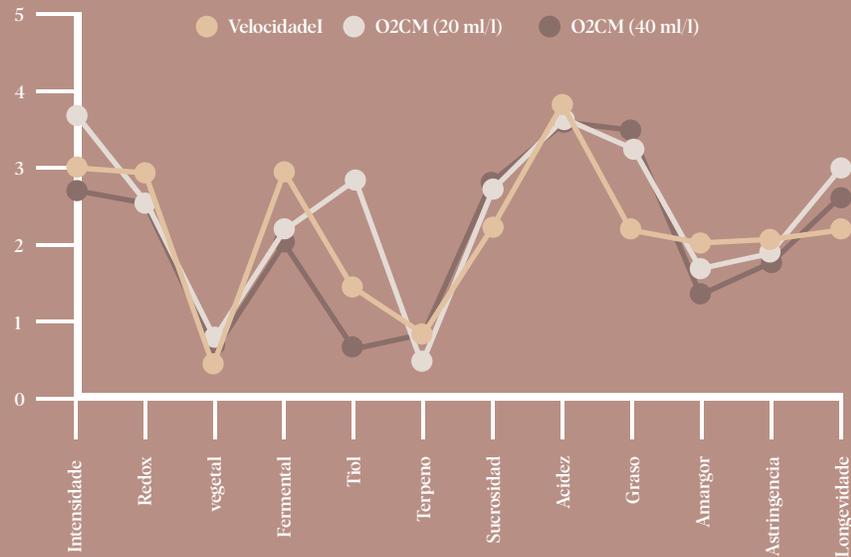
Esta técnica baseia-se na utilização de um equipamento, o CILYO, para calcular as doses de oxigênio necessárias para a Oxidação Controlada dos Mostos.

Neste processo, natural e sem consumíveis de produtos, adiciona-se a dose exata requerida em oxigênio para oxidar a fração tânica do mosto, respeitando a parte aromática.

Os compostos responsáveis pela modificação das características organolépticas dos vinhos, estão correlacionados com a concentração em polifenóis nos mostos.

Com a nossa experiência no projeto da Oxidação Controlada dos Mostos garantimos:

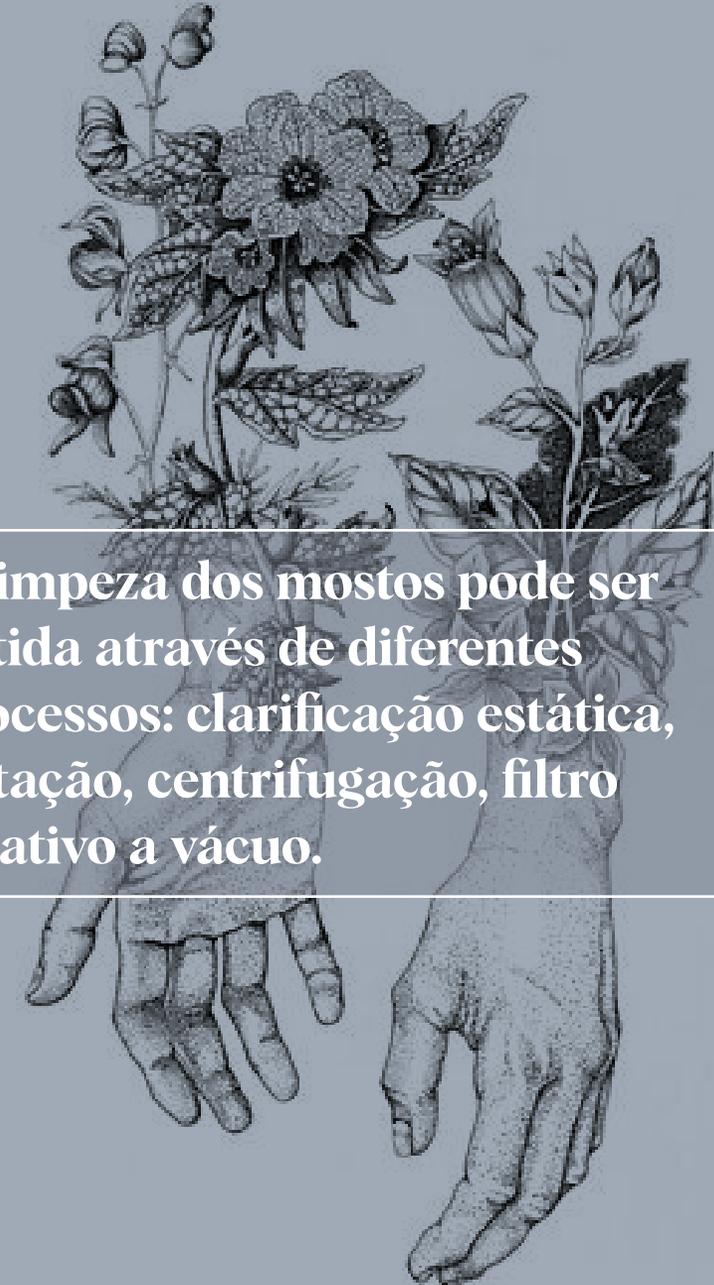
- Manter a estabilidade dos vinhos perante a oxidação ou a redução.
- Aumento da untuosidade em boca e a qualidade do vinho.
- Aumento da qualidade da categoria dos vinhos brancos.



2. ESTIMULA A DECANTAÇÃO

Todas as técnicas de decantação se caracterizam por eliminar as borras o mais rápido possível, pois as partes sólidas são ricas em flavonóis, ácidos hidroxicinâmicos, o principal motor de oxidação dos vinhos.

Em função do estilo de vinho e da maturação, é importante definir uma turbidez adequada e apostar numa enzima que trabalhe de forma rápida e eficaz para limpar o mosto e prepara-lo para a fermentação.



A limpeza dos mostos pode ser obtida através de diferentes processos: clarificação estática, flotação, centrifugação, filtro rotativo a vácuo.

A flotação pode ser adequada para variedades neutras onde a maior expressão aromática é do tipo fermental, com uma forte decantação do mosto, favorecemos o desenvolvimento de ésteres aromáticos. Também é válida para uvas pouco maduras, porque se conhece que o potencial aromático vai ser de baixo ou de carácter vegetal, por isso é interessante guiar o vinho a um estilo fermental.

Na flotação é importante que não baixe demasiado a viscosidade, para que o gás que se utiliza, suba e ajude a compactar toda a carga de pectinas.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



LYSIS ACTIV 60: Para conseguirmos rapidez e rendimentos neste processo, é necessária uma enzima com elevada atividade pectolítica PME.

A decantação estática, é a técnica que mais ajuda à expressão aromática varietal. Nas borras existe a presença de compostos aromáticos e de polissacáridos, portanto, se as uvas apresentarem um estado sanitário saudável e não houver riscos microbiológicos, existem compostos que ajudarão a melhorar as sensações em boca dos vinhos, deixando-os com mais turbidez.

No entanto, ao contrário do que acontece na flotação; neste caso, a viscosidade deve ser menor porque funciona com a gravidade, e quanto mais rápido diminuir, mais cedo a limpeza dos mostos avançará.

É por isso que, as enzimas pectolíticas estão reforçadas com atividades secundárias para acelerar a degradação das pectinas ao máximo e ganhar uma compactação maior.

No caso de um branco terpénico, se houver uma qualidade de vindima ideal, a turbidez pode ser ajustada até aos 200 NTU. No entanto, se a uva sofreu alteração, com essa turbidez, o amargor e um excesso de polifenóis podem ser extraídos. Isso significa que, embora, inicialmente, a parte aromática do vinho seja atraente, com o tempo a percepção da fruta pode diminuir, inibida pelo crescente impacto do amargo e da carga fenólica que causa certo desequilíbrio. Turbidez é um parâmetro necessário, mas não suficiente para garantir a fração aromática dos vinhos.

Nos perfis fermentais, é necessário deixar os mostos mais limpos, o que ajudará à maior produção de ésteres e a obter maior intensidade nos futuros vinhos.

Além disso, nestes casos, se os mostos estão mais limpos, as leveduras libertam mais manoproteínas ao medio devido à maior turbidez do mosto. Este é um ponto chave na hora de aumentar a sensação de secura e centro de boca neste estilo de vinhos.

Mas também existem outros atributos envolvidos na qualidade do futuro vinho. Muitas vezes, temos um mosto com 50 NTU e outro com 200 NTU, mas realmente não vemos qual está despectinizado.

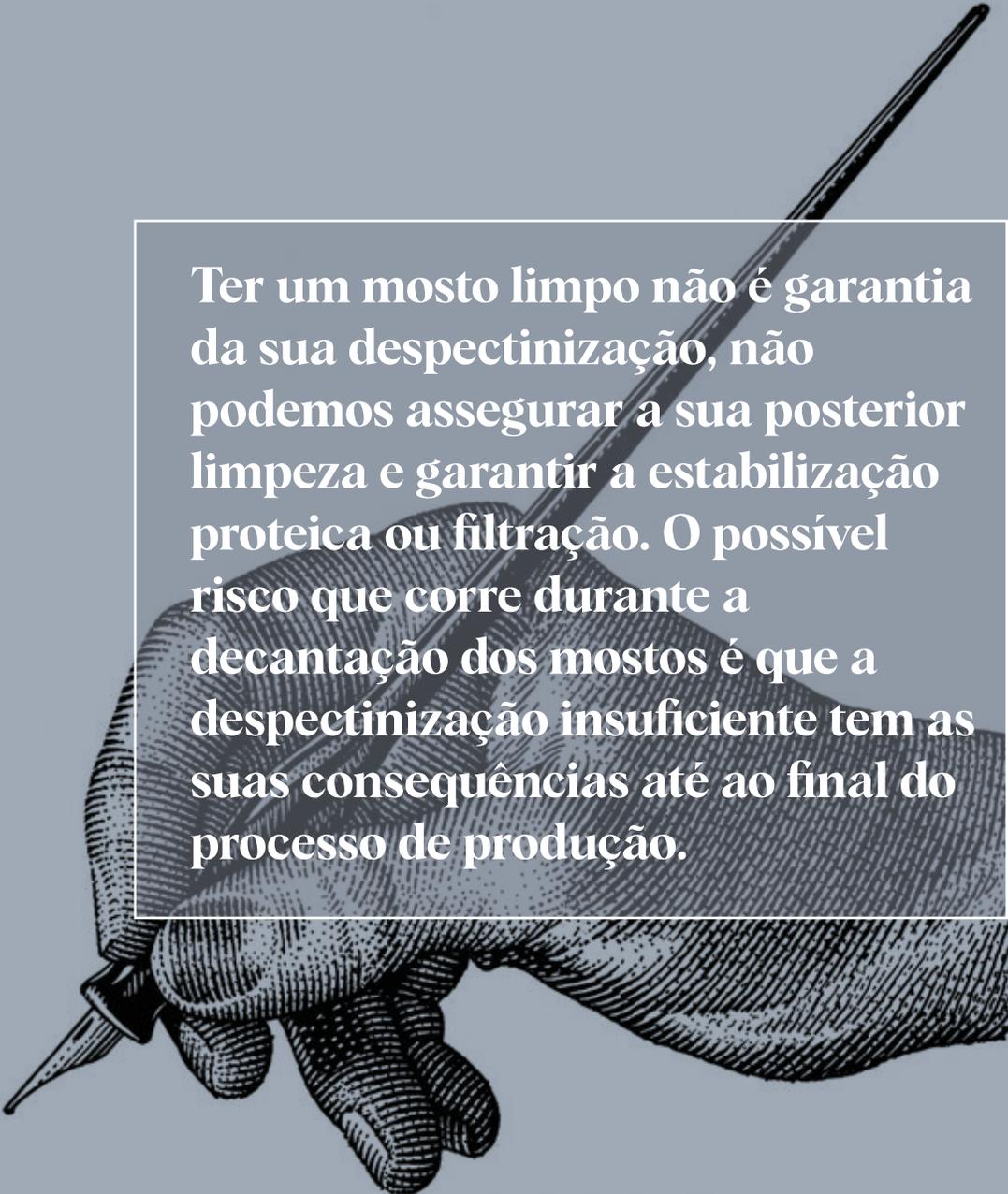
 [Mais informação, clicar aqui](#)



LYSIS UC: É essencial medir, porque talvez o tempo e o equipamento de frio que estamos a utilizar, se pode rentabilizar.

