

COLAGEM DE VINHO

que antecede a estabilização tartárica com colóides

REQUISITOS DO VINHO PARA A ESTABILIZAÇÃO COM COLÓIDES

01

Estabilidade proteica

VINHOS BRANCOS E ROSÉS

O ácido metatartárico, a carboximetilcelulose (CMC) e o poliaspartato de potássio (KPA) reagem com as proteínas instáveis do vinho. Antes da utilização de um destes colóides, é imperativo verificar a estabilidade das proteínas do vinho e garantir que o vinho se encontra claramente abaixo do limite máximo de estabilidade, independentemente do método analítico utilizado.

02

Estabilidade corante

VINHO TINTO

Os colóides estabilizadores de tartaratos não têm efeito estabilizante na cor. A matéria corante instável deve ser eliminada com uma clarificação ou estabilizada com a adição de goma arábica.

03

Filtrabilidade

VINHO BRANCO, TINTO E ROSÉ

O ácido metatartárico e o KPA não alteram a filtrabilidade do vinho, enquanto as manoproteínas e a CMC podem diminuir esta filtrabilidade. Também a goma arábica utilizada para a estabilização da cor pode ter impacto. Uma boa colagem permite eliminar sólidos e compostos que prejudicam a filtrabilidade do vinho, tornando o vinho adequado para a utilização de colóides estabilizadores.

Antes da utilização de colóides para a estabilização tartárica, as estabilidades proteica e corante devem ser asseguradas através de uma estratégia de colagem adequada. A remoção destes compostos de carga positiva impede a sua reação com os colóides que estabilizam os tartaratos, carregados negativamente, e a consequente turvação e diminuição da filtrabilidade.

CLARIL ZW

Clarificante apto a vinhos veganos, sem alergénios, composto por uma bentonite desproteinizante altamente eficaz e proteína vegetal ativada com quitosano.

EFEITO NA ESTABILIDADE PROTEICA

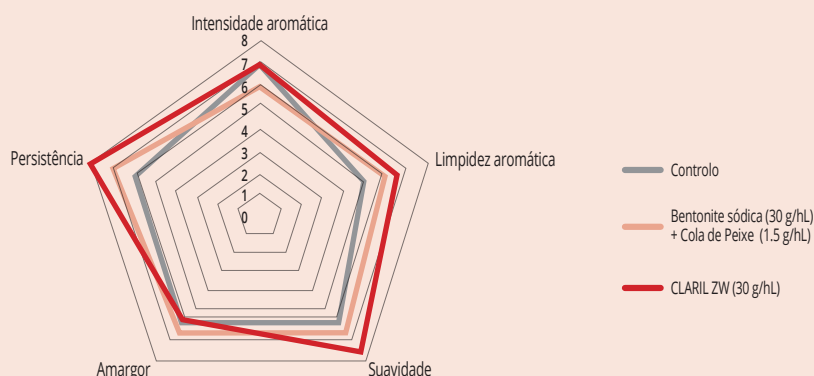
A dosagem de CLARIL ZW pode ser até 40% inferior à de uma bentonite padrão. Melhora rapidamente a limpidez do vinho e origina borras compactas.

	*TESTE DE ESTABILIDADE PROTEICA ANTES DA COLAGEM ΔNTU	PRODUTO	DOSAGEM (g/hL)	TESTE DE ESTABILIDADE PROTEICA APÓS COLAGEM ΔNTU
VINHO A	139	BENTONITE SÓDICA	140	0.29
		CLARIL ZW	90	0.27
VINHO B	7.7	BENTONITE SÓDICA	50	0.26
		CLARIL ZW	30	0.25
VINHO C	17	BENTONITE SÓDICA	80	0.34
		CLARIL ZW	60	0.37

* Neste ensaio as amostras foram aquecidas a 80°C durante 2 horas. Os vinhos consideraram-se proteicamente estáveis se $\Delta NTU < 2$.

EFEITO SENSORIAL

CLARIL ZW preserva os aromas do vinho, melhora a limpidez aromática diminuindo a percepção de compostos sulfurados e respeita o equilíbrio e a estrutura do vinho.



