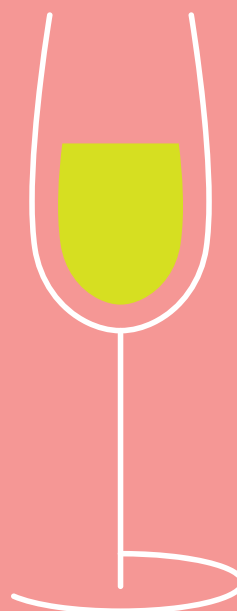




MANUAL DO **VINHO ESPUMANTE**










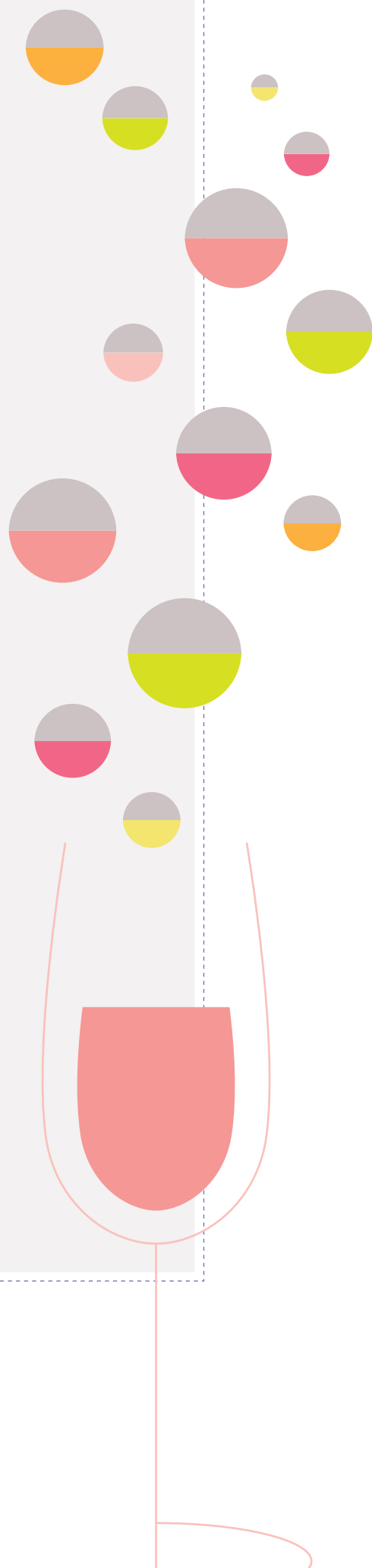
enartis

Inspiring innovation.