Quando ainda existem pectinas ou glucanos no vinho após a trasfega e posterior FA , estamos num nível de alerta elevado. A decantação do próprio vinho é um processo natural, que será afetada pela presença destes compostos. Outra das consequências destes compostos é a dificuldade na estabilização proteica dos vinhos devido à não decantação da bentonite, isto porque as bentonites são também reativas às pectinas, o que impossibilitam a remoção das proteínas. Na sua estabilização tartárica, com a utilização de outras soluções que não é o frio, continuarão a ser reativos contra as proteínas presentes, aumentando assim o risco de aparecimento de turbidez no vinho. Na seguinte etapa, no início da filtração, também veremos que iremos ter problemas de colmatação dos filtros, o que irá resultar na utilização de mais consumíveis e tempo.

Porque se anteciparmos estas situações reais, será essencial para evitar as trasfegas e os movimentos desnecessários na adega e assim mantermos a identidade dos vinhos.



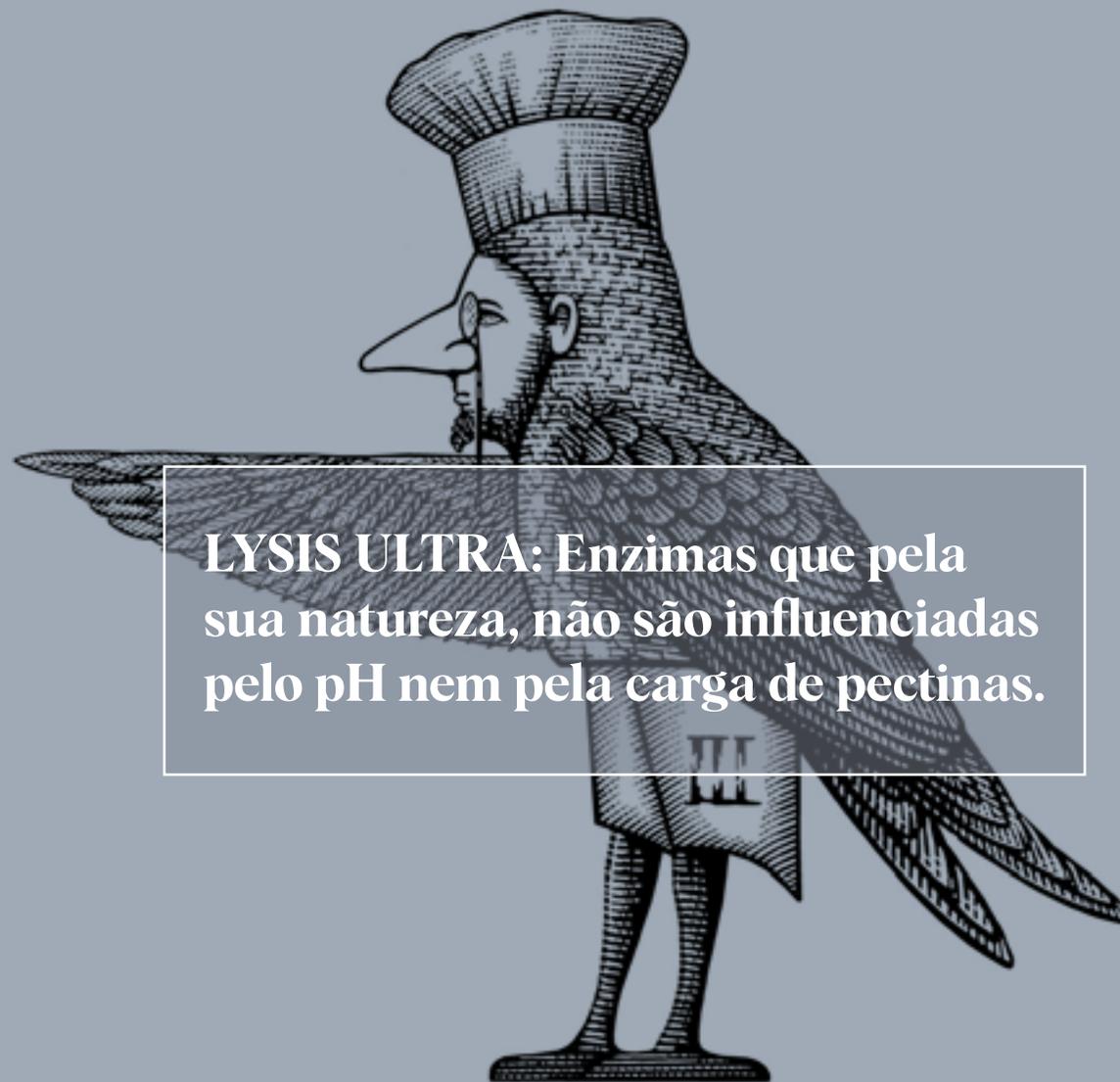
Ter um mosto limpo não é garantia da sua despectinização, não podemos assegurar a sua posterior limpeza e garantir a estabilização proteica ou filtração. O possível risco que corre durante a decantação dos mostos é que a despectinização insuficiente tem as suas consequências até ao final do processo de produção.

Os mostos provenientes de variedades como o Moscatel, Verdejo, Gewürztraminer... são ricos em pectinas, de tal forma, que a decantação será um processo mais minucioso comparativamente com outras variedades. Como pode ser a Malvasia-Fina e o Fernão-Pires, etc., com pectinas menos ramificadas e mais fáceis de despectinizar.

Varietades também com as películas mais espessas, a degradação será mais complicada. A enzima de decantação nesses casos deve ter atividades complementares às pectinases, para que o processo seja o mais rápido possível, no menor tempo possível e para limitar o tempo de contacto com as partes sólidas.

Além disso, é importante melhorar o desempenho do mosto e ter uma alta capacidade de compactar as borras.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



3. SIMPLIFICAR A CLARIFICAÇÃO DOS MOSTOS

A longevidade e durabilidade dos vinhos com muitas trasfegas é altamente variável, quanto mais trasfegas e movimentos os vinhos levam, mais rapidamente eles evoluem. É uma função direta do equilíbrio entre os compostos oxidantes e redutores do vinho, para que a durabilidade do aroma ao longo do tempo seja alcançado através do equilíbrio da balança.

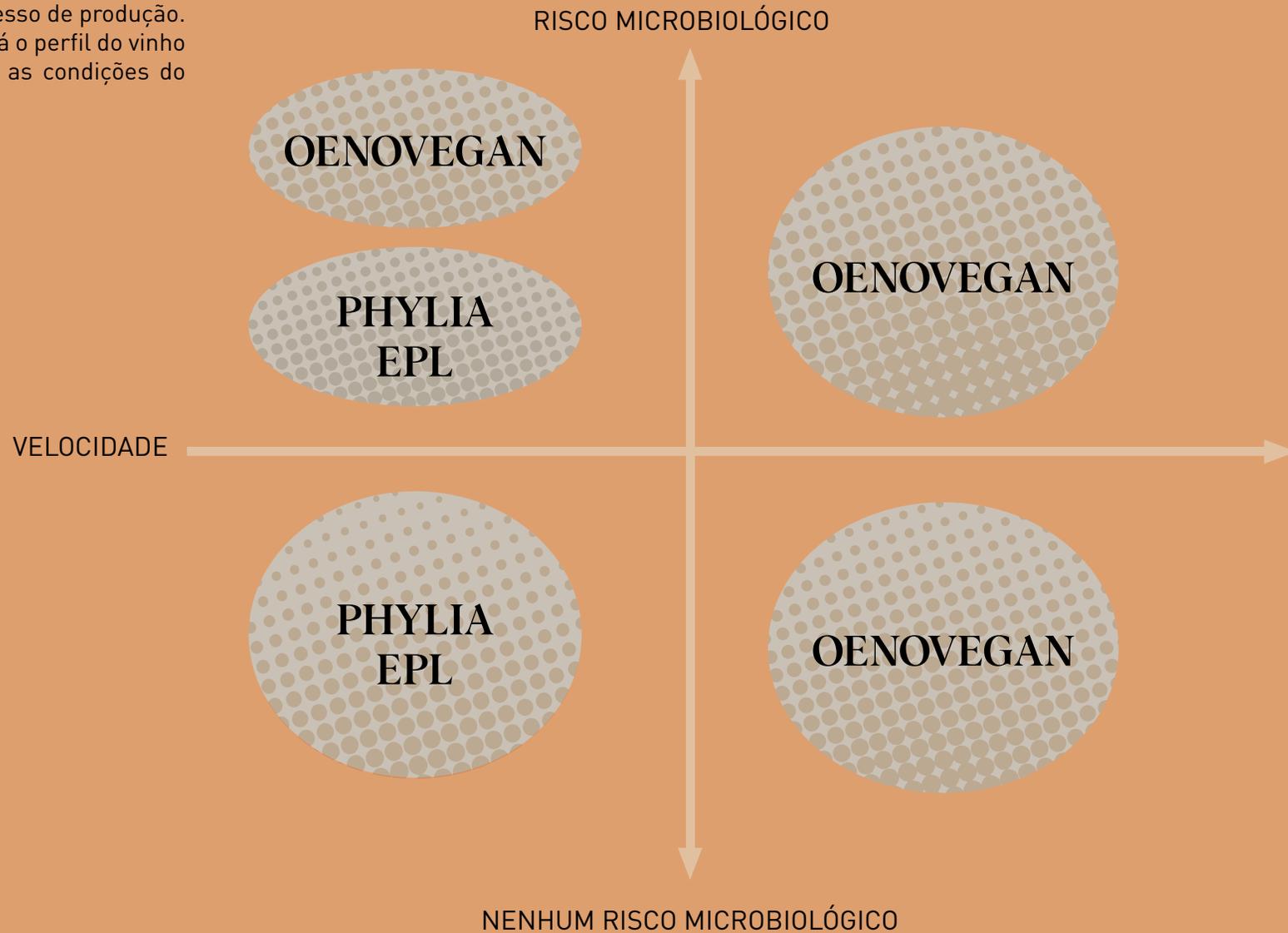
Se houver uma dissolução descontrolada de oxigênio, os compostos redutores do vinho não serão suficientes para sustentar essa oxidação. Além disso, em certas adegas, com operações mecânicas contínuas, devido à velocidade do processo mecânico, é alcançada uma quantidade muito alta de sólidos. Referimo-nos às bombas de vindima.