COLAGEM DE VINHO

que antecede a estabilização tartárica com colóides

CLARIL ZR

Clarificante apto a vinhos veganos, sem alergénios, constituído por uma bentonite altamente eficaz na eliminação de compostos corantes instáveis e proteína vegetal ativada com quitosano.

EFEITO NA ESTABILIDADE DA COR

CLARIL ZR pode ser utilizado para reduzir a instabilidade corante dos vinhos instáveis e prepará-los para uma completa e duradoura estabilização com a gama ZENITH, soluções líquidas de poliaspartato de potássio para a estabilização dos tartaratos de vinho.

Figuras 1 e 2: Teste de estabilidade da cor (24 horas a -4°C): o vinho tratado com 20 g/hL de CLARIL ZR é totalmente estável na cor, enquanto o vinho tratado com 20 g/hL de bentonite ainda contém compostos de cor instáveis.

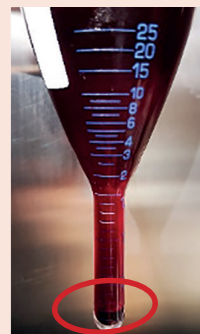


Figura 1
20 g/hL
Bentonite

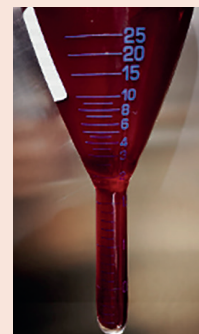
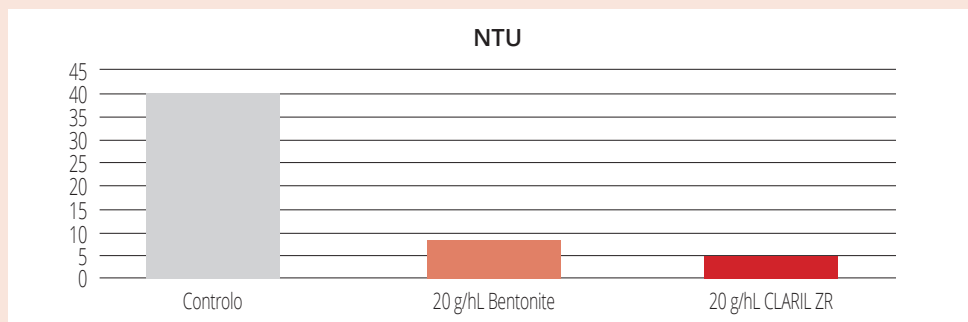


Figura 2
20 g/hL
CLARIL ZR

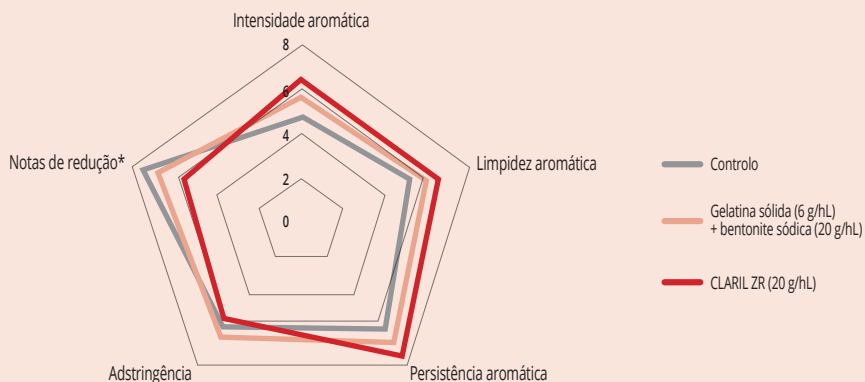
EFEITO NA CLARIFICAÇÃO DO VINHO

CLARIL ZR elimina colóides e sólidos em suspensão, resultando na redução da turbidez. Em comparação com a utilização de bentonite, CLARIL ZR garante uma clarificação mais rápida e eficaz, obtendo um vinho mais limpo.



EFEITO SENSORIAL (REDUÇÃO DE DEFEITOS)

O tratamento com CLARIL ZR reduz a perceção de defeitos do vinho, como compostos sulfurados e fenóis voláteis, e melhora a limpidez aromática.



* ovo podre, borracha queimada, fósforo queimado, espargos, cebola ou alho.

enartis

Inspiring innovation.

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