

ENARTIS NEWS

PEQUENAS MUDANÇAS AGORA, QUE PRODUZEM GRANDES RESULTADOS MAIS TARDE

Terminada a fermentação, chega o momento de avaliar a qualidade do vinho e decidir sobre o seu destino: rápida libertação para o mercado ou estágio de afinamento, estilo fresco e frutado ou com mais complexidade, com notas de madeira. É também nesta fase que eventuais defeitos se tornam evidentes. É possível adotar soluções simples e de qualidade, que promovem a economia de tempo e permitem direcionar os vinhos para os perfis sensoriais desejados.

Considerando 4 perfis sensoriais ou de posicionamento comuns:

- Vinho fresco e de consumo fácil
- Vinho destinado a estágio de longa duração
- Vinho com notas de estágio em madeira, para consumo rápido
- Vinho com defeitos

TIPO DE VINHO	FRESCO E FÁCIL DE BEBER	ESTÁGIO DE LONGA DURAÇÃO	ESTÁGIO EM MADEIRA, PARA CONSUMO RÁPIDO	PRESENÇA DE DEFEITOS
OBJETIVOS	<ul style="list-style-type: none"> • Preservar a frescura e manter qualidade constante desde o primeiro ao último engarrafamento. • Evitar FML indesejada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proteger o vinho a longo prazo sem exceder o limite máximo legal de SO₂. • Prevenir a contaminação microbiológica. • Otimizar o uso de barricas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acelerar a maturação do vinho. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tratar defeitos sem afetar negativamente a qualidade do vinho.
RECOMENDAÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar taninos, borras finas ou alternativos às borras finas com ação antioxidante, manter um baixo potencial redox. • Controlar a contaminação microbiológica do vinho com quitosano. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar taninos, borras finas ou alternativos às borras finas com ação antioxidante. • Controlar microrganismos com quitosano. • Utilizar taninos de carvalho para prolongar a vida útil das barricas usadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar a complexidade e a redondez do vinho com borras finas ou alternativos às borras finas. • Incorporar aromas de carvalho com aparas. • Aumentar a estrutura do vinho com taninos de carvalho tostado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Intervir com polissacáridos de levedura e/ou taninos de afinamento.

VINHO FRESCO E FÁCIL DE BEBER

Neste tipo de vinhos, o maior desafio é garantir o carácter jovem e fresco, desde o primeiro engarrafamento até ao último, uma vez que estes podem ocorrer um ano após a vindima. Os principais objetivos técnicos da fase de maturação são:

Desacelerar o envelhecimento de aromas e cor.

Tal significa proteger o vinho da oxidação. Além dos gases inertes e do SO₂, existem outras soluções eficazes, saudáveis e viáveis, tais como:

- **Borras finas**, provenientes da fermentação ou adicionadas como leveduras inativas, podem consumir o oxigénio dissolvido e manter o potencial redox baixo.
- **Taninos** podem ser utilizados como antioxidantes alternativos ao SO₂. Taninos gálicos e alguns taninos de carvalho sem tosta são muito eficazes sem afetar a qualidade do vinho.

Prevenir a contaminação microbiana.

O início indesejável da fermentação malolática ou o crescimento de microrganismos contaminantes pode levar a uma perda de frescura ou à produção de defeitos que mascaram o carácter frutado do vinho. Adições de SO₂, baixas temperaturas, filtrações e higienização dos depósitos e equipamentos contribuem para minimizar o risco de contaminações.

- O **quitosano** é uma ferramenta que pode ser usada para controlar um amplo espectro de microrganismos. Não é alergénico, pode ser usado em vinhos destinados a vegetarianos e veganos, constitui um substituto parcial ou total do SO₂.

Recomendações Enartis para a prevenção da oxidação e contaminação microbiológica

OBJETIVO	RECOMENDAÇÕES	COMPOSIÇÃO	EFEITOS
RETARDAR A EVOLUÇÃO PRECOCE DE AROMAS E COR	Surlil Natural	Leveduras inativas	<ul style="list-style-type: none"> • Proteção antioxidante • Volume de boca e suavidade • Complexidade aromática
	EnartisTan Blanc	Tanino gálico	<ul style="list-style-type: none"> • Anti-envelhecimento
	EnartisTan SLI	Tanino elágico extraído do carvalho americano não tostado	<ul style="list-style-type: none"> • Proteção antioxidante • Prevenção e correção do H₂S
PREVENIR A CONTAMINAÇÃO MICROBIANA	EnartisStab Micro	Quitosano pré-ativado + paredes de levedura ricas em quitina-glucanos	<ul style="list-style-type: none"> • Antimicrobiano • Proteção antioxidante (adsorção de cobre e ferro) • Eliminação de fenóis voláteis

VINHO DESTINADO A ESTÁGIO DE LONGA DURAÇÃO

O principal objetivo do estágio de afinamento é obter complexidade a partir do desenvolvimento de aromas terciários e integrar melhor os diferentes sabores do vinho. Estes são os aspetos a considerar:

- **Gestão do SO₂.** É necessário proteger o vinho sem aumentar o nível de SO₂ Total a valores próximos do limite máximo legal. O estágio sobre borras finas, a utilização de taninos com efeito antioxidante e o efeito antimicrobiano do quitosano ajudam a reduzir a adição de SO₂.