Velocidade da bomba	% S.S.
150 rpm	1.49
200 rpm	5.49



Os sólidos em suspensão contêm uma parte importante de polifenóis, que aceleram a longevidade e durabilidade dos vinhos brancos e rosados.

Todos os clarificantes são seletivos e adaptados a cada processo de produção. O que vai depender será o perfil do vinho que queremos fazer e as condições do mosto



Às vezes acontece que, por razões externas, como o fator climático e a qualidade da colheita não ser a ideal, pode haver presença de microrganismos nocivos à uva. Nestes casos, a clarificação deve eliminar os compostos desnecessários para o desenho dos vinhos aromáticos e atrativos..

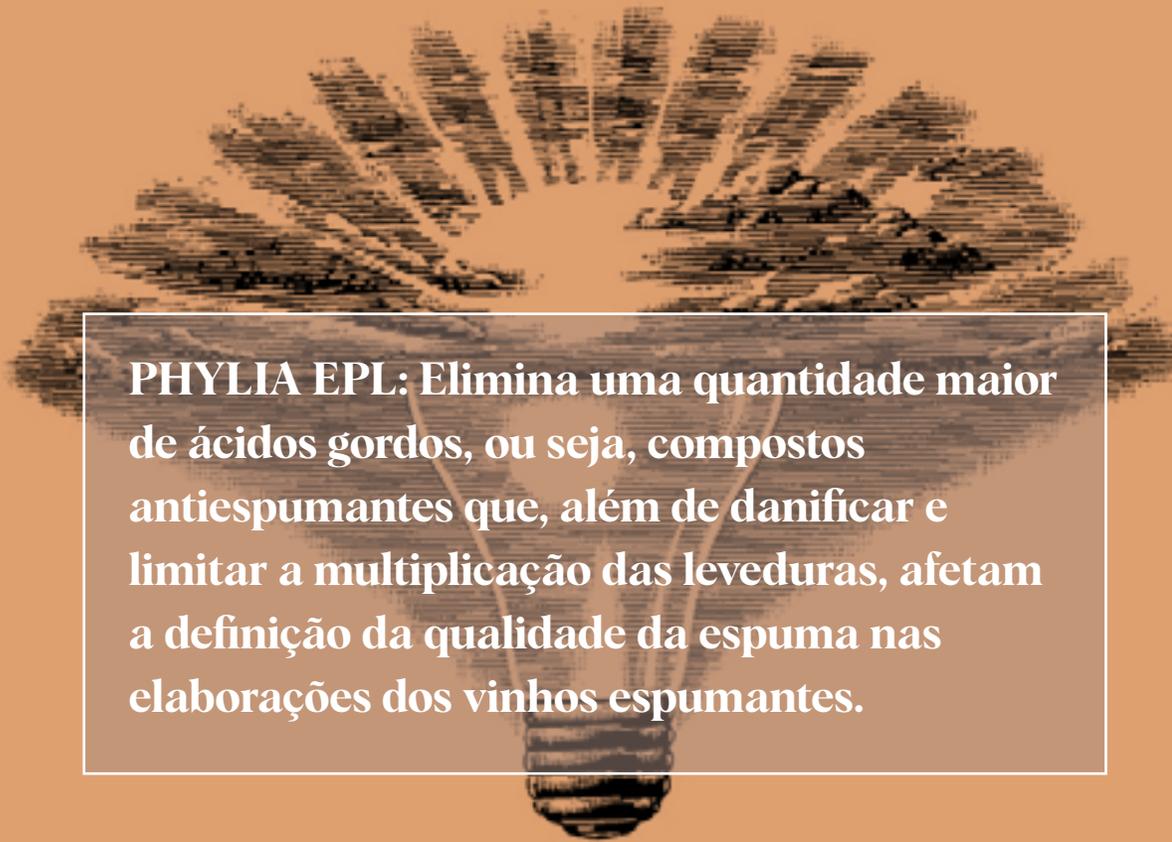
Outras prioridades dos enólogos é a rapidez no processo, adegas que, devido à alta capacidade, logística, etc. O principal é trabalhar de forma eficiente, lucrativa e com a maior velocidade possível.

Nestes casos, uma vez que o teste de pectina foi realizado e aprovado, é hora de excluir rapidamente os compostos dos quais não estamos interessados utilizando um clarificante. Neste momento, é importante a capacidade de coagulação e a velocidade de compactação das borras, e para isso é importante que o clarificante atenda as ambas premissas.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



**OENOVEGAN: O clarificante
para eliminar os compostos
desnecessários**



PHYLIA EPL: Elimina uma quantidade maior de ácidos gordos, ou seja, compostos antiespumantes que, além de danificar e limitar a multiplicação das leveduras, afetam a definição da qualidade da espuma nas elaborações dos vinhos espumantes.

O primeiro clarificante de origem vínica, seletivo e respeitoso.

O carinho e o trabalho da vinha resultou muito favoráveis, de modo que o tratamento delicado será garantido. Resta apenas extraí-lo e melhorá-lo, para que os vinhos tenham a máxima expressão. Nesse caso, o clarificante apropriado deve ser respeitoso e deve extrair apenas o que o vinho não precisará.

Além disso, a sua composição faz com que melhore a cinética da fermentação, encurtando o fim da fermentação e tendo menos problemas de redução em comparação com testes com outros nos clarificantes no mercado.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

TESTE	EPL	EPL	Proteína Vegetal	Proteína Vegetal
TESTPECTINAS	OK	OK	OK	OK
PRESSÃO (BAR)	5	5	5	5
DOSES g/hL	3	6	10	20
TURBIDEZ NTU	76,5	55,6	69,7	55,8
% BORRAS	9 %	12 %	14 %	15 %

Um dos parâmetros que marcam a vivacidade dos vinhos brancos é a cor. Os flavonóis, principalmente alojados nas películas, são os compostos responsáveis pela cor amarela.

O estresse hídrico e o aquecimento global durante a maturação aumentam a capacidade de extração da uva, sendo necessário interpretar a maturação da uva em cada colheita. O tamanho dos bagos também determinará a proporção de mosto/películas e, portanto, o resultado da maceração.

VINIFICATEUR SR:

 [Mais informação, clicar aqui](#)

VINIFICATEUR SR3D:

 [Mais informação, clicar aqui](#)



VINIFICATEUR SR/SR3D: Atuar e eliminar os compostos fenólicos que podem ser oxidados ou polimerizados, este é uma processo chave para manter a tonalidade dos vinhos ao longo do tempo.

Durante o processo de fermentação dos mostos brancos e rosados, é essencial estabilizá-los contra possíveis instabilidades proteínicas, instabilidades oxidativas ou estabilização da cor. Esta etapa do processo é muito importante, pois permite, precoce e preventivamente, corrigir os possíveis perfis fenólicos e amargos que futuros vinhos possam apresentar devido ao excesso de maceração ou extração.

Os compostos fenólicos nos vinhos brancos e rosés contribuem para a adstringência, secura, caráter ardente e amargor, sendo esse efeito ainda mais reforçado pela concentração de etanol no vinho. Quanto maior o teor de álcool, maior o efeito amargo dos polifenóis.

A cor do vinho rosé é a principal razão para a sua compra e o seu equilíbrio é complexo e delicado. Do damasco pálido à groselha, a paleta é variada, com um IC de 0'3 a 4, embora a grande tendência do mercado esteja na faixa mais baixa.

LOTE 1	DO ₄₂₀	DO ₅₂₀	Intensidade Corante	Tonalidade
Testemunha	0.22	0.217	0.437	1.01
SR 40 g/hl	0.211	0.186	0.397	1.13
SR 70 g/hl	0.194	0.162	0.356	1.20
SR 100 g/hl	0.18	0.146	0.326	1.23
SR 3D 50 g/hl	0.174	0.142	0.316	1.23
SR 3D 60 g/hl	0.166	0.129	0.295	1.29
SR 3D 70g/hl	0.159	0.121	0.28	1.31

- Define e consegue estabilizar a cor dos rosados.
- Preserva o aroma evitando tratamentos mais violentos em vinho terminado.
- Desenha uma boca equilibrada, diminuindo o amargor.
- Diminui até 40% a cor dos vinhos rosados.

PHYLIA CYS: O conteúdo de glutatião do mosto pode ser ajustado utilizando um smartfood na vinha e / ou com extratos de levedura ricos em glutatião e outros peptídeos redutores.

Como já mencionado no capítulo anterior, a sustentabilidade de um vinho ao longo do tempo dependerá do equilíbrio entre compostos oxidantes e redutores. Sobretudo, na fase de latência, onde pode durar 6 a 24 horas, dependendo da flora e da temperatura, interessa que esta seja o mais curto possível para que a competição entre os microrganismos seja menor. Assim, a levedura desejada terá o domínio da fermentação (ou pool de leveduras). No entanto, este é o momento onde o mosto é mais sensível à oxidação.

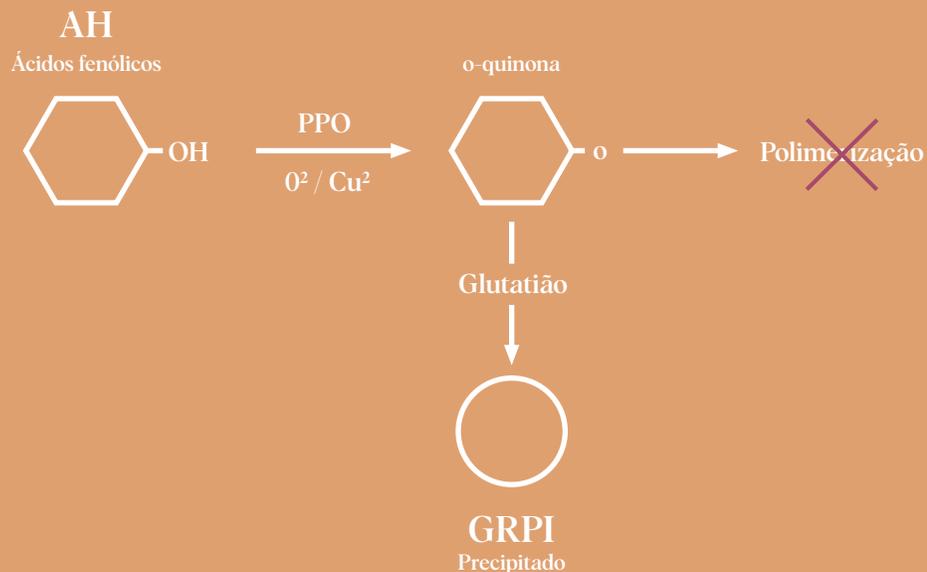
O glutatião, em sua forma redutora, possui propriedades redutoras que ajudam a evitar o acastanhamento dos mostos brancos e rosados a preservar a frescura de seus aromas.

