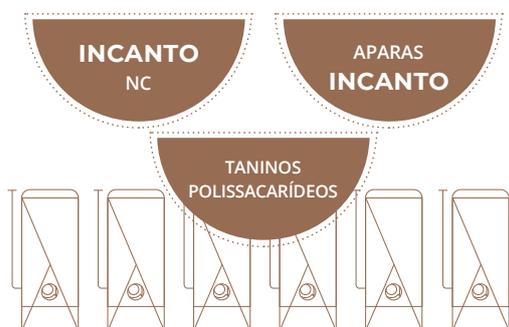


Escolha acertada dos ALTERNATIVOS DE MADEIRA

Crie uma assinatura
única para a sua
marca ou rótulo

A utilização adequada dos Alternativos de Madeira melhora o aroma e o gosto do vinho de modo a atrair o mercado internacional e novos consumidores, reduzindo simultaneamente custos e tempo, quando comparada com o estágio em barrica. Com a gama Enartis Incanto de aparas de madeira, mini aduelas e alternativos solúveis, os produtores têm pleno controlo sobre o seu programa de madeiras considerando todas as exigências e expectativas do vinho.

FERMENTAÇÃO



MATURAÇÃO



PRÉ-ENGARRAFAMENTO



BARRICAS DE CARVALHO

As barricas de carvalho são usadas há séculos e os enólogos de hoje ainda as consideram o tratamento ideal para os vinhos de elevada qualidade. Contudo, as barricas de carvalho apresentam igualmente diversos desafios, razão pela qual foram desenvolvidos métodos e ferramentas alternativas para facultar aos enólogos maior controlo e flexibilidade no que diz respeito ao estágio em madeira.

CONTRIBUTO DA MADEIRA DE CARVALHO

Os compostos da madeira melhoram a estrutura e a doçura percebida do vinho, têm impacto no seu perfil aromático e podem auxiliar na estabilização da cor. Polifenóis e polissacarídeos aumentam a estrutura e melhoram a redondez, enquanto os compostos aromáticos contribuem com aromas de madeira de carvalho como baunilha, torrada, especiarias, café, chocolate, coco e bourbon whiskey. Os aromas produzidos, até certo ponto, dependem da escolha da madeira de carvalho, mas principalmente do processo de tosta ou tostagem.

QUAL O EFEITO DA TOSTAGEM?

A tostagem do carvalho durante a produção da barrica modifica a estrutura e as propriedades químicas da madeira. O aumento da temperatura e duração da tostagem contribuem para:

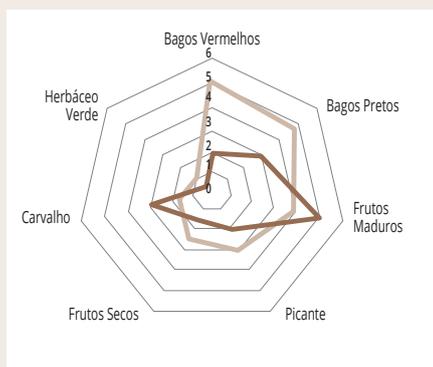
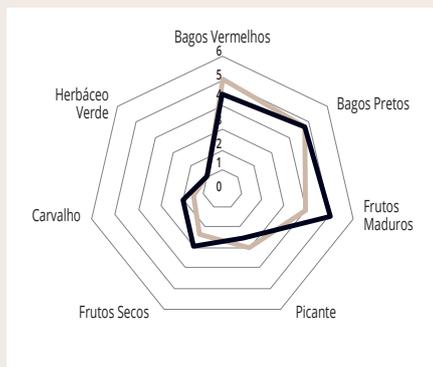
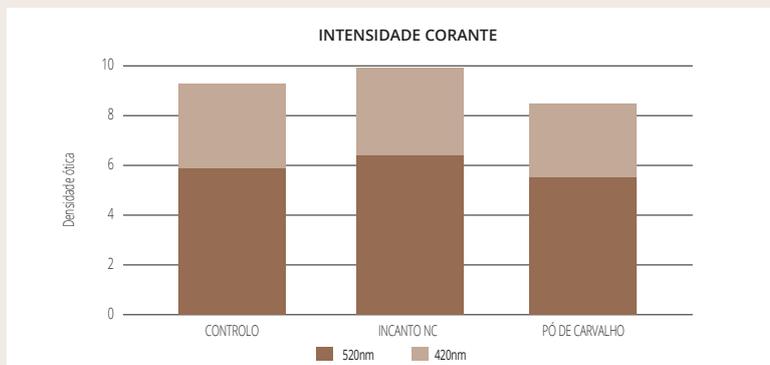
- Reduzir a concentração de lactonas de carvalho que conferem as notas de “madeira de carvalho fresca” e coco.
- Aumentar as notas de “baunilha”, “tipo caramelo” e “café torrado” associadas à vanilina, furfural, 4-metilfurfural e maltol. Níveis de tostagem forte diminuem estes compostos que são substituídos por caracteres “picantes” (eugenol, iso-eugenol, 4-metilguaiacol) e “fumados” (4-metilguaiacol, guaiacol, 2-metilfenol).
- Reduzir o teor de taninos elágicos.
- Reduzir o teor de polissacarídeos.