INDÍCE

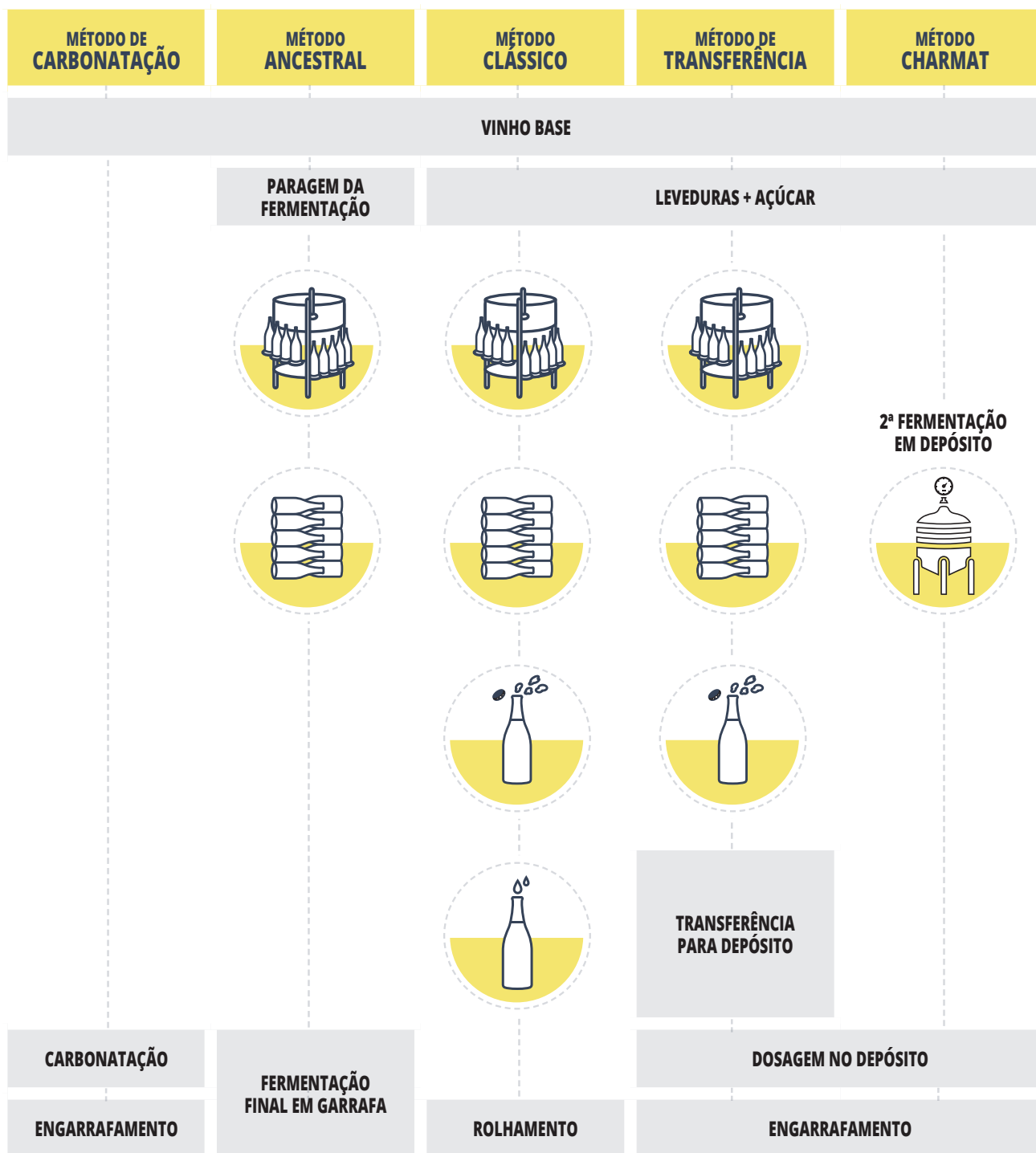
	MÉTODOS DE VINIFICAÇÃO PARA ESPUMANTE	4
	MOSTO E PRODUÇÃO DO VINHO BASE	5
	AGENTES DE CLARIFICAÇÃO	
	POLISSACÁRIDOS PARA FERMENTAÇÃO DE VINHOS BASE	
	AGENTES DE REMUAGEM	
	SEGUNDA FERMENTAÇÃO	6
	LEVEDURAS PARA VINHO BASE E SEGUNDA FERMENTAÇÃO	
	NUTRIÇÃO DE LEVEDURAS	
	PROTOCOLO DE PREPARAÇÃO DO PÉ DE CUBA MÉTODO CHARMAT	7
	PROTOCOLO DE PREPARAÇÃO DO PÉ DE CUBA MÉTODO CLÁSSICO	8
	COMO MELHORAR O PERFIL SENSORIAL	9
	DICAS E RECOMENDAÇÕES	10



MÉTODOS DE VINIFICAÇÃO PARA ESPUMANTE

enartis

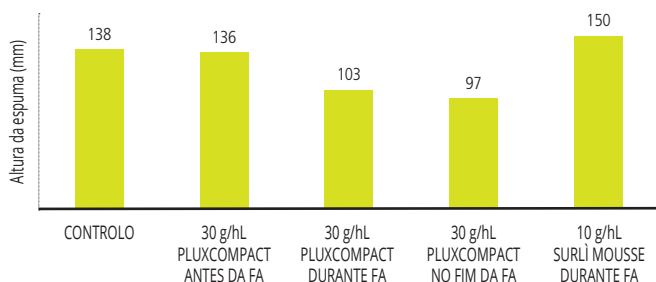
Existem diversos métodos para a produção de vinhos espumantes. A Enartis pode ajudá-lo a maximizar a qualidade do vinho, independentemente do método selecionado.



AGENTES DE CLARIFICAÇÃO

Os agentes de clarificação podem ser utilizados para diversas finalidades na vinificação, incluindo clarificação, melhoria da filtrabilidade, prevenção da formação de casses e depósitos, melhoria do perfil organolético e da cor do vinho e eliminação de elementos indesejáveis do vinho.

IMPACTO SOBRE A CAPACIDADE ESPUMANTE DO VINHO BASE



O processo de clarificação

Cada agente de clarificação tem propriedades específicas e reage com diversos compostos do vinho dependendo da sua origem, densidade de carga, peso molecular e propriedades químicas. A preparação do produto, temperatura, pH, teor em metais e os tratamentos prévios de clarificação são fatores que podem influenciar a eficácia da colagem.

A clarificação dos vinhos base

É importante avaliar a qualidade das fracções de prensa para adoptar a estratégia de clarificação mais apropriada. A eliminação de elementos indesejáveis presentes no mosto (sólidos, polifenóis, cor, proteínas, lípidos, etc.) antes do início da fermentação é fundamental. A Enartis desenvolveu agentes de clarificação específicos para a produção de vinhos espumantes que eliminam elementos indesejáveis, respeitando simultaneamente as propriedades da espumantização.

