

VINDIMA 2021



**SELEÇÃO
EXCLUSIVA Z3**



**ELABORAÇÃO
DE VINHOS
SUSTENTÁVEIS
E BEM-
SUCEDIDOS**



2021

SELEÇÃO EXCLUSIVA Z3



- 1 EXTRAÇÕES EM TINTOS
- 2 EXTRAÇÕES EM BRANCOS E ROSÉS
- 3 OS SEGREDOS DA FERMENTAÇÃO
- 4 MANTER A FRUTA NO VINHO

A TERRA DÁ MUITO, MAS É A CABEÇA DAS CRIADORAS E DOS CRIADORES DE VINHOS QUE NOS FAZ ÚNICOS, SONHANDO COM UMA ENOLOGIA TRANSVERSAL



1 EXTRAÇÕES EM TINTOS

Obter uma cor vermelho vivo estável, encontrar um equilíbrio ideal entre a estrutura de taninos, a gordura e a doçura constitui o principal desafio na elaboração dos vinhos tintos.

Quando uma vinha está equilibrada, as uvas que dela obtemos também estarão equilibradas; assim, os compostos aromáticos presentes e as sensações na boca relacionadas com os taninos estarão em conformidade.

RECOMENDAMOS
LYSIS FIRST
LYSIS COULEUR

Stress hídrico moderado/ Bom potencial

VEGETAL FRUTA FRESCA NEUTRO FRUTA MADURA SOBRE MADURA



TANINO REACTIVO TANINO DURO TANINO SECO



Nestes casos, completaremos a extração de polifenóis, polissacarídeos e compostos aromáticos. Além disso, conseguiremos uma ótima relação Taninos/Antocianinas (T/A), para depois trabalharmos o vinho com oxigênio, entre a fermentação alcoólica (FA) e a fermentação maloláctica (FML), e estabilizar a cor, aumentar a gordura e estruturar o vinho para que seja longo e duradouro.

* Serve para quê?

Para completar a extração das uvas tintas procedentes de parcelas de ótima maturação. Além disso, está adaptado para a elaboração dos vinhos atuais: vinhos frescos e apetecíveis.

Se a vinha sofre um stress hídrico pronunciado, a uva terá taninos que não poderão evoluir para taninos duros, pela sua composição, passando simplesmente de taninos reativos a taninos secos, com uma maior sensação de secura. Por seu lado, este perfil de taninos será o responsável pela perda de frescura do vinho e por um menor tempo de vida deste.

Stress hídrico

FRUTA DEGRADADA, VEGETAL SECO, TANINO SECO

DULÇOR



TANINO REACTIVO

TANINO SECO



Por isso, durante a maceração é possível potenciar o carácter vegetal da uva, o que, a posteriori, pode dar origem a vinhos com maior tendência para a redução e com a sensação de adstringência: ou seja, vinhos que irão evoluir precocemente, perdendo o frutado e a elegância.