Contudo, em certos casos, a disponibilidade da forma ativa e eficaz do glutatião nos derivados de leveduras é variável. O glutatião atua bloqueando as reações de oxidação, impedindo a polimerização das quinonas:

Tanto no seu embalamento, transporte, etc. o glutatião absorve oxigênio, ele aparece na sua forma oxidada, não na forma redutora, perdendo assim a sua eficácia. Portanto, é importante notar que os derivados de levedura ricos em glutatião também precisam ser ricos nos próprios peptídeos redutores para manter a forma ativa do glutatião.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

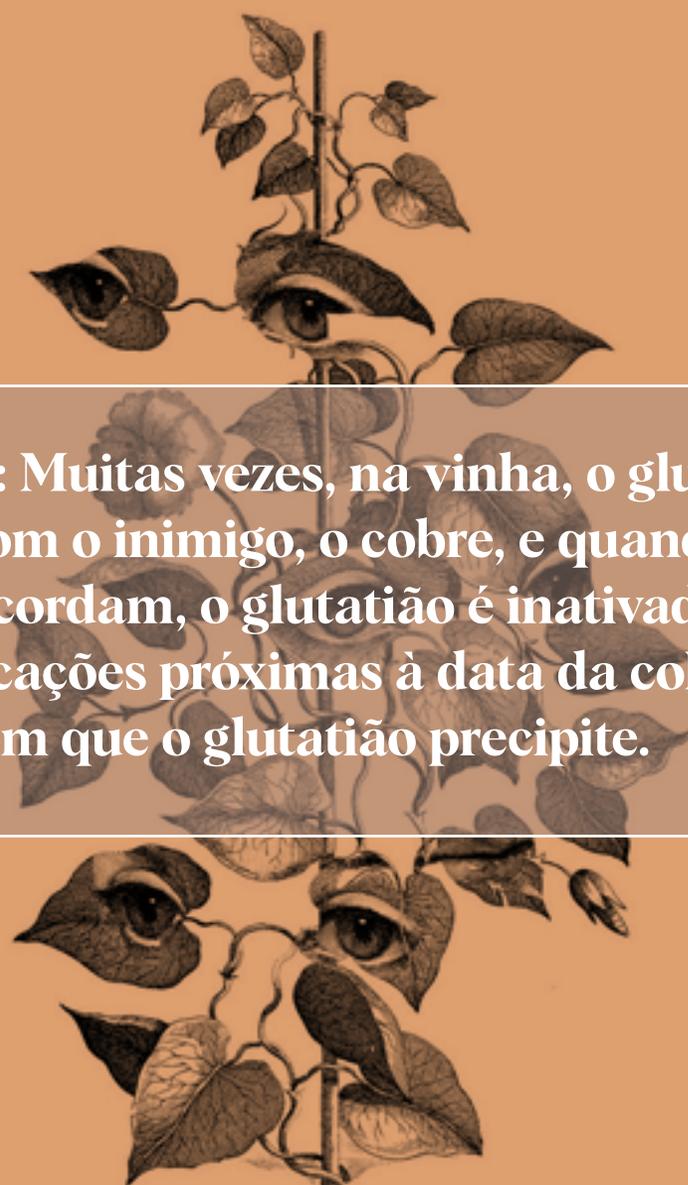
A GESTÃO DA OXIDAÇÃO



Vários estudos mostram que em mostos com metais pesados, a qualidade aromática dos vinhos diminui visivelmente. Além do oxigênio, principal responsável pela oxidação dos vinhos, os metais pesados são catalisadores para a maioria das reações de oxidação e perda aromática. Quanto mais metais pesados houver no mosto, o envelhecimento dos vinhos será acelerado, com uma perda prematura de aromas.

Portanto, dependendo do mosto, da zona, das técnicas de trabalho nas vinhas, devemos fazer um balanço do que temos, para potencia-lo ou eliminá-lo.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



DIWINE: Muitas vezes, na vinha, o glutatião dorme com o inimigo, o cobre, e quando ambos acordam, o glutatião é inativado, pois aplicações próximas à data da colheita fazem com que o glutatião precipite.

03.

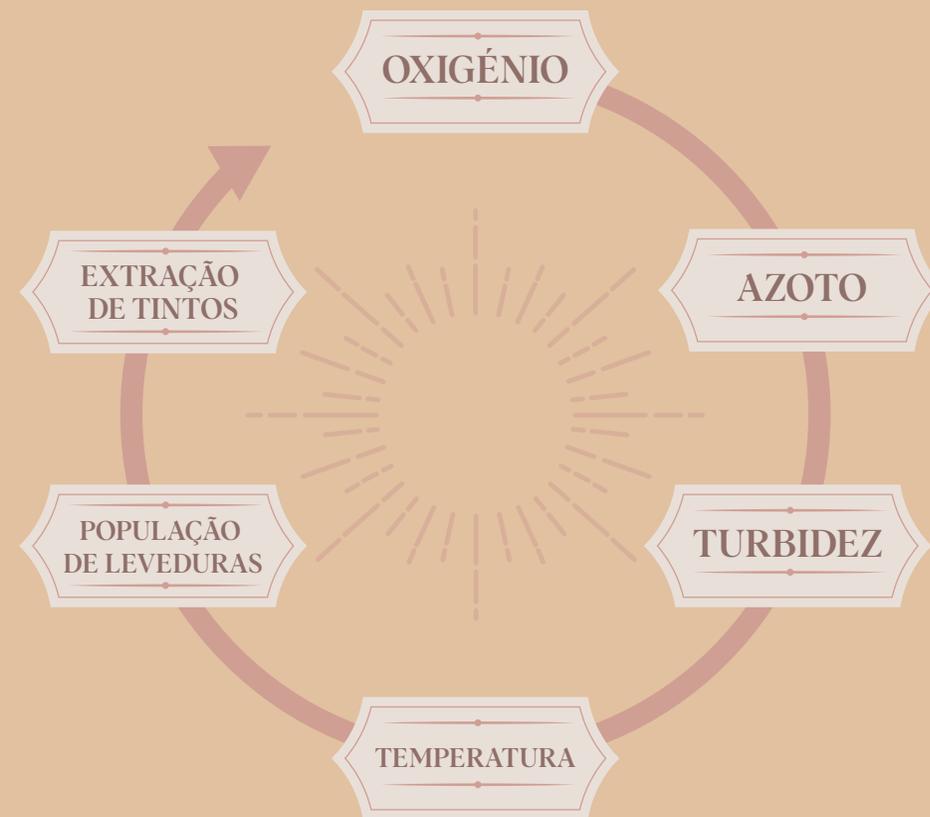
CON VER TER



CONVERSÃO MOSTO-VINHO

A produção de vinho no mundo evoluiu consideravelmente nos últimos 20 anos, e os processos foram industrializados ou estão em processo de automação. No entanto, a fermentação alcoólica, principal etapa de transformação do mosto em vinho, está em fase de parametrização, para que não ocorra de forma aleatória.

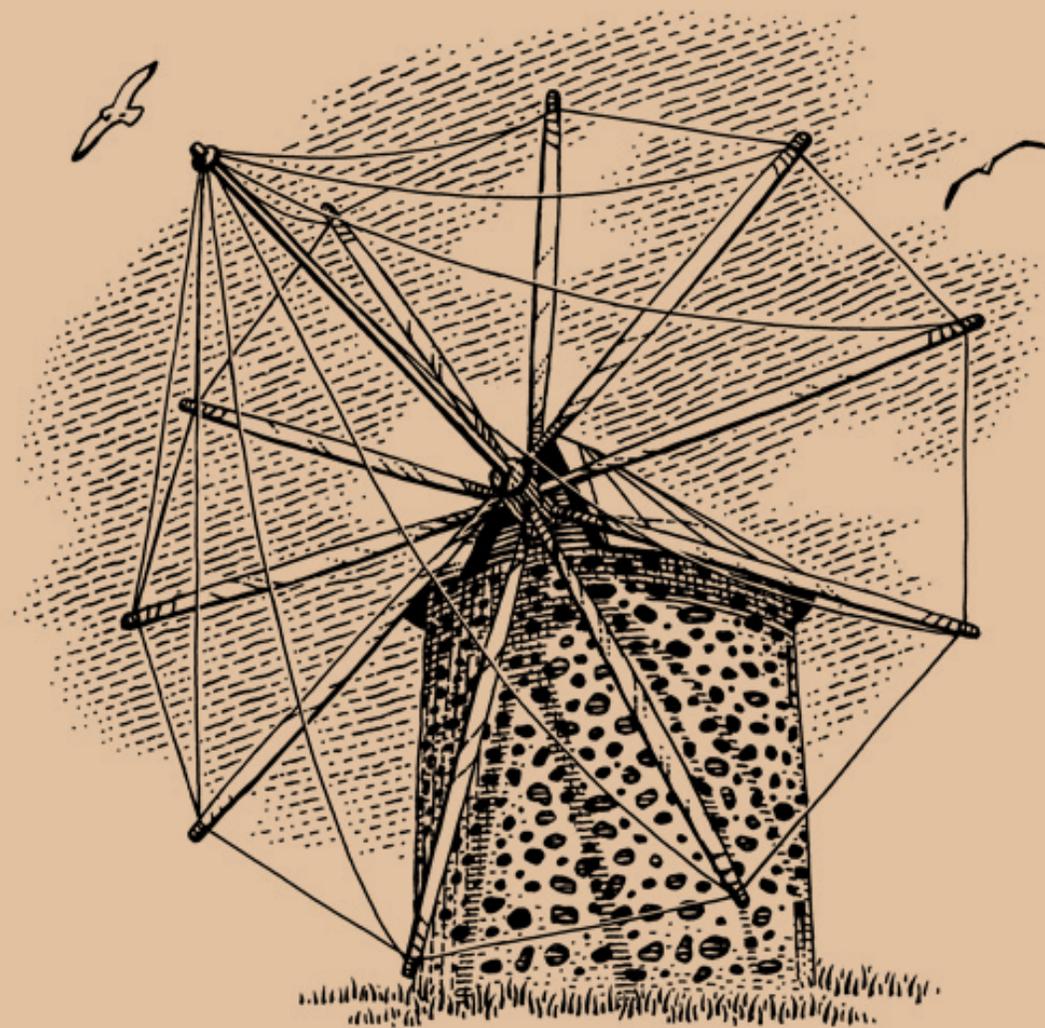
Do ponto de vista Enológico, existem parâmetros a serem dominados para alcançar o perfil do vinho que queremos projetar:



OXIGÉNIO

O processo de fermentação requer oxigénio. Nas condições de vinificação, o oxigénio está presente nas primeiras horas da fermentação. À medida que a FA avança, o meio é enriquecido em dióxido de carbono. No entanto, a presença de oxigénio logo no final da multiplicação das leveduras aumenta a formação de esteróis, sendo essa quantidade duas vezes maior do que seria formada na ausência do oxigénio.

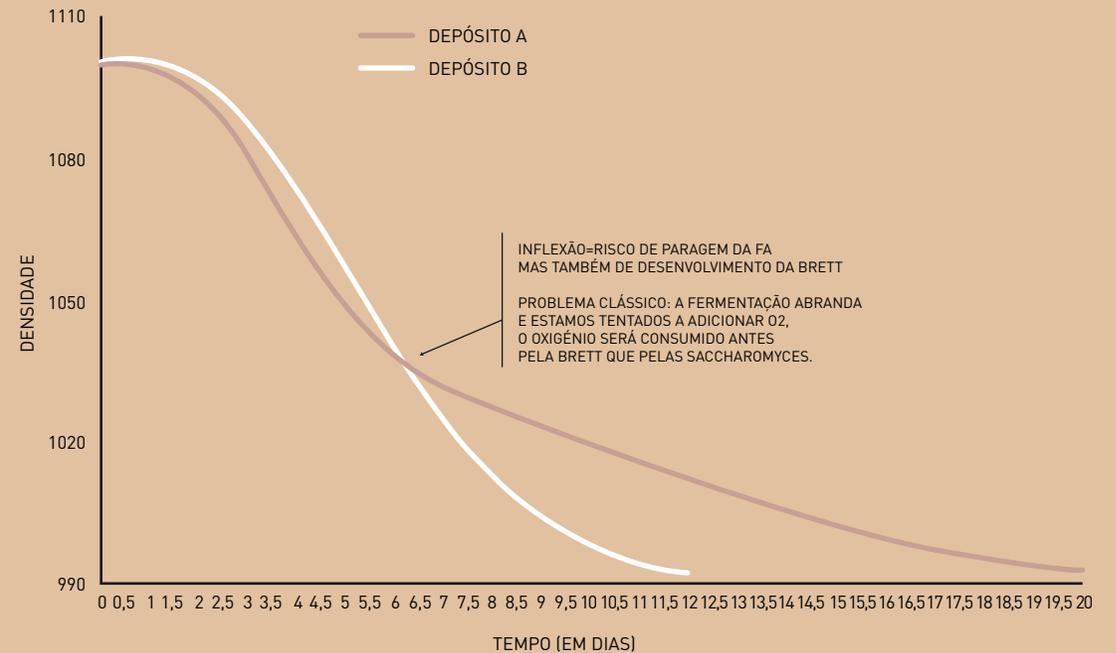
Além disso, o oxigénio favorece a biossíntese de lipídios, esteróis e ácidos gordos insaturados, que fazem parte da composição da membrana celular.



