

AFINAR O VINHO NATURALMENTE

Produzir vinho é uma arte

AFINAMENTO GUSTATIVO

É normalmente assumido que a adição de taninos ao vinho implica um acréscimo de adstringência. Nada poderia estar mais errado. A utilização de taninos pode melhorar o equilíbrio gustativo, atenuando a sensação alcoólica ou aumentando a percepção de estrutura e volume. O mesmo pode ser obtido com a utilização de polissacáridos.

AFINAMENTO AROMÁTICO

Segundo a origem, os taninos podem acentuar características aromáticas específicas do vinho, como as notas frutadas, madeira e especiarias. Os taninos da película da uva, por exemplo, podem ser utilizados para realçar as notas frutadas em vinhos muito marcados pela madeira. Pelo contrário, um tanino de carvalho pode aperfeiçoar a nota a madeira num vinho que deverá ser engarrafado antes que o período ideal de afinamento na barrica esteja concluído.

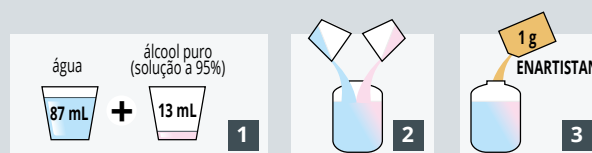
TRATAR OU PREVENIR DEFEITOS

Taninos e polissacáridos podem prevenir e tratar defeitos que diminuem a qualidade do vinho. Para esta aplicação, são geralmente mais eficazes, mais respeitadores da qualidade do vinho e menos trabalhosos comparativamente a tratamentos curativos mais tradicionais.

Ocasionalmente a vindima põe à prova a capacidade do enólogo de produzir um vinho com qualidade suficiente para atender às expectativas dos consumidores. Outras vezes é o mercado que faz exigências inesperadas com as quais o enólogo tem que lidar em tempo útil. Taninos e polissacáridos são ferramentas estratégicas pois permitem o afinamento do vinho respeitando a qualidade.

Como seleccionar os taninos Enartis

Para seleccionar o tanino a utilizar e a dose de aplicação, é fundamental conhecer as características técnicas e organolépticas e efetuar provas preliminares. Um método simples e rápido de ensaio consiste em dissolver 1 g de tanino numa solução hidroalcoólica preparada, misturando 13 mL de álcool a 95% com 87 mL de água.



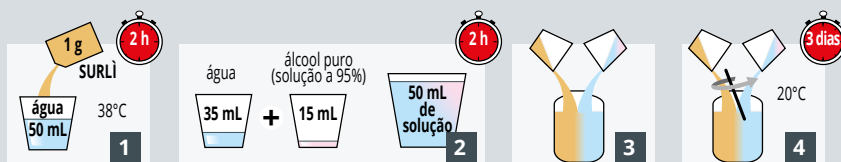
Esta solução pode ser utilizada para realizar ensaios rápidos de degustação sabendo que a adição de 1 mL de solução em 100 mL de vinho corresponde a uma dose de tanino 10 g/hL.

! A solução de tanino pode ser utilizada por um período de quatro meses se armazenada a temperatura inferior a 25°C.

Como seleccionar os polissacáridos Surlì

Para seleccionar qual o Surlì utilizar e a dose de aplicação, recomenda-se a realização do seguinte ensaio de degustação.

1. Reidratar 1 grama de Surlì em 50 mL de água a 38°C por duas horas.
2. Após duas horas, adicionar à suspensão 50 mL de uma solução hidroalcoólica preparada com 15 mL de álcool a 95% e 35 mL de água.
3. Deixar arrefecer à temperatura ambiente, agitando ocasionalmente.
4. A solução obtida deste modo deve ser mantida a uma temperatura superior a 20°C e agitada duas ou três vezes por dia por um período de três dias, no mínimo.





A solução pode ser diretamente doseada no vinho a tratar, sabendo que: 1 mL em 100 mL de vinho corresponde a uma dose de Surlì de 10 g/hL.



Surlì Elevage, Surlì Vitis, Surlì Velvet e Surlì Velvet Plus podem ser dispersos diretamente numa solução hidroalcoólica a 15% de álcool (1 g de Surlì em 100 mL de solução) e utilizar imediatamente.

! As soluções preparadas conforme descrito anteriormente podem ser utilizadas por um/dois meses quando armazenadas a 4°C.

