

PERDA DE AROMAS E DE FRESCURA NO VINHO?

Envelhecimento precoce dos vinhos

QUAIS SÃO OS EFEITOS NEGATIVOS?

O envelhecimento precoce é resultado da oxidação. Através de reações de oxidação-redução catalisadas por metais de transição (Cu^+ e Fe^{2+}), o oxigénio é convertido em radicais livres muito reativos, capazes de oxidar um elevado número de compostos presentes no vinho. Nos vinhos brancos, os aromas varietais frutados e frescos desaparecem, dando lugar a notas pesadas de mel e cera de abelha, muitas vezes acompanhadas por um acastanhamento da cor e aparecimento de amargor. Por sua vez, nos vinhos tintos, surgem aromas de ameixa passa e fruta compotada. Em boca, os vinhos perdem frescura e aparece a tonalidade castanha/laranja. Em suma, a rápida evolução dos vinhos faz com que se tornem todos similares, perdendo-se a identidade varietal e do terroir.

COMO PROLONGAR A FRESCURA E A VIDA ÚTIL

A Enartis desenvolveu uma estratégia dedicada a prolongar a vida útil do vinho. Esta estratégia ajuda o enólogo a preservar a frescura quando os vinhos estão armazenados por um período de tempo prolongado. A estratégia Enartis SLI inclui a adoção de vários produtos que podem ser usados durante o processo produtivo e armazenagem, com diversas vantagens:

- 1 Reduzir a quantidade de catequinas (precursores da oxidação)
- 2 Eliminar os catiões metálicos (catalisadores da oxidação)
- 3 Controlar o potencial redox (diminuir o risco de oxidação)
- 4 Controlar a dissolução do oxigénio

O aumento da temperatura contribui para a subida do pH do vinho, reduz a acidez e volatiliza aromas que tendencialmente os mercados cada vez mais valorizam. Atualmente o enólogo enfrenta um exigente desafio imposto pela moderna distribuição resultante da quase obrigatoriedade de preparação dos vinhos e engarrafamento *just-in-time*. Criam-se assim condições para que os vinhos resultem com baixa longevidade e com tendência para um envelhecimento precoce.

Controlar a solubilização do oxigénio

Prevenir a solubilização do oxigénio, evitando o contacto do vinho com o ar é o primeiro passo para prevenir a oxidação. Para além da inertização com gás, existe a possibilidade de se proceder a uma inertização química. O ácido ascórbico, os taninos e as paredes de leveduras são extremamente rápidos no consumo de oxigénio antes que os compostos do vinho comecem a oxidar.

Eliminar metais catalisadores de oxidação

O ferro e o cobre são os verdadeiros catalisadores da oxidação do vinho. O oxigénio por si só é um oxidante fraco mas que, por ação do ferro e do cobre, pode ser convertido em peróxido de hidrogénio, radical hidróxilo e outros radicais livres capazes de oxidar rapidamente qualquer composto orgânico presente no vinho. O copolímero de polivinil-imidazol e polivinil-pirrolidona (PVI/PVP) e o quitosano ativado são capazes de absorver estes metais pró-oxidantes limitando a sua ação.

Reduzir o teor em catequinas e ácidos hidroxicinâmicos

As catequinas e os ácidos hidroxicinâmicos estão entre os primeiros compostos do vinho a sofrer oxidação. Graças à ação dos radicais livres destes compostos fenólicos, formam-se quinonas responsáveis pelo acastanhamento e perda da qualidade do vinho. Providenciar a sua eliminação através da ação adsorviva do PVPP, do quitosano ativado e do PVI/PVP conduz a um aumento da resistência do vinho à oxidação.

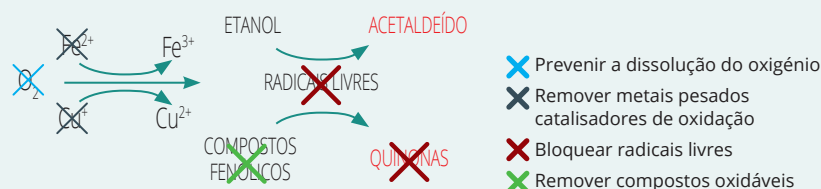
Bloquear os radicais livres

Os radicais livres são oxidantes rápidos, fortes e nada específicos, capazes de oxidar qualquer composto orgânico presente no vinho: compostos aromáticos, polifenóis, alcoóis, etc. Os taninos são muito eficazes na captura de radicais livres e limitam o seu efeito, constituindo desta forma uma alternativa muito válida ao dióxido de enxofre.