Benefícios

- Uma fermentação regular e completa, com o enólogo a controlar e não ao contrário.
- Ganho de tempo, 20% menos na duração total da FA.
- Estabiliza e potencia os precursores aromáticos: Tiólicos, Terpénicos e Fermentais.
- Limita o aparecimento de compostos de enxofre.

Dois depósitos da mesma variedade. O B fermenta em 12 dias, enquanto o A, após 20 dias e a fermentação ainda não terminou. Esse momento envolve o risco de paralisação futura, risco de contaminação, risco de interpretação incorreta das necessidades da levedura naquele momento específico, fermentação prolongada, em suma, maior despesa económica e, acima de tudo, perda da componente FRUTA.



AZOTO

A gestão das adições de nutrientes e oxigénio não só afeta a cinética da fermentação, mas também a qualidade aromática e gustativa do vinho. Está demonstrado que os produtos secundários do metabolismo das leveduras participam no perfil aromático e estão ligados a fontes de azoto no meio. O natural é sempre o melhor, sem dúvida alguma, o conjunto de nutrientes que acompanha a uva desde a vinha é o melhor para as leveduras.

No entanto, devido ao stress nutricional da vinha, o desequilíbrio da planta, a deficiência do solo, o clima, etc. podemos ter mostos com 60 mg/L até 300 mg/L de NFA.

Um mosto com carências de NFA também é deficiente em aromas e em glutatião. As uvas com níveis altos de NFA dão vinhos mais frescos, intensos e longevos.

As uvas com níveis baixos de azoto não contêm glutatião e os perfis aromáticos serão menos intensos e mais maduros.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



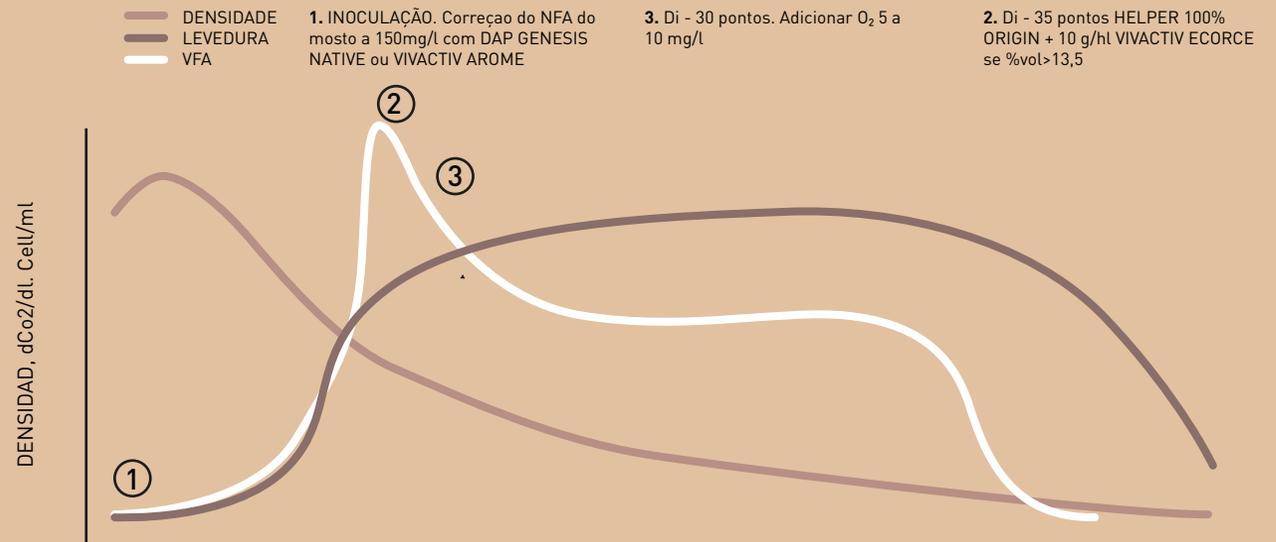
< 150 mg/l

1. CORREÇÃO INICIAL com DAP até 150 mg/L
2. CORREÇÃO no Vmax EM FUNÇÃO DO °Alc.



> 150 mg/l

1. CORREÇÃO NO Vmax EM FUNÇÃO DO °Alc



TEMPO
NFA NECESSÁRIO TOTAL=0,8 x AÇÚCAR INICIAL.TEMPERATURA < 28° C

NUTRIMENT P:

Garante uma população ideal de leveduras e sua viabilidade, para que sejam capazes de realizar uma boa cinética e evitar os riscos de paragem ou abrandamento. Além disso, limita a acumulação de compostos cetônicos no mosto que combinam com o sulfuroso, um acompanhamento fundamental para elaborações sem SO₂.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

HELPER 100% ORIGIN:

Uma fermentação alcoólica perfeita. Garantindo um aumento na expressão aromática, sem desvios na cinética da fermentação.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

VIVACTIV ECORCE:

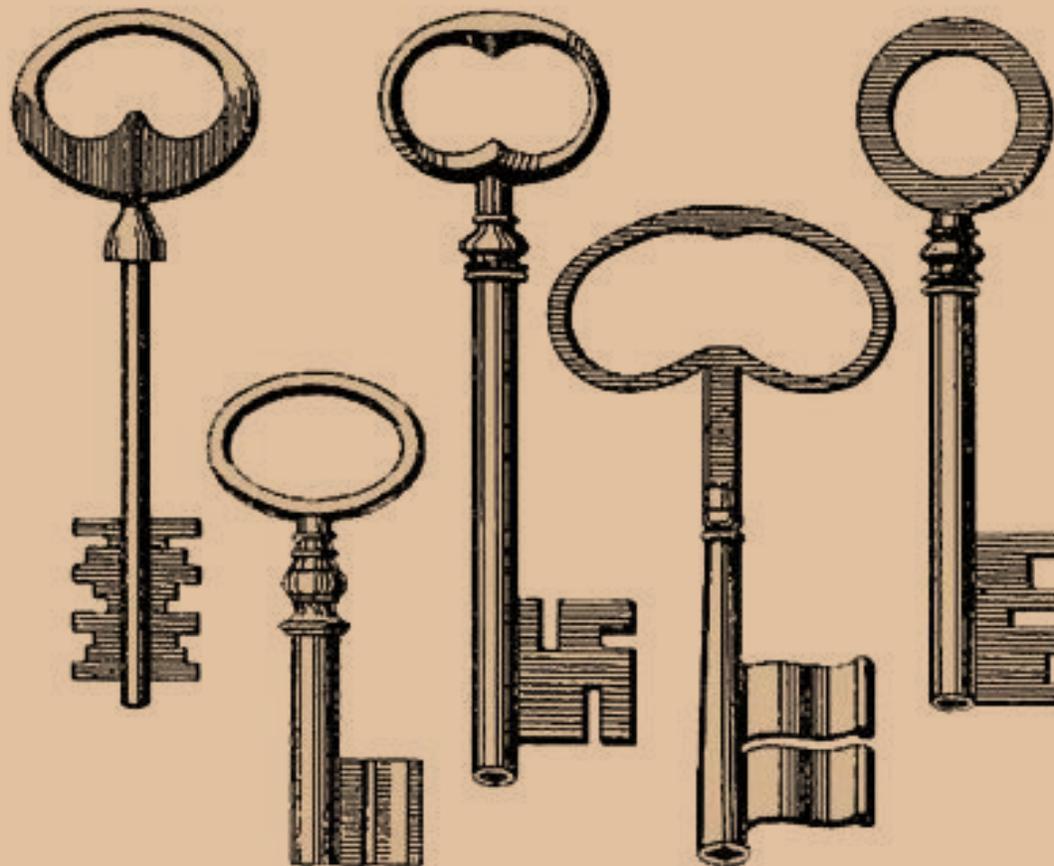
Garante um final de fermentação ideal, sem stress ou abrandamento. Consegue-se ter vinhos mais limpos e desintoxicados. Além disso, graças à sua composição, ajuda a aumentar a sedosidade dos vinhos.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

VIVACTIV AROME:

Para aumentar a intensidade e o potencial aromático mediante precursores aromáticos (isoleucina, fenilalanina, valina, peptídeos...) com baixo conteúdo em aminoácidos sulfatados (metionina) que são precursores de compostos oxidados.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



TURBIDEZ EM BRANCOS

No caso de querer potenciar os aromas varietais, é ideal manter a turbidez entre 150-200 NTU para poder extrair ao máximo os aromas presentes na polpa.

Nos perfis fermentais, o ideal é fermentar com turbidez abaixo de 100 NTU, para auxiliar o desenvolvimento aromático. Há que ter cuidado, porque abaixo de 50 NTU existe um sério risco de aumento da acidez volátil. Por outro lado, acima de 250 NTU, pode aumentar o risco do aparecimento de compostos de enxofre desagradáveis e aumentar a extração tânica das borras.



TEMPERATURA

Para obter fruta frescas em tintos, é aconselhável não exceder 26°C, pois se fermentarmos em temperaturas mais altas, conseguimos amadurecer mais a fruta.

Para vinhos com carácter vegetal, se quisermos respeitá-lo, recomendável manter as temperaturas baixas: 20-22 °C. Se o que queremos é minimizar o carácter vegetal e poder volatilizá-lo, recomenda-se fermentar a uma temperatura acima dos 25°C.

Em vinhos de alta maturação e com potencial de guarda é adequado fermentar a temperaturas superiores a 25°C para extrair β -Damascenona.

Os vinhos brancos do estilo redutor, os compostos desenvolvem-se melhor à temperatura entre os 16-18°C do que a temperaturas baixas e sobretudo na fase de multiplicação das leveduras.

Aromas terpénicos requerem boa atividade enzimática para se revelarem, e a temperaturas mais altas, maior atividade; portanto, a temperatura apropriada para a fermentação é entre 18 e 20°C. Os terpenos são desenvolvidos durante toda a fermentação. Mesmo após a fermentação.

Os aromas fermentativos requerem algum stress térmico para a produção de aromas por parte das leveduras. Portanto, a temperatura ideal é mais baixa do que nos casos anteriores, a 15 °C em toda a FA.

ESTILO DE VINHO E TEMPERATURA DE FA



POPULAÇÃO DE LEVEDURAS

A reidratação é um processo muito importante para a levedura, pois consiste em estabelecer as condições semelhantes em que estava antes de ser desidratada.

