

ENARTIS NEWS

DEFEITOS DO VINHO NO PÓS-ENGARRAFAMENTO: COMO PREVENIR

PARTE 2: VINHOS TINTOS

Este segundo capítulo, sobre defeitos no pós-engarrafamento, é dedicado aos vinhos tintos. Muitos dos potenciais defeitos que podem surgir numa garrafa de vinho tinto são os mesmos que podem ser encontrados no vinho branco e que foram descritos na parte 1. Assim, abordaremos um problema específico dos vinhos tintos: a precipitação de matéria corante e de taninos.

MATÉRIA CORANTE INSTÁVEL

Aspeto: nos vinhos jovens, formação de precipitado amorfo vermelho escuro, formado principalmente por antocianinas, taninos e polissacáridos. Podemos encontrar igualmente cristais de bitartrato de potássio como consequência da sedimentação de coloides corantes (Figura 1).



Figura 1: Da esquerda para a direita: sedimento de matéria corante, sedimento de cristais de bitartrato de potássio, sedimento de matéria corante e cristais de bitartrato de potássio.

Nos vinhos velhos, camadas escuras que cobrem o interior da garrafa, constituídas principalmente por taninos e antocianinas.

Causas: a exposição dos vinhos tintos a baixas temperaturas pode provocar a precipitação da matéria coloidal corante. Nos vinhos jovens, os complexos coloidais são constituídos por antocianinas, taninos e polissacáridos. Estes compostos tendem a polimerizar e passam do estado solúvel ao estado coloidal, formando agregados maiores que com o tempo precipitam e formam um sedimento no fundo da garrafa. A polimerização é mais rápida no verão, favorecida pelas temperaturas mais altas, enquanto a precipitação corante ocorre mais frequentemente durante o inverno, favorecida pelas baixas temperaturas. Vinhos mais ricos em matéria coloidal corante e mais propensos à precipitação da cor são os que resultam de uvas atacadas por fungos, fermentações a elevadas temperaturas ou da ação mecânica intensa (esmagamento severo,

remontagens excessivas, agitação de borras, etc.).

Em vinhos tintos velhos, a precipitação da matéria coloidal corante é produzida principalmente por taninos que polimerizam por condensação oxidativa. O processo leva tempo, dependendo da quantidade de oxigénio que pode passar através da rolha. A exposição a baixas temperaturas contribui para a sedimentação da matéria corante.

Teste de estabilidade corante

Para verificar a estabilidade corante de um vinho, recomendamos realizar um teste muito simples que consiste em:

- Filtrar 100 mL de vinho utilizando uma membrana de 0,45 micron.
- Colocar 100 mL de vinho num tubo periforme graduado (ref.ENP100), conforme Figura 2
- Colocar a amostra no frio a 0°C.
- Após 24 horas, verificar a presença/ausência de sedimento. A presença de um sedimento amorfo vermelho escuro indica que o vinho tem matéria corante instável.



Figura 2

Prevenção: Existem duas possibilidades para evitar a precipitação da cor:

1) Adição de goma-arábica

O efeito protetor da goma-arábica é atribuído ao revestimento das partículas coloidais impedindo-as de se aglomerarem. De facto, a goma é adsorvida pelas partículas coloidais corantes e a parte hidrofílica dispersa-se na solução mantendo separadas as várias partículas coloidais. A estabilidade é assegurada quando existe uma concentração suficiente de coloides protetores capazes de cobrir toda a superfície de todas as partículas coloidais instáveis. De facto, se a dose de goma-arábica for insuficiente, esta não prevenir a precipitação de coloides. É fundamental efetuar ensaios laboratoriais preliminares, para testar o efeito estabilizante de diferentes dosagens, através do teste de estabilidade corante.

2) Colagem com bentonite

Dada a sua carga negativa, a bentonite é capaz de reagir com os coloides instáveis positivos responsáveis pela precipitação da matéria corante (proteínas e antocianinas na forma de catiões flavílios), sedimentando-os.

Comparada com a utilização de goma-arábica, a colagem com bentonite é uma operação que exige mais tempo e mão-de-obra, pode atenuar a cor

do vinho e não tem efeito permanente: a matéria coloidal corante é conhecida por se formar durante o envelhecimento, um vinho pode novamente apresentar-se instável alguns meses após a colagem, apenas pela ação do frio. No entanto, a bentonite pode ser eficaz para reduzir a instabilidade de vinhos muito instáveis em relação à cor, assim como para prepará-los para uma total e duradoura estabilização por ação da goma-arábica.

SOLUÇÃO		PROBLEMA					
		Precipitação corante	Contaminação microbiana	Bitartarato de K	Tartarato de Ca	Redução	Oxidação
MAXIGUM	Solução a 20% de goma Arábica Verek	•					
ZENITH COLOR	Solução a 5% de poliaspartato de potássio A-5D K / SD (KPA) e goma Arábica Verek	•		•			
PLUXCOMPACT	Bentonite sódico-cálcica	•					
CLARIL ZR	Bentonite, proteína vegetal ativada c/ quitosano	•				•	
SORBOSOL K	Preparação de sorbato de potássio, metabissulfito de potássio e ácido L-ascórbico		•				
WINY	Metabissulfito de potássio puro		•				•
EnartisStab MICRO (M)	Preparação de quitosano ativado		•				
AMT PLUS QUALITY	Ácido metatartárico			•			
ZENITH UNO	Solução de poliaspartato de potássio A-5D K/SD.			•			
ENOCRISTAL Ca	Tartarato de cálcio puro micronizado				•		
CITROSTAB rH	Formulação de ácido ascórbico, ácido cítrico, metabissulfito de potássio e tanino						•
CITROSOL rH	Mistura de metabissulfito de potássio, ácido cítrico e ascórbico						•
EnartisTan SLI	Tanino de carvalho americano não tostado					•	•

Mantenha-se em contacto!

SUBSCREVA A NEWSLETTER

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