CLAIRPERLAGE UNO	Uma mistura de bentonites seleccionadas e proteínas vegetais, Clairperlage Uno é adequado para a estabilização proteica de vinhos base, respeitando as suas propriedades de espumantização. Assegura a correta clarificação dos vinhos base jovens, a estabilização proteica e elimina compostos que têm um efeito negativo na formação de espuma.
CLAIRPERLAGE DUE	Mistura de PVPP, proteínas vegetais e sílica concebida para refrescar vinhos base destinados a uma segunda fermentação, Clairperlage Due elimina os polifenóis responsáveis pela oxidação, amargor e excesso de cor. Eficiente e simples de utilizar, pode ser utilizado em vinhos base ou diretamente na cuba durante a segunda fermentação.
FINECOLL	Cola de peixe granulada solúvel em água fria. É útil para a clarificação de todos os vinhos para reduzir o amargor, bem como as características oxidativas e herbáceas, sem afetar negativamente a estrutura do vinho. Além disto, Finecoll melhora o brilho e a filtrabilidade dos vinhos difíceis de filtrar, particularmente vinhos com origem em uvas botritizadas ou que foram submetidas a um forte tratamento mecânico.
ENOBLOCK PERLAGE	<i>Pellets</i> compactos de carvão descorante, Enoblock Perlage é utilizado na descoloração de mostos e vinhos. O seu formato em pellets facilita a sua utilização na reidratação, evitando a formação de poeiras.
PLUXCOMPACT	Bentonite sódico-cálcica que combina uma boa capacidade de desproteínização com a produção de borras compactas e de baixo volume. No vinho tinto, elimina a fracção de cor instável e em combinação com Goldenclar Instant, pode ser utilizado em clarificação antes da filtração tangencial.
PHARMABENT	Bentonite de qualidade farmacêutica. Devido à sua grande superfície de contacto, é particularmente eficaz na eliminação de proteínas instáveis de baixo peso molecular e de cor instável. Contribui para diminuição da dosagem e para minimizar o impacto no aroma e sensações gustativas do vinho.
PLANTIS PQ	Agente clarificante sem alergénios, vegano, à base de proteína de batata e quitosano. É eficaz para melhorar a clarificação do vinho, a filtrabilidade, a limpidez aromática e para eliminar compostos oxidáveis e oxidantes. No vinho tinto, reduz a percepção da adstringência e secura, respeitando o equilíbrio e a estrutura.

POLISSACÁRIDOS PARA FERMENTAÇÃO DE VINHOS BASE

As manoproteínas de levedura nos vinhos espumantes são utilizadas para aumentar o efeito natural das borras finas. A autólise da levedura e a libertação natural das manoproteínas no vinho é um processo muito lento. EnartisPro Perlage aumenta rapidamente a quantidade de manoproteínas libertadas no vinho e melhora o equilíbrio, a redondez, o volume, a capacidade de formação de espuma e a capacidade antioxidante.

AGENTES DE REMUAGEM

CLAIRBOUTEILLE P	Agente de remuagem composto por bentonites seleccionadas, Clairbouteille P foi desenvolvido para facilitar a clarificação e para compactar e diminuir o volume de depósito, tanto em remuagem automática como em manual.
ENARTISTAN CLAIRBOUTEILLE	Mistura de taninos gálicos e elágicos. Quando utilizado em conjunto com Clairbouteille P, ajuda na clarificação em garrafa e na formação de um depósito compacto.

ENARTISPRO PERLAGE

Leveduras inativas ricas em manoproteínas e aminoácidos, facilmente disponíveis, com efeito antioxidante. EnartisPro Perlage é adequado para a produção de vinhos base frescos, redondos e equilibrados. Quando utilizado em mosto, assegura a proteção antioxidante dos aromas e da cor dos vinhos base, podendo estes ser armazenados durante vários meses antes da segunda fermentação.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

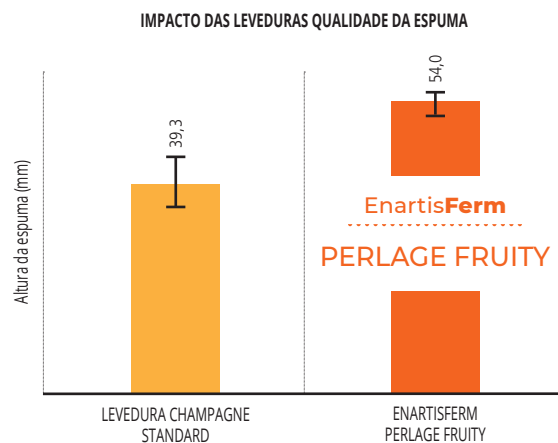
enartis

LEVEDURAS PARA VINHOS BASE E SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Palavras-chave para a fermentação alcoólica na elaboração de vinhos espumantes são “completa” e “limpa”. O vinho base deve apresentar boa capacidade fermentativa, ausência de toxinas residuais da primeira fermentação, baixo SO₂ livre (<10 ppm), baixa AV, baixo SO₂ total, baixo CO₂ residual e baixo teor alcoólico (<11%). Deve ser utilizada uma levedura específica resistente à *prise de mousse*. Nesta fase, a escolha da levedura irá definir a “personalidade” do vinho.

