

ENARTIS NEWS

QUAL É O SEU PERFIL (DE VINHO)?

Qual é o perfil aromático que procura? Aqui ficam algumas sugestões sobre produtos e estratégias de fermentação que podem ser adotadas para obter o perfil de vinho desejado.

VINHOS BRANCOS

Perfil citrino

Origem: Este aroma é considerado um aroma varietal ligado à presença de terpenos (citronelol, nerol, linalol) nas uvas.

Como realçar os aromas citrinos:

- O contacto com as películas e a utilização de uma enzima de maceração aumentam a extração de precursores aromáticos das uvas;
- A expressão aromática requer a utilização de uma estirpe de levedura capaz de converter precursores glicosilados inodoros em compostos voláteis;
- Uma temperatura de fermentação entre os 13 e 15 °C permite a revelação de terpenos pela atividade glicosidásica da levedura, sem favorecer uma excessiva produção de ésteres que possam ocultar o carácter citrino;
- Minimizar a quantidade de bentonite após a fermentação, utilizando enzimas e taninos que podem remover proteínas instáveis das uvas na fase pré-fermentativa.

Perfil tropical

Origem: Neste caso referimo-nos a aromas como maracujá, goiaba e ananás que são produzidos por tióis, principalmente o 3-mercaptohexanol e o seu acetato.

Como realçar os aromas tropicais:

- O contacto com as películas e a utilização de uma enzima de maceração aumentam a extração de precursores aromáticos das uvas;
- A expressão aromática requer a utilização de uma estirpe de levedura capaz de converter os precursores inodoros ligados à cisteína e ao glutatião, em compostos voláteis;
- Uma temperatura de fermentação entre os 14 e 16 °C permite a expressão dos tióis pela atividade da beta-liase da levedura e a conversão do 3-mercaptohexanol num acetato mais expressivo (maracujá, goiaba, toranja);
- Nutrir as leveduras com nutrientes ricos em aminoácidos de cadeia ramificada para promover a produção de ésteres que realçam o aroma tropical;

- Minimizar a quantidade de bentonite após a fermentação, utilizando enzimas que podem remover proteínas instáveis das uvas na fase pré-fermentativa;
- Utilizar aminoácidos e péptidos para proteger e induzir a produção de tióis.

Perfil tiólico

Origem: Tióis como o 3-mercaptohexanol e 4-mercaptopentanona, responsáveis pelos aromas de folha de tomateiro/buxo.

Como realçar o aroma “verde elegante”:

- O contacto com as películas e a utilização de uma enzima de maceração aumentam a extração de precursores aromáticos das uvas;
- A expressão do aroma requer a utilização de uma estirpe de levedura capaz de converter os precursores inodoros ligados à cisteína e ao glutatião em compostos voláteis;
- Minimizar a produção de ésteres que possam ocultar o carácter verde e especiado, reduzindo a temperatura de fermentação para os 13-15 °C e evitar a utilização de nutrientes ricos em aminoácidos de cadeia ramificada;
- Minimizar a quantidade de bentonite após a fermentação, utilizando enzimas que podem remover proteínas instáveis das uvas na fase pré-fermentativa;
- Fornecer aminoácidos e péptidos para proteger e estimular a produção de tióis.

Perfil frutado

Origem: Os ésteres produzidos durante a fermentação alcoólica são os principais responsáveis pelo aroma de fruta doce (ameixa, cereja, alperce).

Como realçar o aroma de fruta de caroço:

- Utilizar uma estirpe de levedura com forte capacidade de sintetizar ésteres;
- Fermentar a temperaturas em torno dos 18 e os 20 °C. Elevadas temperaturas favorecem a capacidade da levedura de sintetizar ésteres;
- Minimizar a perda de aroma provocada pelo efeito de libertação do CO₂, impedindo a volatilização de compostos aromáticos com a adição de manoproteínas ou alternativos de madeira;
- Favorecer a produção de ésteres nutrindo as leveduras com nutrientes ricos em aminoácidos de cadeia ramificada.

Perfil floral

Origem: Aqui referimo-nos principalmente às notas florais (rosa, violeta) produzidas pelo fenil etanol e β -ionona/ β -damascenona.

Como realçar o aroma floral:

- Utilizar uma estirpe de levedura com forte capacidade para sintetizar fenil etanol;
- Enriquecer o mosto com fenilalanina, o precursor de aminoácidos do fenil etanol;
- Fermentações abaixo dos 15 °C para favorecer a capacidade da levedura para sintetizar álcoois superiores;
- Realçar o aroma floral utilizando alternativas de madeira com este perfil aromático.

Perfil mineral

Origem: A expressão da mineralidade (pólvora), requer a menor produção possível de compostos aromáticos e um ambiente muito redutor.

Como realçar o aroma mineral:

- Criar um ambiente redutor mantendo a turbidez do mosto entre os 250 a 300 NTU;
- Utilizar aparas para aumentar a concentração de guaiacol (realça a percepção do caráter mineral);
- Limitar a produção de ésteres utilizando leveduras neutras e nutrindo-as apenas com azoto inorgânico;
- Manter o azoto facilmente assimilável (NFA) baixo (<200 mg/L);
- Fermentar entre os 24 e 26 °C, para favorecer a eliminação dos ésteres pelo CO₂;
- Disponibilizar aminoácidos sulfurados para reduzir o potencial redox.