LYSIS COULEUR

POR OUTRO LADO,

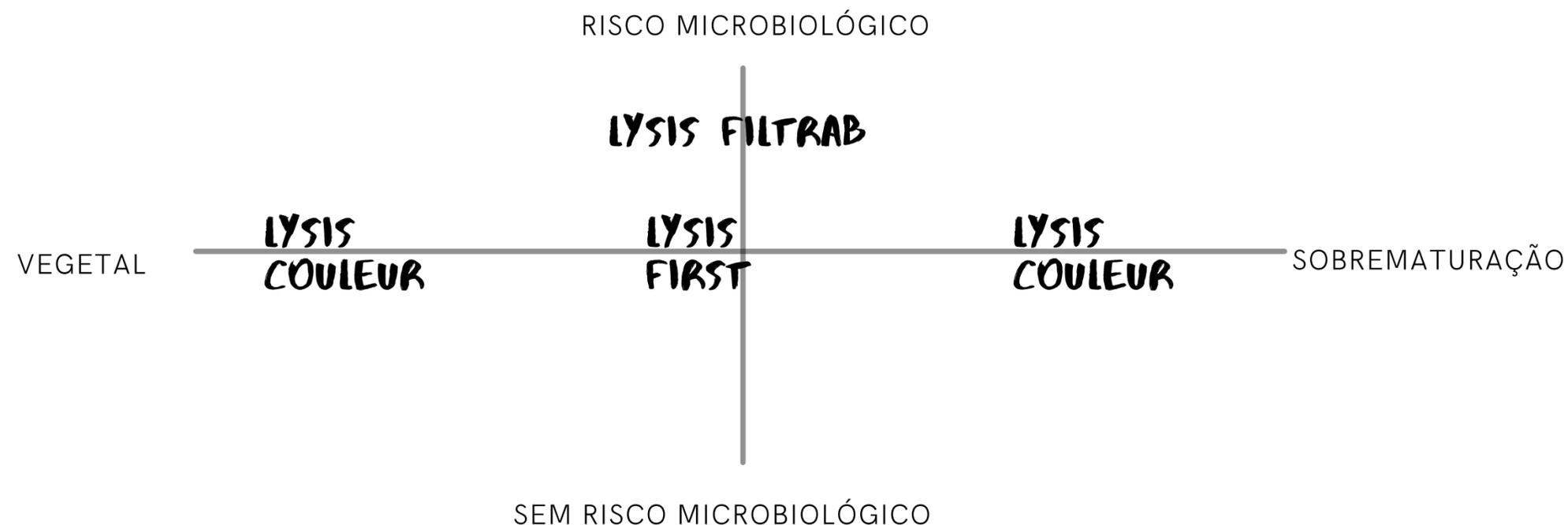
se tivermos uma uva excessivamente madura, a cor será a primeira característica a ser facilmente extraída. No entanto, a presença de uma graduação alcoólica elevada fará também com que os taninos de perfil mais seco, devido à sobrematuração da fruta, possam ser extraídos com facilidade. Assim, nestes casos, é fundamental utilizar uma enzima com um espectro **MAIS REDUZIDO** este perfil de taninos.

E
LIMITAR

* Serve para quê?

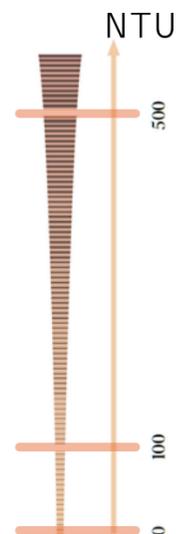
Para conseguir uma extração rápida da cor em vinhos tintos de saída rápida para o mercado. Permite monitorizar a extração, a fim de alcançar um maior equilíbrio de uma uva com uma relação T/A ótima. Além disso, adapta-se à elaboração de vinhos mais expressivos e menos reduzidos, quando os vinhos tendem a reduzir-se após a FA.

Geração de enzimas mais avançadas, desenvolvidas para dar resposta às necessidades atuais nos processos de extração



A gestão da turbidez dos vinhos tintos após a FA é determinante para a qualidade do futuro vinho. Perdas de cor, reduções, riscos microbiológicos, caráter vegetal... além de que dificultará as fases posteriores do processo, como a clarificação e a filtração.

Turbidez e vinho



Sem capacidade estruturante, perda de frutado e libertação de características vegetais

Micro-oxigenação estruturante e estabilidade da fruta

OENOTANNIN MIXTE MG

PROTEÇÃO DA COR

As propriedades antioxidantes dos taninos elágicos contribuem para a proteção das antocianas e, em consequência, para proteção da cor.

Ao contrário de outros taninos exógenos, induz estrutura no vinho sem incrementar o vegetal.

* Serve para quê?

- Estabilização da cor.
- Antioxidante.
- Ajuda a limpar os vinhos antes da fermentação malolática.

2

EXTRAÇÕES EM BRANCOS E ROSÉS

RECOMENDAMOS

LYSIS ULTRA

OENOVEGAN EPL

PHYLIA CYS

Identificar as uvas e o processo de limpeza é importante, mas, seja qual for o método de limpeza, uma despectinização prévia, com a atividade enzimática adequada, melhora o rendimento do processo.

Ter um mosto limpo não garante a sua despectinização. Não podemos assegurar a sua posterior limpeza e garantir a hora da sua estabilização proteica ou filtrá-lo. O possível risco que pode ocorrer durante a limpeza do mosto é o de uma despectinização insuficiente, que terá as suas consequências até ao final do processo de elaboração.

||||| Com a nossa experiência no mosto decantado, asseguramos:

- * Modelos de turbidez adaptados a cada perfil de vinho
- * Menor evolução nos brancos e rosés e maior frescura
- * Rapidez, controlo e segurança no processo
- * Rentabilização do processo: menos tempo e menor consumo de frigorias
- * Enzimas adaptadas e avançadas para que o efeito vintage não afete a sua atividade (pH e temperatura)

* Serve para quê?