Impacto da levedura nas características da espuma

As leveduras têm um forte impacto na composição do vinho, especialmente a quantidade de manoproteínas libertadas no vinho, afetando, deste modo, as propriedades de espumantização do vinho espumante.



As leveduras EnartisFerm Perlage e Perlage Fruity durante a espumantização (*prise de mousse*) melhoram a capacidade de formação de espuma do vinho.

Produto	Recomendações	Perfil de Vinho
ENARTISFERM PERLAGE FRUITY	Vinho base; <i>prise de mousse</i> ; método <i>Charmat</i> ; vinhos espumantes aromáticos; vinhos base brancos, rosés e tintos.	“Perfil Moderno”, aromático, frutos frescos intensos.
ENARTISFERM PERLAGE	Vinho base; <i>prise de mousse</i> ; método tradicional; método <i>Charmat</i> ; vinhos brancos e rosés; manoproteína elevada; envelhecimento em contacto com as borras.	Elegante, delicado, limpo, perfil tradicional.

NUTRIÇÃO DE LEVEDURAS

Compreender as exigências nutricionais das leveduras é fundamental para o sucesso das fermentações e para prevenir paragens de fermentação. A gestão das exigências nutricionais permite fermentações regulares e completas, além de melhorar as qualidades sensoriais e minimizar a produção de compostos sulfurados como o H₂S. A Enartis recomenda a disponibilização de aminoácidos e micronutrientes durante a preparação do pé de cuba para a produção de células de levedura fortes e resistentes, bem como, azoto inorgânico, com fatores de sobrevivência na tiragem, para garantir a fermentação completa sem o aparecimento de desvios aromáticos.

Nutrientes Enartis para a preparação do Pé de cuba

Durante a fase de crescimento, as leveduras necessitam de aminoácidos, vitaminas e minerais para produzir biomassa e células “saudáveis”, resistentes ao stress. Uma vez que a assimilação de aminoácidos pelas leveduras é inibida pela presença de etanol e elevada concentração de amónio, o momento ideal para adição de azoto orgânico é durante a preparação do pé de cuba. A Enartis desenvolveu nutrientes de levedura para a preparação do pé de cuba que encurtam a fase de latência, previnem a formação de H₂S e ácido acético, e aumentam a produção de polissacáridos.

Nutrientes Enartis	Características
NUTRIFERM PDC	Nutriente específico para a preparação do pé de cuba. À ase de leveduras autolisadas, estimula o crescimento das leveduras e incorpora os elementos necessários para a sobrevivência e fermentação em condições difíceis. Cria as condições necessárias para uma fermentação regular e completa enquanto limita a produção de compostos sulfurados e acidez volátil.
NUTRIFERM PDC AROM	Nutriente 100% derivado de levedura para a preparação do pé de cuba. Nutriferm PDC Arom fornece às leveduras aminoácidos indispensáveis para a síntese e para a revelação de compostos aromáticos. É recomendado para a produção de vinhos espumantes frescos e frutados.

Nutrientes Enartis para segunda fermentação

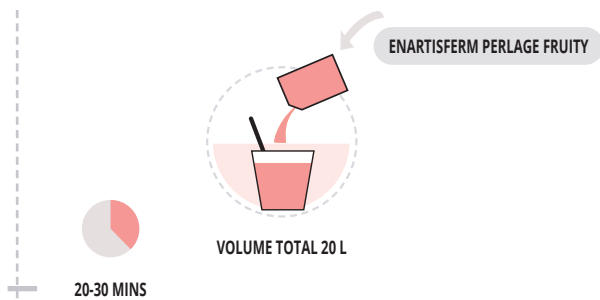
A partir do momento em que o álcool está presente, as leveduras entram em stress, a sua atividade diminui e a assimilação de azoto torna-se limitada. Para completar a fermentação e aumentar a sua resistência ao álcool, as leveduras necessitam de fatores de sobrevivência, oxigénio, agentes desintoxicantes e iões de amónio.

Nutrientes Enartis	Características
NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	Esta mistura de DAP e taninos encontra-se numa embalagem especial que, ao ser introduzida em depósitos pressurizados, vai liberando gradualmente o seu conteúdo durante a fermentação alcoólica. Nutriferm Gradual Release evita a necessidade de adição de nutrientes após o encerramento do depósito pressurizado, garante uma nutrição correta das leveduras e limpeza aromática.
NUTRIFERM TIRAGE	Nutriente complexo, Nutriferm Tirage oferece às leveduras azoto orgânico e inorgânico essenciais, assim como os fatores de sobrevivência necessários para a segunda fermentação. Garante uma fermentação regular e completa tanto no método tradicional como no método <i>Charmat</i> .
NUTRIFERM REVELAROM	Levedura autolisada rica em fatores de sobrevivência, sais de cobre e fosfato de diamónio. Nutriferm Revelarom assegura uma fermentação completa mesmo em condições difíceis e limita o aparecimento de compostos sulfurados leves.