Quando uma levedura é desidratada no processo de fabricação, todo o equilíbrio da levedura, e especialmente a membrana, é desorganizada. No momento da inoculação das leveduras, elas são submetidas a um stress inevitável.

A implantação e multiplicação da levedura corresponde a um aumento da população, sempre que seja fornecida com todas as necessidades que a levedura precisa (temperatura, pH, oxigênio, nutriente). Também deve-se ter em mente que não é o mesmo que adicionar 10 g/hl como 20 g/hl, porque o número de células varia.

- População adequada: 100 a 120 milhões/ml.
- Doses LSA: 20g/hl → 5 milhões de células/ml → Multiplicação da levedura: 4 a 5 gerações.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



GENESIS NATIVE: Garante, desde o início, o fim das fermentações alcoólicas. Melhora a implantação da estirpe escolhida, impedindo que as leveduras sofram um choque osmótico e não sobrevivam a esse estágio inicial de reidratação.

1. MILLESIME

Consiste na introdução dos conceitos de segurança, consistência e precisão na FA com leveduras nativas. Devido ao investimento necessário e à complexidade da exploração, a seleção de suas próprias estirpes faz sentido quando há um objetivo organolético ou tecnológico específico.

Se o que queremos é produzir vinhos completos, francos e complexos e com respeito pela terra, precisaremos de gerir as leveduras indígenas de maneira enológica: próximas às espontâneas na diversidade, respeitando a variabilidade anual, mas com segurança fermentativa.

Com a nossa experiência no projeto Millesime garantimos:

- Manter a identidade de cada colheita
- Conseguir um pool de leveduras de cada vinha ou parcela, terroir
- Ver o potencial microbiológico de cada parcela



É uma técnica precisa e segura para imprimir "caráter próprio" ao vinho, para uma ótima expressão do terroir.

2. Sala de multiplicação de leveduras ECOLYS

Os enólogos têm cada vez mais claro que querem controlar as fermentações com uma cinética mais regular, que lhes permita vinhos mais aromáticos e poder tirar vantagem dos depósitos de fermentação com mais eficiência.

Ecolys garante resultados únicos na produção de leveduras e bactérias, graças a um equipamento completo e fácil de usar, garantindo a implantação da levedura escolhida. Também é possível reduzir o consumo de energia (em média, redução de 20% no tempo da FA).

Com a nossa experiência na multiplicação de leveduras garantimos:

- Baixar os custos de produção
- Bio proteção para produções com baixo ou sem sulfuroso SO₂
- Segurança e implementação da levedura escolhida
- Capacidade de implementação de diferentes estirpes de leveduras



3. LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

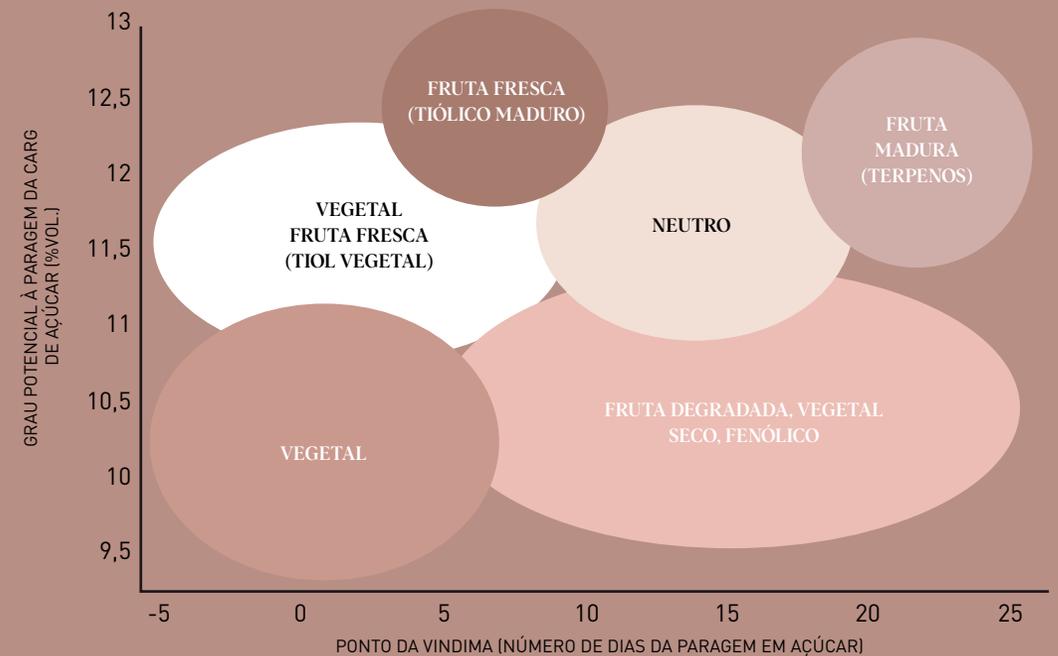
É verdade que existe uma "causa efeito", as mudanças climáticas estão a afetar a composição dos mostos e dos futuros vinhos. O grau alcoólico e o pH têm valores cada vez mais altos, uma maturidade fenólica distante da maturidade industrial, níveis de azoto nos mostos e nos solos que são mais baixos do que o necessário. Todas essas mudanças significam que precisamos reinterpretar a técnicas de vinificação.

Com a nossa experiência na FA garantimos:

- Manter a identidade de cada vinho propondo modelos de FA para cada perfil de vinho
- Seleção de leveduras em função do estilo do vinho
- Comodidade, utilidade, versatilidade

Com uma mesma uva, dependendo do processo podemos ter resultados diferentes. E, por sua vez, anotamos que uma uva não vale para fazer todos os tipos de vinho.

O importante é saber quando é que a levedura produz os aromas. Os processos enzimáticos da levedura não ocorrem da mesma maneira na fase de multiplicação, na fase estacionária ou na fase de declínio.



SELEÇÃO TT03:

Expressa o perfil de fruta fresca. Trabalhando no desenvolvimento de tióis, especialmente no início da FA..

 [Mais informação, clicar aqui](#)

LEVULINE SYNERGIE:

Mistura de duas leveduras, para vinhos brancos com alta intensidade aromática, complexidade, requinte e elegância. Elas trabalham, para um perfil mais redutor, no início do FA e, em seguida, dependendo dos precursores, desenvolvem aromas mais exóticos.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

LA FRUITÉE:

Obter aromas onde não os há, desenvolvendo ésteres e álcoois superiores durante toda a fermentação.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

LEVULINE C19:

Proporciona vinhos com um forte carácter terpênico, floral e cítrico que lhe confere um carácter fresco. Vinhos redondos e gordos em boca.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

L'ELEGANTE:

Consegue um potencial aromático varietal na fermentação de brancos com madeira. Para aumentar a sensação de gordura.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

LA MARQUISE:

Velocidade e segurança, para adegas de grande capacidade, onde é necessário trabalhar de forma mais dinâmica. Evita a contaminação de microorganismos indesejados. Por outro lado, respeita o terroir e a identidade dos vinhos.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



LA RAFFINÉE:

Variedades em que se pretende mascarar o carácter vegetal, geralmente parcelas com cachos que dão uvas com baixa maturação.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

SELEÇÃO TT03:

Expressa a fruta madura e envolve a sensação tânica.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

LA FRUITÉE:

Obter aromas onde não os há, desenvplver ésteres e álcoois superiores durante toda a fermentação.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

LA MARQUISE:

Rapidez e segurança, para adegas de grande capacidade onde se necessita trabalhar de uma forma mais dinâmica. Evita contaminações de organismos indesejados. Por outro lado, respeita o terroir e a identidade dos vinhos.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

LEVULINE BRG:

Expressa a fruta madura, e envolve a sensação tânica.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



04. EQUILIBRAR



EQUILIBRIOS DO VINHO

Apesar do trabalho minucioso de extração e fermentação, a madurez da uva pode nos deixar com deficiências e inclusive com desequilíbrios em boca (falta de doçura ou gordura, centro da boca vazio, pouca persistência...) que, eventualmente, exigem ações para equilibrá-los.

As tendências atuais nos perfis de vinhos evoluíram para vinhos aromaticamente intensos, doces e harmoniosos. Portanto, parâmetros como a persistência entram em jogo, é o que prolonga a memória do vinho e convida a continuar desfrutá-lo, e a longevidade, para que chegue ao consumidor no momento ideal de o beber.

Com a nossa experiência nos equilíbrios dos vinhos, garantimos:

- Realçar o positivo e mascarar o negativo de cada vinho, com base na antecipação do problema e no tempo de aplicação de cada solução.
- Ajustar os diferentes equilíbrios: Fruta / madeira, Acidez / doçura, Estrutura / gordura, Acidez / Álcool.



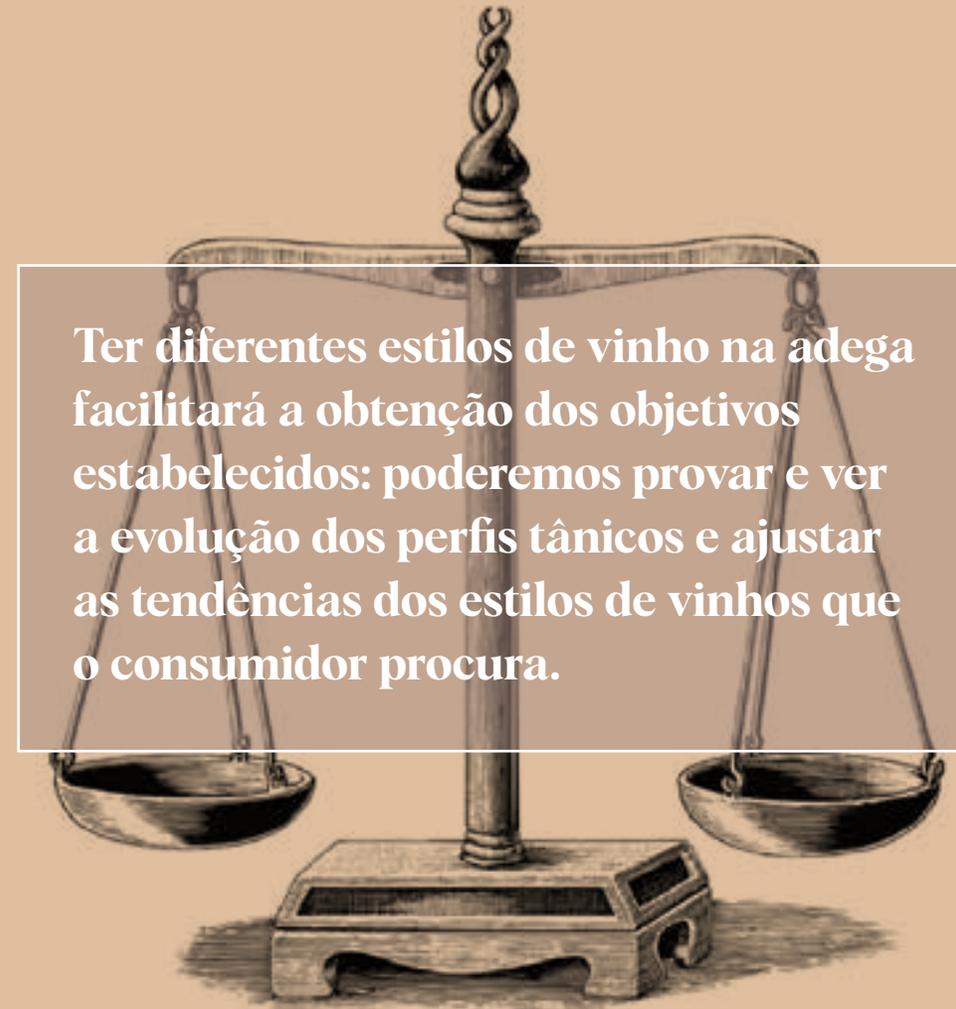
Sabias que a harmonia dos vinhos consiste em que todos os componentes estão na medida certa?