AFINAR O VINHO NATURALMENTE

Legenda

-  Início do afinamento
-  Do início do afinamento ao fim do engarrafamento

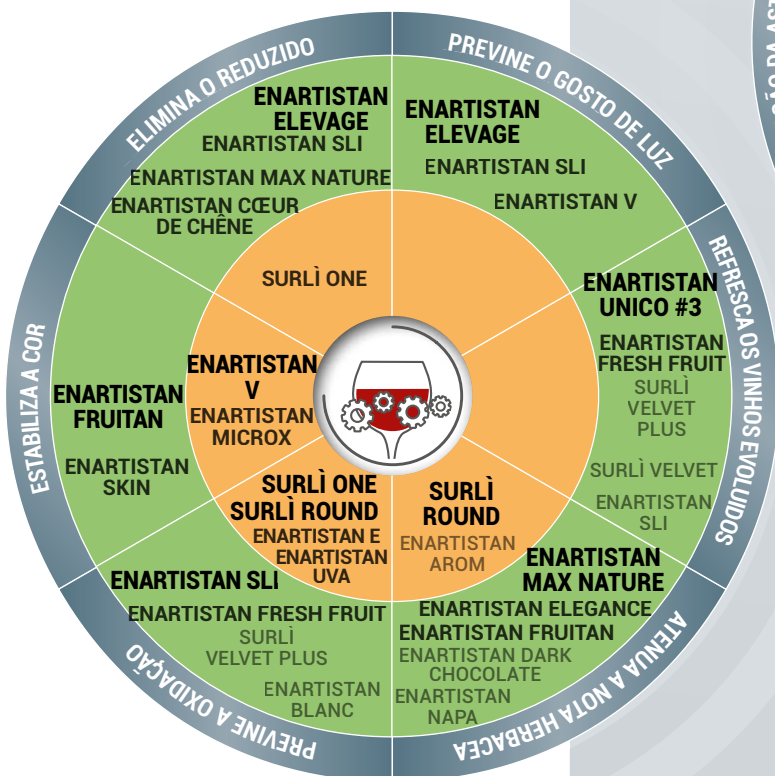
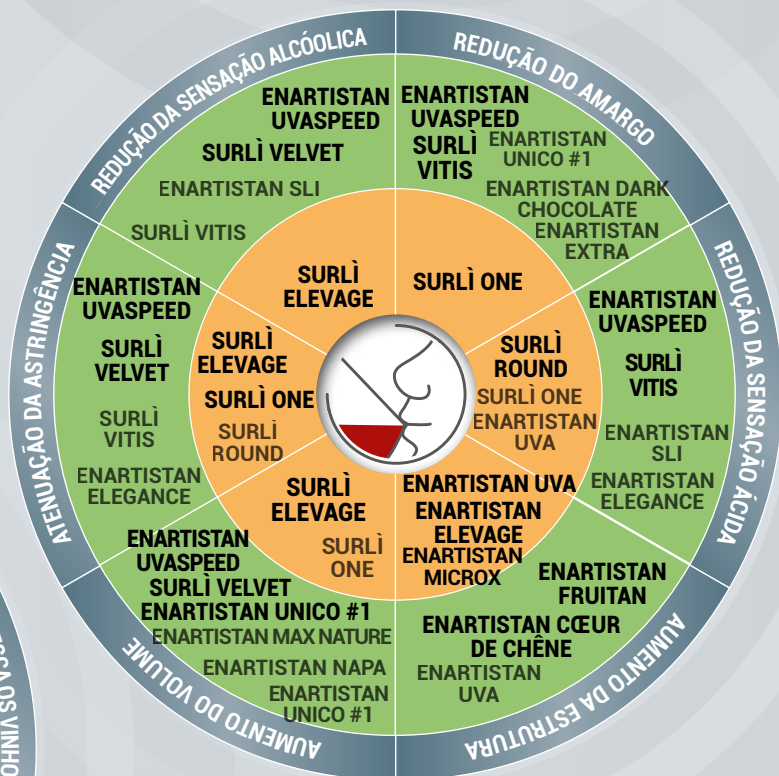
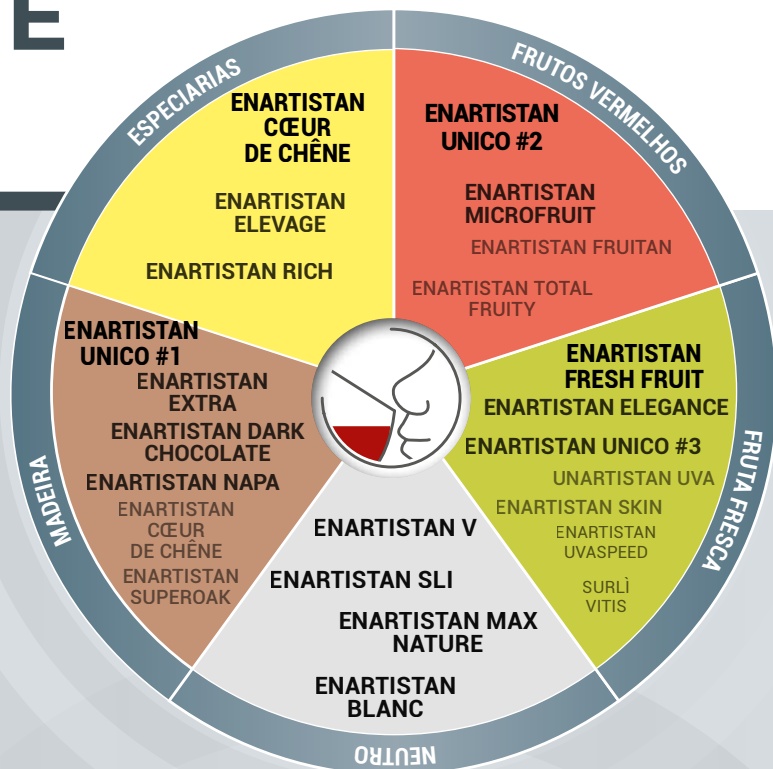
-  Afinamento aromático
-  Afinamento gustativo
-  Tratar ou prevenir defeitos

++++ INTENSO / EFICAZ

+++ INTENSO / EFICAZ

++ INTENSO / EFICAZ

+ INTENSO / EFICAZ



enartis

Inspiring innovation.

Enartis Portugal Unipessoal, Lda

Tel: +351 220 992 192

enartis.portugal@enartis.com

www.enartis.com