Para otimizar o mosto decantado e melhorar a rotação dos depósitos em decantação. Além disso, trabalha em mostos de variedades e maturações diversas, a fim de evitar a sua redução.

LONGE- VIDADE E DURA- BILIDADE

A longevidade e durabilidade dos vinhos são muito variáveis e dependem diretamente do equilíbrio entre compostos oxidantes e redutores no vinho, para conseguir que o aroma perdure no tempo, equilibrando-o.

Os polifenóis que tenham sido extraídos das partes sólidas das uvas (pele, polpa, sementes) de forma descontrolada no mosto, podem afetar diretamente a longevidade dos vinhos, desviando-os as suas características. Para manter o caráter organoléptico dos vinhos e garanti-lo até ao consumidor, há que eliminá-los o mais cedo possível. Além disso, no mosto, a oxidação ocorre por via enzimática, através das polifenoloxidasas, de uma forma muito rápida; no vinho terminado, a oxidação ocorre por via química, durante o processo, com a dissolução de oxigénio.

OENOVEGAN EPL PHYLIA CYS

Falamos de **ESTABILIDADE FENÓLICA** e a possibilidade de eliminar o motor de oxidação no mosto. Em função do estado de maturação e integridade das uvas, do teor em agentes solventes acrescentados, etc., teremos mostos com um índice de fenóis totais (IPT) que pode ir de 6 até 17. Com um valor menor de IPT teremos vinhos com mais expressão da fruta e com mais gordura e frescura.

* Para que serve?

OENOVEGAN
EPL

Para uma eliminação rápida e preventiva de polifenóis na elaboração de vinhos sustentáveis e para aumentar a sua suavidade.
Consegue-se equilibrar os vinhos e manter as suas características, melhorando o seu perfil organoléptico e mantendo o seu terroir e identidade.

PHYLIA CYS

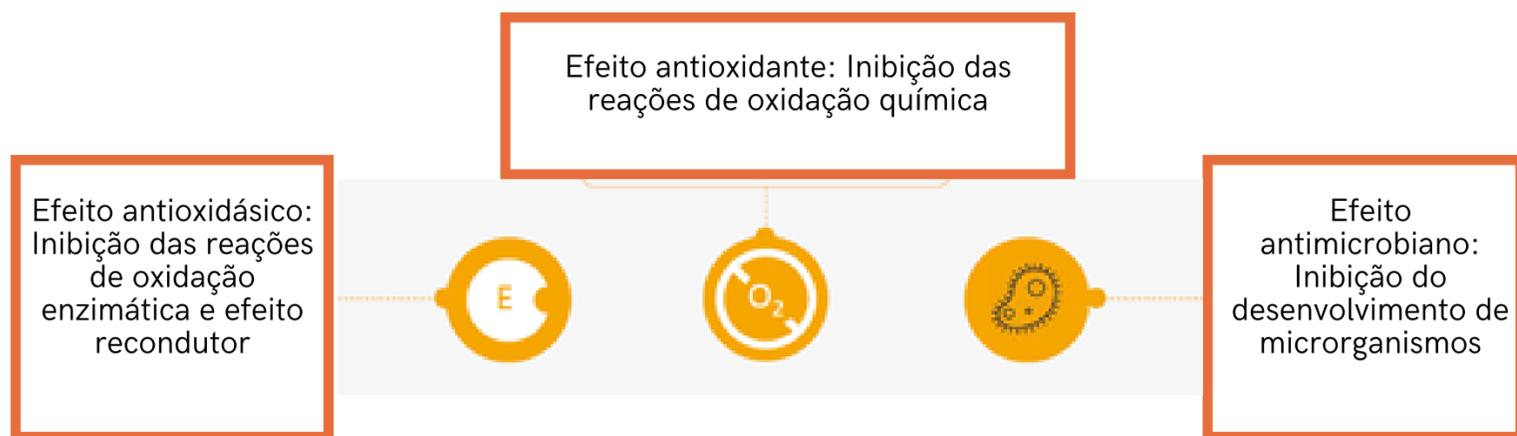
Para preservar a juventude e frescura dos vinhos brancos e rosés. Evitar as oxidações da cor e dos aromas, aumentando o seu potencial de conservação.

ESTABI- LIDADE FENÓLI- CA

3 OS SEGREDOS DA FERMENTAÇÃO

As atuais tendências de consumo, aliadas ao aumento do pH e à diminuição das doses de SO_2 , favorecem o desenvolvimento de diversos microrganismos, uns desejáveis e outros não. Até agora, o anidrido sulfuroso tem sido um antimicrobiano, antioxidásico e antioxidante eficaz e ativo. No entanto, **o pH, a temperatura e a graduação alcoólica** são condicionantes para manter o vinho em estado ativo.