PROTOCOLO DE PREPARAÇÃO DO PÉ DE CUBA MÉTODO CHARMAT

enartis

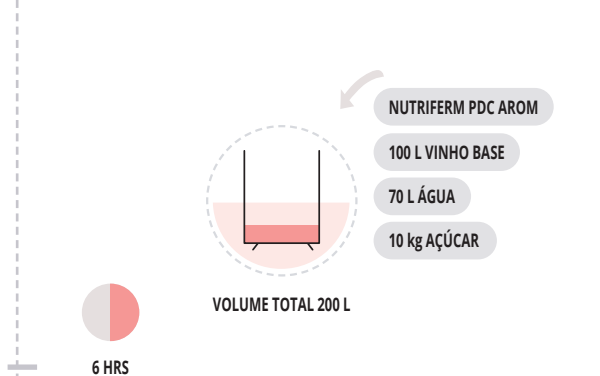
5% DE PDC PARA 100 hL DE VINHO BASE - MÉTODO CHARMAT



PASSO 1

Preparação das leveduras

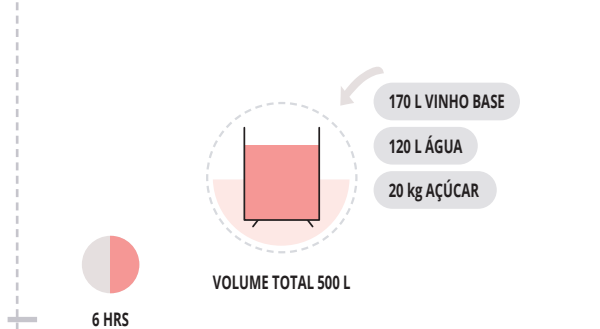
- Reidratar 2 kg de EnartisFerm Perlage Fruity em 20 L de água isenta de cloro a 35-38 °C.
- Agitar para evitar a formação de grumos.
- Aguardar 20-30 minutos e agitar novamente.



PASSO 2

Aclimatização das leveduras

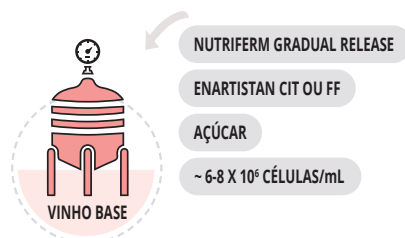
- Aos 20 litros do Passo 1 adicionar 2 kg de Enartis PDC Arom agitando suavemente para evitar a formação de grumos.
- Adicionar 100 L de vinho base e 70 L de água isenta de cloro (evitar o choque térmico).
- Adicionar 10 kg de açúcar.
- Verificar a densidade regularmente ~ 1030 g/L.
- Proceder ao arejamento (injeção de 6 mg/L de oxigênio ou remontagem).
- Manter a temperatura em valores de apróx 20 °C.
- Aguardar 6 horas até a densidade baixar para 1010 g/L.



PASSO 3

Multiplicação da população de leveduras

- Aos 200 litros do Passo 2 adicionar 170 L de vinho base e 120 L de água isenta de cloro (evitar o choque térmico).
- Adicionar 20 kg de açúcar (aumento da densidade até 1025-1030 g/L).
- Manter T a 20-22 °C por um período de 6 horas e facultar o contacto com o ar.
- Quando a densidade baixar para 1000 g/L inocular no volume total do vinho base.



PASSO 4

Adições ao Vinho Base

- Uma bolsa de 1 kg de Gradual Release.
- Açúcar 4 g/L por cada bar de pressão.
- 1g/hL de EnartisTan CIT para aumentar a frescura ou 1 g/hL de EnartisTan FF para aumentar a estrutura.
- No momento da inoculação, a contagem de células deve ser de ~ 6-8 x 10⁶ células/mL.

Em resumo: Do que precisamos?

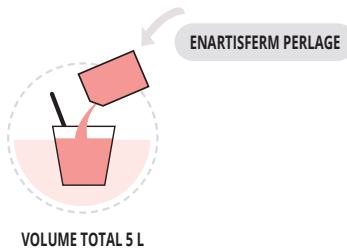
EnartisFerm Perlage Fruity	2 kg
Nutriferem PDC Arom	2 kg
Açúcar	30 kg + 4 g/L por cada bar de pressão
EnartisTan CIT ou FF	1 g/hL
Nutriferem Gradual Release	1 kg

PROTOCOLO DE PREPARAÇÃO DO PÉ DE CUBA MÉTODO CLÁSSICO

enartis

3% DE PDC PARA 100 hL DE VINHO BASE - MÉTODO CLÁSSICO

20-30 MINS

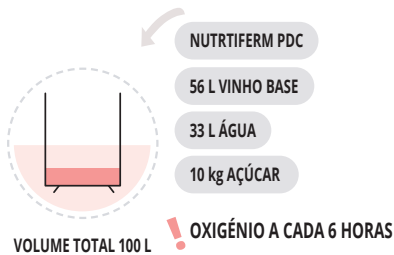


PASSO 1

Preparação da levedura

- Reidratar 500 g de EnartisFerm Perlage em 5 L de água isenta de cloro a 35-38 °C.
- Agitar para evitar a formação de grumos.
- Aguardar 20-30 minutos e agitar novamente.