Controlar o potencial redox

Durante o estágio e o afinamento pré-engarrafamento, o potencial redox do vinho tende a subir e com ele, aparecem as típicas características do envelhecimento. Os taninos, o ácido ascórbico e as paredes de leveduras são ferramentas válidas para estabilizar o potencial redox e, dessa forma, prolongar a vida útil do vinho.

MECANISMOS DE OXIDAÇÃO NO VINHO

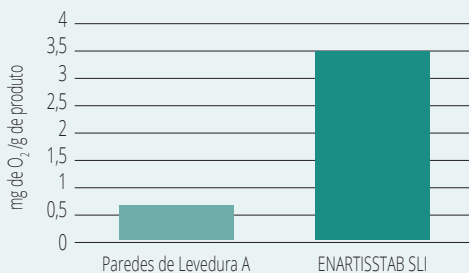


A ESTRATÉGIA ENARTIS “SHELF LIFE IMPROVEMENT”

ENARTISSTAB SLI

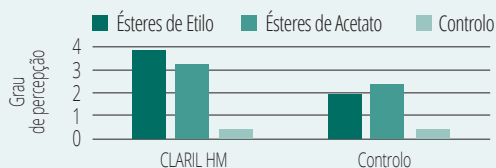
Borras finas “ativas” que mantêm baixo o potencial redox do vinho, eliminam o teor em catequinas, acetaldeído e oxigénio ativo. Durante o armazenamento remove polifenóis oxidados e oxidáveis.

CAPACIDADE DE ABSORÇÃO DE OXIGÉNIO



ENARTISSTAB SLI consome oxigénio dissolvido, prevenindo a oxidação dos compostos do vinho

COMPOSTOS AROMÁTICOS APÓS 1 MÊS DE ESTÁGIO EM CONDIÇÕES TÉRMICAS ESTREMAS



CLARIL HM aumenta no tempo a resistência dos aromas à oxidação

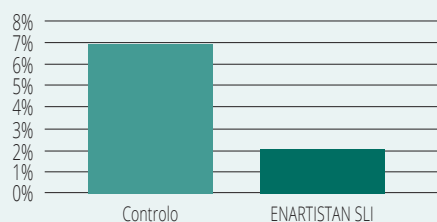
CLARIL HM

Clarificante com as ações sinérgicas entre o quitosano e o PVI/PVP na redução de compostos que catalisam processos oxidativos: ferro, cobre, ácidos hidroxicinâmicos e catequinas. Previne o aumento de acetaldeído.

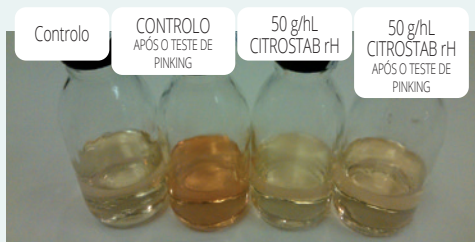
ENARTISTAN SLI

Inovador tanino de carvalho americano não tostado, com capacidade quelante sobre os metais, bloqueia os radicais livres e estabiliza o potencial redox. Recomendado como antioxidante e anti-envelhecimento precoce dos vinhos, em sinergia e/ou em alternativa ao SO₂.

AUMENTO % DA TONALIDADE AMARELA (Abs 420nm) Vinho sem SO₂ e 5 mg/L de Fe. Análise 6 dias após 2 trasfegas



ENARTISTAN SLI minimiza o acastanhamento



CITROSTAB rH ajuda a prevenir o pinking

CITROSTAB rH

Formulação de pré-engarrafamento, em que cada componente reage em sinergia com os demais de forma coordenada no sentido de bloquear a oxidação que possa ocorrer devido à absorção de oxigénio durante o engarrafamento e prevenir futuro “browning”.

enartis

Inspiring innovation.

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