Se não pudermos controlar estas 3 variáveis, a utilização do anidrido sulfuroso terá de aumentar e perderemos então um dos objetivos dos vinhos sustentáveis e varietais.



O controlo dos microrganismos irá ajudar-nos a:

- Melhorar a cinética da FA.
- Controlar ou diminuir as doses de SO_2
- Não desenvolver flora contaminante.
- Controlar microrganismos em fases pré-fermentativas, como é a maceração nos brancos e rosés.
- Manter a identidade dos nossos vinhos.
- Rentabilizar os processos de elaboração.

* Para que serve?

RECOMENDAMOS
OENOVEGAN MICRO

Formulação concentrada, biodegradável, para manter o controlo da população de microrganismos. É um aliado para uma elaboração íntegra e sustentável.

EQUILIBRAR

Um processo natural que tem por base equilibrar o que falta ao mosto, ou ao vinho, juntando apenas aquilo de que o vinho necessita. Por isso, do ponto de vista microbiológico, trabalhamos na parametrização da fermentação alcoólica, para que a mesma não ocorra de forma aleatória.

A nutrição dependerá do teor em azoto facilmente assimilável (NFA) do próprio mosto, que variará entre 40 e 400 mg/litro, em função do stress e do comportamento dos vinhedos. Haverá mostos com baixo teor de NFA, onde terão igualmente baixo teor de frescura e intensidade, aos quais teremos de adaptar um itinerário enológico específico. Iremos procurar produzir uma elevada intensidade aromática durante a fermentação alcoólica.

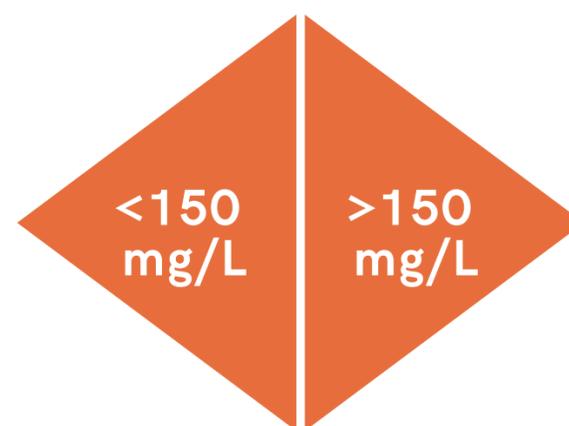
Outros mostos atingirão NFA mais altos, e também serão ricos em glutatíão e bem equilibrados em ácidos orgânicos. Nestes casos, validaremos a graduação alcoólica para que as leveduras trabalhem de uma forma óptima, a fim de levar a cabo uma fermentação alcoólica completa e sem desvios.

Pelo contrário, se atuarmos com base numa receita e sobrenutirmos o mosto, estaremos a estimular o aumento da acidez volátil e a limitar a síntese de compostos aromáticos.

A nutrição

será adaptada em função das necessidades do mosto e não em função do perfil de vinho, se é branco ou tinto, ou se é de perfil vegetal ou maduro.

1. CORREÇÃO INICIAL com NUTRIMENT P (DAP) até 150 mg/l
2. CORREÇÃO em Vmax em função da o % Alc. Prv. (GRADUAÇÃO ALCOÓLICA) COM HELPER 100% ORIGIN



1. CORREÇÃO em Vmax em função da o % Alc. Prv. (GRADUAÇÃO ALCOÓLICA) COM HELPER 100% ORIGIN

Mas nem só de azoto vivem as leveduras; as vitaminas também são compostos essenciais para as leveduras. Estão implicadas em numerosas vias metabólicas de levedura e daí a sua importância na fermentação, assim como no desenvolvimento de compostos aromáticos nos vinhos. O metabolismo das leveduras produz uma série de produtos secundários, como ésteres, álcoois superiores, ácidos gordos e acetatos, que formam o aroma do vinho.

O que é certo é que a sua quantidade depende de fatores como:

- O clima e o estado hídrico do vinhedo: quanto maior for o stress hídrico, menor será a quantidade de vitaminas.
- A presença elevada de fungos na vinha também empobrece o mosto em vitaminas.
- Práticas enológicas em adega:
 - A adição de SO₂ leva a uma perda quase total de Tiamina.
 - A adição de Tanino e gelatina diminui em 10 % as vitaminas.
 - A adição de Bentonite leva a perdas de 10 a 67 % das vitaminas do grupo B.
 - A Bâtonnage: Enriquece o vinho em vitaminas.