Tanto a acidez, o álcool e os taninos das uvas são os principais parâmetros responsáveis pela estrutura, o seu impacto depende da quantidade e da qualidade. No caso dos vinhos tintos, um tanino reativo verde dá estrutura, mas com agressividade, pelo contrário, um tanino maduro dá estrutura, mas com harmonia. No caso dos vinhos brancos, a estrutura baseia-se mais na acidez, portanto o equilíbrio entre álcool e a acidez será o parâmetro a ser equilibrado, se quisermos aumentar ou diminuir sua estrutura.

O componente que equilibra é a gordura, tem que estar em sua certa medida, para que os vinhos não sejam planos, nem pesados, já que as demais sensações ficam ocultas. Embora também aconteça que um vinho com falta de gordura seja geralmente definido como agressivo, pois destaca a acidez, tornando-o ácido; o tanino dá uma sensação mais adstringente; o álcool assume um caráter mais ardente e, se houver madeira, aparece com uma sensação mais seca.

No entanto, antes de decidir e ajustar os equilíbrios destes vinhos, temos que voltar e pensar: qual foi o nosso objetivo durante a vinificação? Se tivermos sucesso, alcançamos o objetivo; em outros casos, se preferirmos equilibrá-lo em direção a um vinho mais longo, como aumentar a fruta ou a sedosidade, pensaremos em como fazê-lo.

Muitos equilíbrios vêm diretamente definidos desde as parcelas, desde as vinhas, de forma natural. Em outros casos, os equilíbrios que não provêm da origem, podem ser conseguidos com os lotes de vinhos.

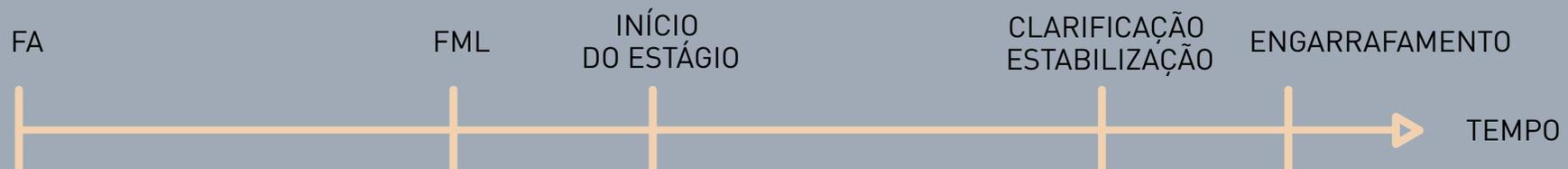


Ter diferentes estilos de vinho na adega facilitará a obtenção dos objetivos estabelecidos: poderemos provar e ver a evolução dos perfis tânicos e ajustar as tendências dos estilos de vinhos que o consumidor procura.

Timing

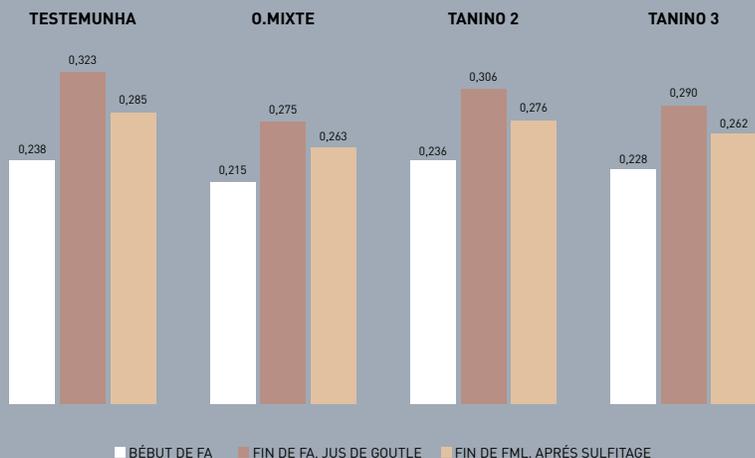
Ter os vinhos equilibrados o mais rápido possível, ou seja, antecipando a procura do equilíbrio, será a melhor opção técnica e económica. Porque, mesmo que todos procurem o mesmo objetivo: respeito pela fruta, doçura, gordura, harmonia e redondez, os resultados não poderão ser os mesmos se usarmos as soluções na FA, entre FA e FML, após o fim da FML ou seis meses depois ou antes de engarrafar.

Durante a FA, no caso dos vinhos brancos, podemos trabalhar a doçura, estrutura, complexidade e comprimento em boca com a madeira enológica, em qualquer formato. No caso dos tintos, os objetivos podem ser diferentes, existem soluções para estruturar e potenciar a fruta.



Antes de FA

EVOLUÇÃO DA DO420 DURANTE A VINIFICAÇÃO



DESDE O INÍCIO DA FERMENTAÇÃO, O, MIXTE MINIMIZA OS FENÔMENOS OXIDATIVOS (DO420, A MAIS BAIXA, COMPOSTOS DE COR AMARELO EM MENOR QUANTIDADE).

ENCONTRA-SE OUTRA VEZ NO FINAL DA FA E NO FINAL DA FML.

O, MIXTE É O QUE MELHOR PROTEGE DA OXIDAÇÃO.

No mosto, a oxidação ocorre enzimaticamente por via das polifenoloxidasas ou outras enzimas responsáveis por acelerar a oxidação do mosto. Por outro lado, no vinho acabado, a oxidação ocorre quimicamente com as entradas de oxigênio durante todas as etapas da produção.

Portanto, as opções para manter a expressão dos mostos são diferentes das dos vinhos. No caso dos vinhos tintos, tanto nos reboques, nos tegões ou nos desengaçadores, há uma parte do mosto que já iniciou a maceração antes do início da fermentação alcoólica. É nesta fase que principalmente as antocianinas começam a ser extraídas, mas não os taninos. Esses compostos, se não tiverem taninos para polimerizar, são muito sensíveis e precipitam. Ou seja, se essas antocianinas são oxidadas, é a primeira etapa onde estamos perder a cor do futuro vinho, e é nesse curto espaço de tempo que devemos mantê-la e protegê-la.

O tanino de castanheiro, **Oenotannin Mixte**, utilizado na vinificação, reforça a capacidade antioxidante do vinho, protegendo as antocianinas quando são libertadas na fase aquosa. Além disso, ajuda na co-pigmentação, a primeira fase da estabilização da cor.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

Normalmente, adiciona-se na encuba, inclusive se pode complementar nos finais da FA, ou na desencuba, porque ajuda na clarificação e decantação dos vinhos.

O tanino gálico, **Oenotannin Oenogal**, é usado principalmente para aproveitar as suas propriedades antioxidantes, em colheitas alteradas, por exemplo, com a presença de botrytis. Este microorganismo, além de alterar visualmente a uva, também empobrece o mosto em compostos como vitaminas, minerais e aromas. A presença de lacase e tirosinase, enzimas que aceleram a oxidação, pode levar ao amarelecimento dos brancos e à perda da cor vermelha brilhante nos tintos. Nesse caso, o tanino atua como um bloqueador destas enzimas, impedindo-as de se desenvolverem e o mosto e o futuro vinho ficarem castanhos e perderem a sua vitalidade.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

Entre FA e FML

Uma vez finalizada a FA, é o momento mais adequado para provocar reações no vinho:

- Antes da fermentação maloláctica, o pH do vinho é mais baixo e a reatividade das antocianas ao oxigênio é maior.
- Ausência de SO₂.
- Vinho o mais limpo possível < 250 NTU.
- Temperatura entre 15-18°C.

É por esse motivo que é a hora da ESTABILIZAÇÃO DA COR no caso dos vinhos tintos.

- **Oenotannin Perfect**, é um tanino altamente reativo, inicia a condensação tanino-antociana, participando assim na estabilização da cor. Nos vinhos jovens com taninos ainda reativos, ele reage rapidamente, polindo a estrutura do vinho. É usado em fase líquida, aquando da desencuba.

- Micro-oxigenação. Somos pioneiros nesta técnica desde o ano 2000, onde se verifica que, uma vez concluída a fermentação alcoólica, um vinho tinto se for exposto a umas concentrações moderadas e controladas de oxigênio, desencadeia os seguintes benefícios:

- ✓ Incrementar a intensidade afrutada varietal
- ✓ Aumentar o centro de boca
- ✓ Aumento do poder de longevidade e a estabilização da cor
- ✓ Portanto, consegue-se a eliminação da redução, adstringência e verdor

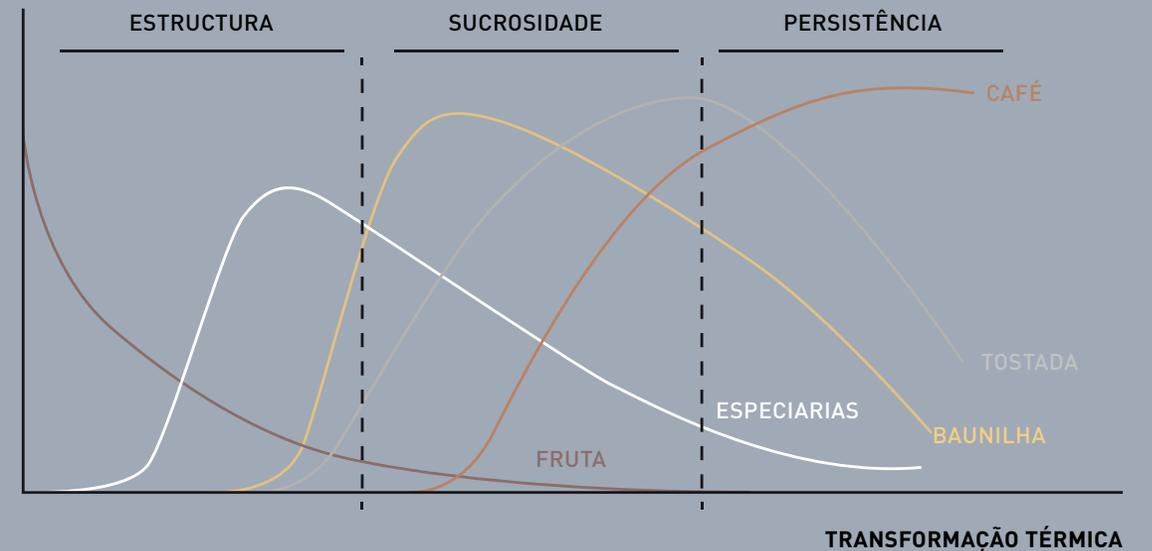


Por outro lado, é também a etapa chave se pretendemos **ESTRUTURAR** o vinho, porque ainda existem muitas antocianas livres para polimerizar com os taninos. À medida que o processo avança, a natureza do vinho em si, com o tempo, fará com que as antocianas não polimerizadas precipitem; portanto, na primavera seguinte, se quisermos estruturar o vinho antes de sair para o mercado, obteremos o efeito contrário, aumentando a agressividade e a secura.