6-12 HRS

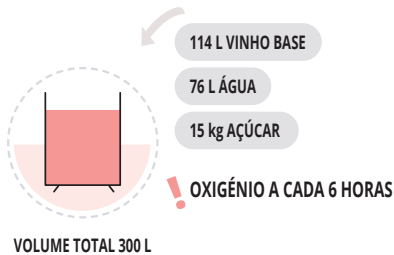


PASSO 2

Aclimatização da população de leveduras Manter a 18-20 °C

- Adicionar 500 g de Nutriferm PDC ao Passo 1. Agitar suavemente para evitar a formação de grumos.
- Adicionar 56 L de vinho base e 33 L de água isenta de cloro (evitar choque térmico).
- Acrescentar 10 kg de açúcar.
- Verificar a densidade ~ 1035-1040 g/L.
- Proceder ao arejamento (com oxigénio ou remontagem a cada 6 horas).
- Aguardar 6 a 12 horas.
- Seguir para o passo 3 no momento em que a densidade desça para 1020 g/L.

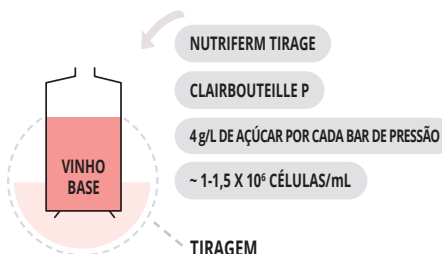
24-48 HRS



PASSO 3

Multiplicação da população de leveduras Manter a 18-20 °C

- Adicionar 114 L de vinho base e 76 L de água isenta de cloro ao passo 2 (evitar choque térmico).
- Adicionar 15 kg de açúcar.
- Proceder ao arejamento (por injeção de oxigénio ou remontagem a cada 6 horas).
- Esperar 24-48 horas.
- No momento em que a densidade se aproxime de 1000-1005 g/L, inocular o vinho base. Não permitir que a densidade desça abaixo de 1000 g/L.



PASSO 4

Adições ao Vinho Base

- 1 kg de Nutriferm Tirage.
- 3 g/hL de Clairbouteille P reidratado.
- 4 g/L de açúcar por bar de pressão desejado.
- No momento de inoculação, a contagem de células deve ser de ~ 1-1,5 x 10⁶ células/mL.

Em Resumo: Do que precisamos?

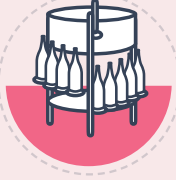

EnartisFerm Perlage	0,5 kg
Nutriferem PDC	0,5 kg
Açúcar	25 kg + 4 g/L por cada bar de pressão
Clairbouteille P	0.3 kg
Nutriferem Tirage	1 kg

COMO MELHORAR O PERFIL SENSORIAL

enartis

A Enartis desenvolveu uma gama de produtos destinados à produção de vinhos espumantes para "afinar", personalizar e melhorar o perfil do vinho de acordo com as exigências de cada mercado: suavidade, sensação de volume em boca, elegância e *finesse*, qualidade da espuma, frescura ou complexidade

aromática, que podem ser adicionados durante a tiragem ou com o *licor de expedição*, no *dégorgement*. Previamente à aplicação dos produtos de acabamento, recomendamos a realização de ensaios experimentais.