ALTERNATIVOS À BARRICA

A razão mais comum para a utilização de alternativos às barricas é o custo, pois reduzem significativamente o investimento em madeira de carvalho, mão-de-obra e tempo. O espaço de armazenamento é consideravelmente reduzido com a aplicação de alternativos de carvalho em depósitos simulando o envelhecimento em barricas de carvalho.

A qualidade é mais consistente e mais fácil de controlar, enquanto o risco de contaminação microbológica é reduzido. É igualmente possível tratar grandes volumes em depósitos, minimizando transferências e o manuseamento do vinho. A definição do perfil do vinho pretendido, do tempo disponível para estágio e do orçamento ajudam a selecionar o alternativo de madeira de carvalho perfeito.

Escolha acertada dos ALTERNATIVOS DE MADEIRA



INCANTO NC

Os produtos Incanto NC são formulações completamente solúveis contendo taninos extraídos principalmente da madeira de carvalho tostada e de polissacarídeos de leveduras. Estes reproduzem o efeito do pó de carvalho na fermentação, oferecendo vantagens como a ausência de sólidos que podem danificar as partes mecânicas dos equipamentos vinícolas, dosagens 10 vezes inferiores às do pó de carvalho típico, zero perdas de cor por absorção de sólidos e redução de resíduos.

ENARTISTAN TANINOS DE CARVALHO

A gama EnartisTan inclui diversos taninos extraídos do carvalho que podem ser usados para afinamento do vinho ao longo do processo de maturação até ao pré-engarrafamento. Estes são produzidos a partir da mesma madeira usada para as barricas de carvalho. Depois da maturação e tostagem os taninos são extraídos, concentrados e submetidos ao processo de liofilização, para preservação das propriedades aromáticas e sensoriais do carvalho. A utilização combinada de polissacarídeos de levedura, completa o efeito “envelhecimento em carvalho” dos taninos.

APARAS INCANTO

Produzidas a partir de uma seleção de carvalho francês e americano, as aparas Incanto são tostadas por um processo de aquecimento progressivo que resulta numa profunda e homogênea tostagem. As aparas de madeira com dimensões de 2-4 mm proporcionam os melhores resultados após quatro a seis semanas de contato. Aparas Incanto estão disponíveis com diversos níveis de tosta, cada uma denominada para indicar a contribuição de aroma esperada.

MINI ADUELAS INCANTO

As Mini aduelas Incanto são produzidas segundo o mesmo processo adotado para as Aparas Incanto. Estas são usadas para reproduzir os efeitos do estágio em barrica conferindo a mesma complexidade aromática, a mesma longevidade e a mesma estrutura doce. Estas medem aprox. 25 cm de comprimento, 2,5-5 cm de largura e 0,9 cm de espessura. O tempo de contato sugerido é de quatro a seis meses. A dosagem pode variar de 1-5 g/hectolitro.

A realização de ensaios é a melhor forma de decidir qual o alternativo de carvalho a utilizar. Deste modo, os enólogos podem apoiar a sua decisão em resultados de prova e dados precisos.

enartis

Inspiring innovation.

Enartis Portugal Unipessoal, Lda
Tel: +351 220 992 192
enartis.portugal@enartis.com
www.enartis.com