A temperatura da tosta da madeira de carvalho influencia a capacidade de cada madeira de atingir objetivos diferentes: neste gráfico podemos ver como as madeiras não tostadas ou tostadas a baixa temperatura são aquelas que têm o maior efeito estruturante. À medida que aumentamos a temperatura, a sucrosidade e doçura das madeiras também aumentam, podendo jogar, em função da temperatura, com perfis aromáticos: especiarias, baunilha, tostados...

Para aumentar a persistência dos vinhos, a madeira tem de ser tostada durante mais tempo para eliminar os elagitaninos e conseguir os componentes tostados que farão com que as sensações em boca sejam mais persistentes.

PRECIPITAÇÃO



BOISE BF:

A madeira de carvalho francês sem tosta conserva todas as características da sua origem botânica, aumentando a fruta, volume e estrutura em boca.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

BOISE AFR:

Desenvolvida inicialmente para os vinhos brancos, enriquece o vinho com notas frescas e aumenta a vivacidade do vinho em boca.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

BOISE SC100:

Redondez e centro de boca sem adicionar notas aromáticas em nariz.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

BOISE SCA:

Complexidade, volume, doçura e estrutura em boca.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

BOISE SC180 XL:

Dá um nível muito alto de intensidade aromática, adicionando notas doces de baunilha. Indicada para variedades pirázicas para integrar a parte vegetal. Estruturar a boca, conseguindo vinho com mais persistência e comprimento em boca.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

MADEIRAS ESTRUTURANTES



MADEIRAS AROMÁTICAS

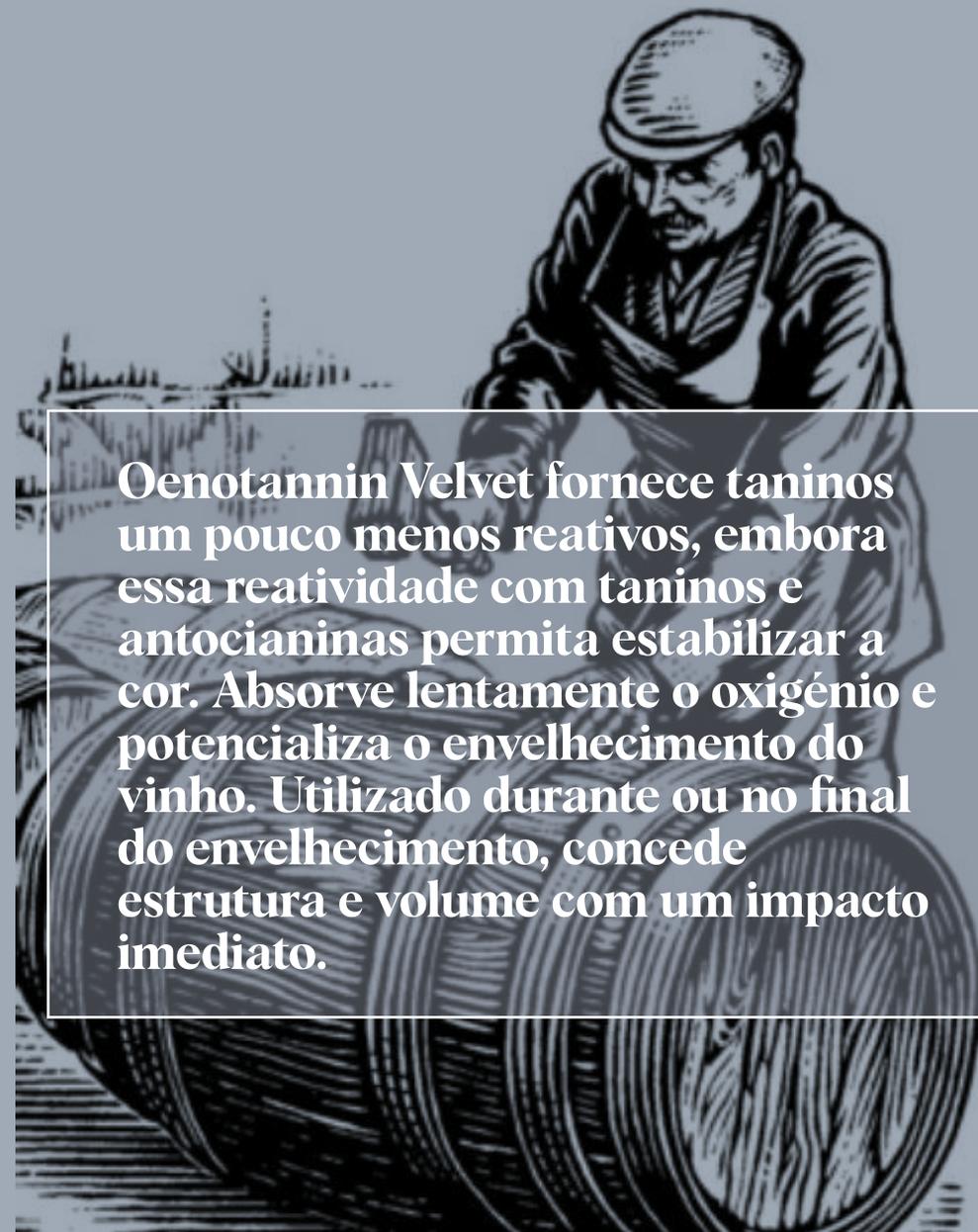
Início do estágio

Em muitas adegas, é a época de levar o vinho à barrica ou a grandes vasilhames de madeira, em certas estratégias, a barrica nova, em outras barricas de um ano, e em outros casos, em barricas mais usadas. Em alguns casos, também se levam os vinhos a fudres ou a balseiros para uma diminuição do impacto da madeira nos vinhos. Em função do perfil de vinho, não podemos esperar que os resultados sejam os mesmos em um mesmo vinho.

Uma vez acabada a FML, ainda existem antocianas livres para polimerizar com os taninos.

Nesta etapa podemos equilibrar os vinhos e as suas características já que alguns vinhos, estão em contacto com a madeira e outros manterão o seu estágio em depósito de inox, cimento ou barro-terracota.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



Oenotannin Velvet fornece taninos um pouco menos reativos, embora essa reatividade com taninos e antocianinas permita estabilizar a cor. Absorve lentamente o oxigénio e potencializa o envelhecimento do vinho. Utilizado durante ou no final do envelhecimento, concede estrutura e volume com um impacto imediato.

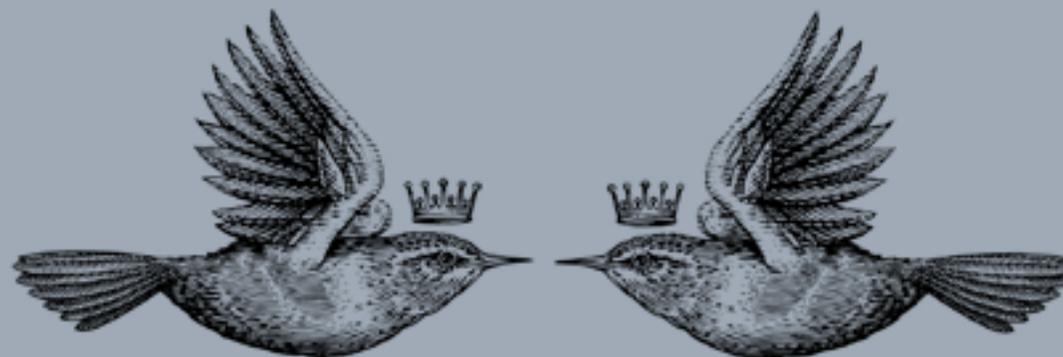
Fim do estágio

Neste período, e ao contrário do que acontece nos casos anteriores, o conteúdo de antocianinas livres no vinho é muito baixo, ou seja, elas precipitaram ou foram polimerizadas. Portanto, se nos casos anteriores o oxigênio ou os taninos fornecidos ajudam a estabilizar a cor e estruturar o vinho, nesse caso obteremos um resultado contrário. Por não possuir antocianinas livres, a polimerização ocorrerá entre o tanino do vinho e o tanino da madeira e, conseqüentemente, diminuirá a cor violeta e formará *secura* em boca.

Devemos recordar que este tipo de tanino nunca ficará redondo na garrafa. No caso do uso de alternativos, nós propomos a *mossa* gama de DC. São lavados em água quente para a diminuição da riqueza tânica.



Oenotannin Initial, tanino de grainha pouco reativo, posiciona-se no afinamento antes de engarrafar o vinho



BOISE DCA:

Permite potenciar e direcionar de forma precisa características organoléticas determinadas em função da matéria-prima disponível e do estilo de vinho definido.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

BOISE DC 180:

Ajuda a mudar a fruta do vinho, adicionando notas de baunilha.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

BOISE DC190:

Em função da matriz do vinho, pode realçar a fruta fresca e mentolada do vinho, adicionando notas especiadas.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

BOISE DC210:

Aumenta a intensidade das notas tostadas que ajudam a potenciar a fruta fresca dos vinhos.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

BOISE DC310:

A doses limitadas, potencia a fruta fresca dos vinhos, realçando a gama de doçura e persistência.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

SIGNATURE Y/T:

Combinações concretas, universais, fáceis de implementar, para a precisão e suavidade durante o estágio.

/ Y (Yummy):

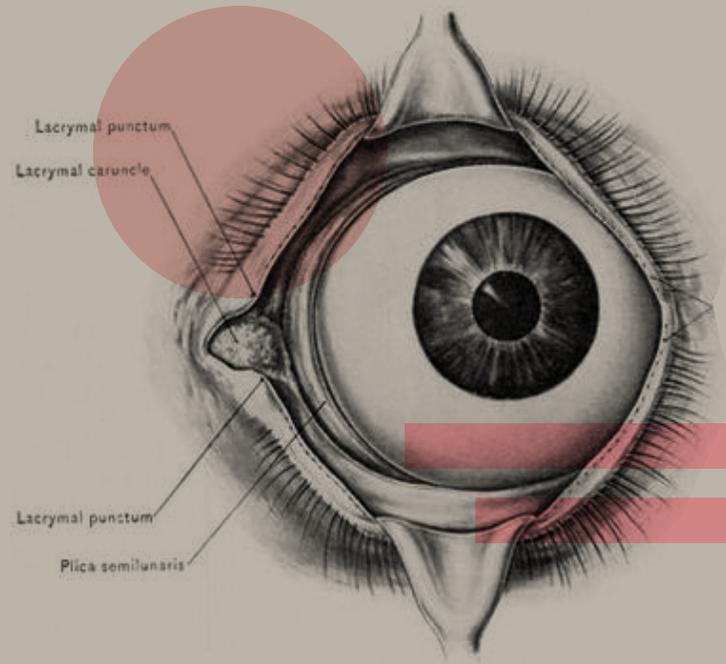
reforça o carácter guloso e suave do vinho, ao mesmo tempo que preserva o perfil frutado dos vinhos sem impacto da madeira.

 [Mais informação, clicar aqui](#)

/ T (Toasted):

intensifica a complexidade dos vinhos, adiciona várias notas tostadas que ajudam a estruturar os vinhos.

 [Mais informação, clicar aqui](#)



Lacrymal punctum

Lacrymal caruncle

Lacrymal punctum

Plica semilunaris

QZBoeno