Na Tiragem		
	SURLÌ MOUSSE	Derivado de leveduras rico em manoproteínas, selecionado para melhorar as propriedades da bolha dos vinhos espumantes. Quando utilizado durante a segunda fermentação, melhora a persistência da bolha em vinhos com baixo potencial de espuma ou com tempo limitado de maturação sob borras. Adequado tanto para uso no método <i>Charmat</i> como no método tradicional, melhora igualmente a sensação de volume em boca.
Na tiragem ou no licor de expedição		
	ENARTISTAN FGN (ex Fragrance)	Tanino condensado extraído da madeira de espécies exóticas, usado durante a segunda fermentação de espumantes, promove a formação de aromas frutados, aumentando a complexidade do vinho. Altamente reativo com o oxigénio, protege os espumantes da oxidação e envelhecimento precoce.
	ENARTISTAN STYLE	Tanino de carvalho, aromaticamente neutro, muito suave e contribuindo com um pouco de estrutura, é utilizado para limitar o aparecimento de compostos sulfurados durante a segunda fermentação, tanto no método tradicional como no <i>Charmat</i> .
	ENARTISTAN LAST TOUCH	Mistura de taninos aromáticos produzida da madeira de carvalho e da película das uvas, EnartisTan Last Touch ajuda a equilibrar os vinhos espumantes após o seu envelhecimento sobre borras. Quando utilizado no <i>licor de expedição</i> , amplifica o bouquet aromático e a complexidade. EnartisTan Last Touch abre os vinhos que precisam de estar prontos para o consumo rápido.
	ENARTISTAN CIT (ex Citrus)	Mistura de taninos gálicos e condensados extraídos de madeiras exóticas. As baixas temperaturas utilizadas durante o processo de extração dos taninos condensados preservam alguns compostos naturais da madeira, realçando as notas florais e frutadas dos vinhos resultantes.
	ENARTISTAN FF (ex Fresh Fruit)	Mistura de taninos condensados extraídos de madeiras exóticas e das películas das uvas brancas. EnartisTan FF revela uma excelente capacidade antioxidante. Para ser utilizado durante o estágio ou no pré-engarrafamento de vinhos brancos e rosés para refrescar o aroma, reduzir as notas de frutos demasiadamente maduros, concede suavidade e protege da oxidação.
	ENARTISTAN MAX NATURE	Mistura de taninos condensados formulada para aumentar a limpidez aromática dos vinhos brancos e tintos. Em particular, elimina os caracteres de redução e herbáceos, ao mesmo tempo, realça as notas frutadas e florais. Aumenta a sensação de volume em boca sem adicionar adstringência. EnartisTan Max Nature é um tanino ideal para o tratamento de vinhos nos quais se privilegia a leveza e o consumo fácil.
	ENARTISTAN SLI	Tanino produzido a partir do carvalho americano não tostado por um processo único que evita a utilização de temperaturas elevadas. Apresenta uma extraordinária capacidade de absorção de oxigénio e de radicais, quelatando metais e reduzindo ligeiramente o potencial redox do vinho. EnartisTan SLI pode ser utilizado em sinergia ou como alternativa ao SO ₂ para proteger o vinho da oxidação e melhorar o seu tempo de vida útil.
	ENARTISTAN UNICO #1	Tanino obtido de madeira de carvalho com tosta forte, selecionado pela sua qualidade e riqueza aromática. Graças a um inovador processo de produção que utiliza baixas temperaturas e baixas pressões de extração, os compostos aromáticos presentes na madeira são concentrados e conservados no produto final. O resultado é um tanino com aromas intensos de baunilha, chocolate, madeira tostada, especiarias, muito complexo e cativante ao olfato, suave e estruturado em boca, extremamente eficaz mesmo a baixas doses. Confere corpo ao vinho, podendo ser usado com sucesso em vinhos tintos, rosados e mesmo brancos.
	SURLÌ VELVET	Complexo de manoproteínas de leveduras concebido para melhorar a estabilização do vinho. Surlì Velvet aumenta a estrutura coloidal e melhora as características sensoriais, incluindo a complexidade aromática, o volume e diminuição da adstringência.
	CITROGUM PLUS	Solução de Goma Arábica Seyal e manoproteínas. Citrogum Plus tem a capacidade de aumentar a sensação de doçura sem a adição de açúcares fermentescíveis.
ZENITH PERLAGE	Solução de A-5D K/SD poliaspartato de potássio (KPA), manoproteínas e dióxido de enxofre, Zenith Perlage foi especificamente concebido para prevenir a precipitação de bitartrato de potássio em vinhos espumantes e melhorar a estabilidade da "perlage". Não modifica a capacidade sensorial e a filtrabilidade do vinho, mesmo a baixas temperaturas.	

QUE PRODUTOS SELECIONAR PARA CADA PERFIL DESEJADO?

	FRESCO, FRUTADO, MODERNO, COMPLEXO	CLÁSSICO, COMPLEXO, ESTAGIADO
ENARTISFERM PERLAGE FRUITY	✓	
ENARTISFERM PERLAGE		✓
ENARTISPRO PERLAGE	✓	
NUTRIFERM PDC		✓
NUTRIFERM PDC AROM	✓	
NUTRIFERM REVELAROM	✓	
NUTRIFERM GRADUAL RELEASE	✓	
ENARTISTAN STYLE	✓	✓
ENARTISTAN MAX NATURE	✓	✓
ENARTISTAN SLI (Shelf-Life Improvement)	✓	✓
ENARTISTAN CIT (ex Citrus)	✓	
ENARTISTAN FF (ex Fresh Fruit)	✓	
ENARTISTAN FGN (ex Fragrance)	✓	
ENARTISTAN LAST TOUCH		✓
ENARTISTAN UNICO #1		✓
CITROGUM PLUS	✓	✓

COMO PREPARAR O VINHO BASE PARA A SEGUNDA FERMENTAÇÃO

1. Estabilização do Vinho Base

Estabilidade proteica: Ensaio com bentonite têm como objetivo determinar a quantidade de bentonite necessária para estabilizar um vinho específico. O grau de estabilidade é determinado no contexto do objetivo do enólogo, do futuro do vinho ou das expectativas dos consumidores.