	ENZIMAS	LEVEDURAS	NUTRIENTES	TANINOS	POLISSACÁRIDOS	ALTERNATIVOS DE MADEIRA
PERFIL CITRINO	EnartisZym AROM MP: 2 g/100 kg	EnartisFerm Q CITRUS: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20 g/hL	EnartisTan CITRUS: 5-15 g/hL		
PERFIL TROPICAL	EnartisZym AROM MP: 2 g/100 kg	EnartisFerm ES181 or EnartisFerm AROMA WHITE: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
PERFIL TIÓLICO	EnartisZym AROM MP: 2 g/100 kg	EnartisFerm VINTAGE WHITE: 20 g/hL	NUTRIFERM ENERGY: 20-30 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
PERFIL FRUTADO	EnartisZym RS: 2 g/hL	EnartisFerm AROMA WHITE ou EnartisFerm TOP ESSENCE: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL		EnartisPro UNO: 20-30 g/hL	INCANTO CREAM: 0.3 g/hL
PERFIL FLORAL	EnartisZym RS: 2 g/hL	EnartisFerm ES FLORAL: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL			INCANTO NC WHITE: 10-20 g/hL
PERFIL MINERAL		EnartisFerm TOP 15: 20 g/hL	NUTRIFERM VIT: 10-20 g/hL		EnartisPro BLANCO: 10 g/hL	

VINHOS TINTOS

Frutos vermelhos

Origem: Ésteres produzidos durante a fermentação alcoólica.

Como realçar o aroma de frutos vermelhos:

- Utilizar uma estirpe de levedura com forte capacidade de sintetizar ésteres;
- Fermentações compreendidas entre 22 e 24 °C até meio da fermentação, para favorecer a síntese de ésteres e minimizar o efeito de arrasto pela libertação pelo CO₂;

- Melhorar a produção de ésteres nutrindo as leveduras com aminoácidos de cadeia ramificada e fornecendo ácido pantoténico;
- A adição de taninos ou alternativos de madeira pode contribuir para a proteção antioxidante e maior expressão do aroma frutado.

Fruta preta

Origem: Os tióis conferem ao vinho tinto um aroma de fruta preta (groselha, amora). Estes podem estar presentes na uva sob a forma de combinações de cisteína e glutatião ou podem ser produzidos por uma combinação de compostos em C6 com grupos dadores de HS durante a fase pré-fermentativa.

Como realçar o aroma de fruta preta:

- A utilização de uma enzima de maceração aumenta a extração de precursores aromáticos das uvas;
- A revelação do aroma requer a utilização de uma estirpe de levedura capaz de transformar os precursores inodoros ligados à cisteína e ao glutatião, em compostos voláteis;
- Temperatura de fermentação compreendida entre os 24-28 °C para aumentar a extração de compostos aromáticos das uvas;
- Nutrir as leveduras com nutrientes ricos em aminoácidos de cadeia ramificada para estimular a produção de ésteres que melhoram o aroma frutado;
- Utilizar aminoácidos sulfurados e péptidos, para proteger e estimular a produção de tióis.

Especiarias

Origem: Eugenol e guaiacol da madeira; rotundona, composto típico de algumas variedades como a Syrah.

Como realçar os aromas de especiarias:

- Utilizar uma estirpe de levedura capaz de revelar a rotundona;
- Disponibilizar ácido pantoténico e aminoácidos para uma fermentação saudável e regular;
- Fermentação compreendida entre os 24-28 °C, para aumentar a extração de compostos aromáticos das uvas;
- Adicionar polissacáridos para proteger o aroma da oxidação e do efeito de eliminação pelo CO₂;
- Utilizar alternativos da madeira que possam contribuir com eugenol e guaiacol.

	ENZIMAS	LEVEDURAS	NUTRIENTES	TANINOS	POLISSACÁRIDOS	ALTERNATIVOS DE MADEIRA
PERFIL FRUTOS VERMELHOS	EnartisZym COLOR PLUS: 2 g/100 kg	EnartisFerm RED FRUIT ou EnartisFerm ES454 or EnartisFerm Q7: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 30 g/hL	EnartisTan RED FRUIT: 5 g/hL ou EnartisTan SKIN: 5 g/hL		INCANTO NC CHERRY: 10-20 g/hL
PERFIL FRUTA PRETA	EnartisZym COLOR PLUS: 2 g/100 kg	EnartisFerm ES488: 20 g/hL	NUTRIFERM AROM PLUS: 20-30 g/hL		EnartisPro BLANCO: 30 g/hL	
PERFIL ESPECIARIAS	EnartisZym COLOR PLUS: 2 g/100 kg	EnartisFerm VINTAGE RED: 20 g/hL	NUTRIFERM ENERGY 5 g/hL + NUTRIFERM AROM PLUS: 15 g/hL		EnartisPro UNO: 20 g/hL	INCANTO NC: 15 g/hL

Mantenha-se em contacto!

SUBSCREVA A NEWSLETTER

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