- **Prevenir a contaminação por microrganismos indesejáveis,** particularmente *Brettanomyces*, é outro objetivo que pode ser difícil de gerir, especialmente no caso do estágio em barrica. Antes de transferir o vinho para as barricas ou quando a temperatura da adega aumenta na primavera, é uma boa prática adicionar uma pequena quantidade de quitosano.
- **Estágio em barricas usadas.** Após o estágio de dois ou três vinhos, a capacidade da madeira para libertar taninos e a tipicidade do carvalho é muito menor e insuficiente para garantir o mesmo efeito na estrutura e na complexidade aromática. A utilização de taninos de carvalho pode compensar a falta dos vários componentes do carvalho.

Taninos de carvalho Enartis que podem prolongar a vida útil das barricas

	EFEITO ANTIOXIDANTE	AUMENTO DA LIMPEZA AROMÁTICA	ESTRUTURA	ADSTRINGÊNCIA	SUAVIDADE	INTENSIDADE AROMÁTICA	DESCRITORES AROMÁTICOS
CŒUR DE CHÊNE	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Baunilha, caramelo, especiarias
DARK CHOCOLATE	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Cacau, avelã torrada, baunilha
ELEVAGE	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	Caramelo, alcaçuz, baunilha
EXTRA	♦	♦♦	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Baunilha, caramelo, cacau, café
NAPA	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Coco, caramelo, café, cacau

1: impacto leve; 4: impacto forte

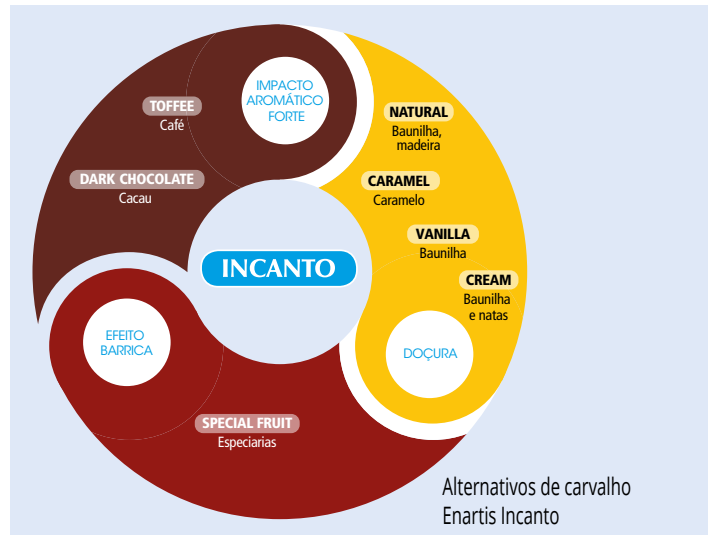
VINHO COM NOTAS DE ESTÁGIO EM MADEIRA, PARA CONSUMO RÁPIDO

Quando o objetivo é obter um aroma complexo de carvalho encorpado e suave num curto espaço de tempo:

- A adição de leveduras inativas produz o efeito do estágio sob borras em apenas algumas semanas - maior complexidade aromática, redondez e volume no palato;
- Aparas de carvalho podem modificar facilmente o perfil do vinho;
- Taninos de carvalho tostado completam o efeito das aparas, aumentando a estrutura do vinho e acelerando o estágio.

VINHO COM DEFEITOS

O início do estágio de afinamento é o momento certo para corrigir as imperfeições do vinho. O princípio é sempre o mesmo: quanto mais cedo, melhor. No vinho jovem no início da maturação, é possível induzir tratamentos corretivos mais “delicados/suaves” e acompanhar os seus impactos



ao longo do tempo. Se não forem eficazes, há tempo suficiente para repetir o tratamento ou adotar uma estratégia diferente. A adição de taninos e de polissacáridos é benéfica para corrigir ou minimizar defeitos como aromas herbáceos, falta de estrutura, adstringência, sensação de ardência, propensão para a redução, etc.

Corrigir imperfeições

Reduzir o amargor	Surli Natural
Reduzir a acidez	Surli Natural - EnartisTan Uva
Manter a frescura e a acidez natural	Surli KPA
Melhorar a estrutura	EnartisTan Uva - EnartisTan Elevage - EnartisTan Fruitan - EnartisTan Microx
Reduzir a adstringência	Surli Elevage - Surli Natural
Reduzir a sensação de ardência alcoólica	Surli Elevage
Minimizar as notas de redução	EnartisTan Elevage - EnartisTan SLI - EnartisTan Cœur de Chêne
Reduzir as notas herbáceas	EnartisTan Fruitan - EnartisTan Elegance - Surli Elevage

[Mantenha-se em contacto!](#)

SUBSCREVA A NEWSLETTER

www.enartis.com/pt-pt/newsletter/