Controlo microbiano: Boa higiene da adega, monitorização microbiana regular, temperatura, SO₂ e gestão do pH são pontos importantes para o controlo microbiano. Mesmo que ainda seja comumente utilizado para a estabilidade microbiana, a filtração esterilizante reduz a capacidade de formação de espuma e a qualidade da espuma, eliminando colóides com carga positiva. Como alternativa à filtração esterilizante, EnartisStab Micro, um agente de colagem de quitosano pré-ativado, reduz a contaminação por populações microbianas, mantendo uma excelente capacidade de espumantização.

Estabilização tartárica: A utilização de estabilizantes coloidais como o Cellogum LV20, Zenith Uno ou Zenith Perlage, permite

QUE PRODUTOS SELECIONAR SEGUNDO O MÉTODO DE PRODUÇÃO?

	MÉTODO CLÁSSICO	MÉTODO CHARMAT
ENARTISFERM PERLAGE FRUITY	♦	♦♦♦
ENARTISFERM PERLAGE	♦♦♦	♦♦♦
NUTRIFERM PDC	♦♦♦	♦♦
NUTRIFERM PDC AROM	♦	♦♦♦
NUTRIFERM TIRAGE	♦♦♦	♦
NUTRIFERM GRADUAL RELEASE		♦♦♦
NUTRIFERM REVELAROM	♦	♦♦♦
INCANTO NC CHERRY		♦♦
SURLÌ MOUSSE	♦♦	♦♦♦
ENARTISTAN STYLE	♦	♦♦♦
ENARTISTAN MAX NATURE	♦♦♦	♦♦
ENARTISTAN SLI (Shelf-Life Improvement)	♦♦	♦♦♦
ENARTISTAN CIT (ex Citrus)		♦♦
ENARTISTAN FF (ex Fresh Fruit)	♦	♦♦
ENARTISTAN FGN (ex Fragrance)	♦♦	♦♦
ENARTISTAN LAST TOUCH	♦♦♦	♦
ENARTISTAN UNICO #1	♦♦	
SURLÌ VELVET	♦♦	♦♦
CITROGUM PLUS	♦	♦♦♦
ZENITH PERLAGE	♦♦♦	♦♦♦

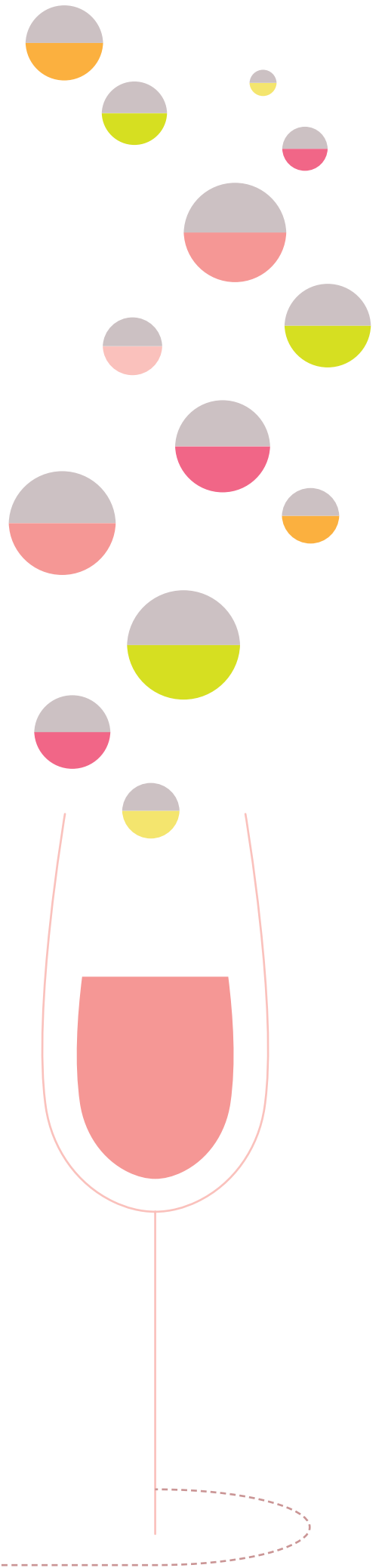
aos enólogos estabilizar os vinhos base, evitando assim a cristalização durante e após fermentação.

2. Melhorar a capacidade de espumantização do vinho base

A qualidade do vinho espumante é avaliada visualmente pela sua cor, comportamento da bolha e retenção de espuma. Os dois principais parâmetros que definem a qualidade da espuma são o tamanho da bolha e a persistência da perlage. A capacidade espumante pode ser melhorada aumentando a quantidade de agentes pró-espuma como colóides, manoproteínas e goma arábica ou reduzindo a quantidade de agentes anti-espuma, como ácidos gordos, através de colagens.

3. Fazer do vinho base um ambiente saudável para as leveduras

Antes de desencadear a segunda fermentação, alguns parâmetros do vinho base necessitam de avaliação: isenção de toxinas residuais da primeira fermentação, baixo SO₂ livre (<10 ppm), baixo SO₂ total, baixo CO₂ residual e teor alcoólico <11%.



enartis

Inspiring innovation.