A GESTÃO DAS VITAMINAS AJUDA A



Melhorar a assimilação de azoto

Melhorar o crescimento das
células

Melhorar o controlo sobre os desvios
aromáticos

Ou seja, optimiza a atividade da fermentação

RECOMENDAMOS

NUTRIENTES

- * **GENESIS NATIVE:** Para iniciar uma rápida fermentação e manter a viabilidade das leveduras até ao fim do processo. Adaptado para dar resposta às condições de stress (açúcar e pressão osmótica, pH alto, SO₂..) e obter vinhos mais expressivos e menos reduzidos.
- * **NUTRIMENT P:** Para garantir a cinética da fermentação em processos de elaboração sustentáveis, com menor quantidade, ou mesmo ausência, de anidrido sulfuroso. Permite ajustar os conteúdos de NFA inferiores a 150 mg/l e assegurar uma boa população de leveduras.
- * **HELPER 100 % ORIGIN:** Para evitar desvios aromáticos nos vinhos e obter vinhos com mais expressão. A sua utilização no Vmax garante fermentações alcoólicas completas e otimizadas, aumentando a expressão dos aromas.
- * **VIVACTIV ECORCE:** Para ter um bom final de fermentação, trabalhando de forma antecipada e preventiva nos mostos. Além disso, conseguem-se antecipadamente os equilíbrios de boca dos vinhos

LEVEDURAS

Para manter a identidade de cada vinho, propondo modelos de FA para cada perfil de vinho, garantimos uma seleção de leveduras secas ativas (LSA) em função do estilo de vinho.

Para os enólogos que premeiam o conforto, a utilidade e a versatilidade. Porque com uma mesma uva, dependendo do processo utilizado, podemos obter resultados diferentes. Por outro lado, sublinhamos que uma só casta não serve para fazer todos os tipos de vinho. O importante é saber em que momento a levedura produz os aromas. Os processos enzimáticos das leveduras não ocorrem da mesma forma nas fases de crescimento, estacionária ou de declínio.

RECOMENDAMOS

- * **SELECCIÓN TT03**: Para ajustar o perfil de fruta fresca dos vinhos brancos, rosés e tintos e manter um potencial aromático estável ao longo do tempo.
- * **LA MARQUISE**: Para manter o potencial e a identidade de cada vinhedo e minimizar as contaminações por microrganismos indesejáveis.
- * **LEVULINE SYNERGIE**: Associação de duas leveduras para potenciar o perfil reductor dos vinhos brancos e rosés e desenvolver ao máximo os precursores aromáticos procedentes das uvas.

IDENTI- DADE

4 MANTER A FRUTA EM VINHO

RECOMENDAMOS
GENESIS PRIME

Quando o vinhedo já fez o seu trabalho e na adega está feita a vinificação em função do estilo pretendido, o que queremos é transportar até à garrafa toda a intensidade do vinho.

Provavelmente, a diferença entre manter e perder fruta é semelhante à diferença que existe entre construir ou corrigir um vinho. As tarefas e os ajustes para o processo de envelhecimento podem ser antecipados, logo após estar concluída a fermentação, caso em que estaremos a construir o vinho que temos em mente. Mas também podem ser tardias, provavelmente para corrigir desvios produzidos ao longo do envelhecimento e da conservação do vinho em adega.

Para isso, e se o estilo de vinho aceitar, aproveitamos as borras da fermentação alcoólica para enriquecer o vinho, graças à capacidade redutora destas. Reproduzir a técnica de bâtonnage em depósito melhora o poder redutor e, por conseguinte, a resistência do vinho à oxidação.

Os pontos críticos de um bâtonnage bem feito e efetivo são:

- Trabalhar com borras sãs.
- Homogeneidade da turbidez em toda a cuba, rompendo o gradiente redox.
- Evitar a compactação das borras para reduzir o risco de redução.
- Evitar a desgaseificação do vinho para que se mantenha protegido pelo CO₂ e evitar perdas de aroma.
- Evitar a dissolução de oxigénio.

* **GENESIS PRIME**: Complemento de borras para a guarda dos vinhos e para evitar oxidações e reduções severas. Melhora e impulsiona o potencial aromático dos vinhos.

PREPARADO PARA A VINDIMA?

Somos o teu aliado estratégico



QZ3oeno
ENOLOGÍA VIVA



