

## ENARTIS NEWS

### TEMPO DE ROSÉ

*Os vinhos rosés distinguem-se pela sua cor rosada, simplicidade, elegância e frescura. Independentemente do perfil, algumas etapas da sua vinificação são determinantes e exigem a adoção de técnicas específicas.*

#### PRÉ-FERMENTAÇÃO

##### Proteção contra a oxidação

- A oxidação enzimática do mosto ocorre rapidamente, provocando o seu escurecimento, aparecimento de notas herbáceas e perda de aromas varietais. Todo o esforço para minimizar a oxidação resultará em vinhos com superior qualidade;
- Trabalhe com temperaturas baixas durante toda a fase pré-fermentativa, para minimizar as reações de oxidação;
- Reduza o contacto com o oxigénio, trabalhe com rapidez, com gás inerte e agentes antioxidantes

##### Colheita e Transporte

- Planeie a produção dos vinhos rosés logo na vinha, decida a colheita com base no equilíbrio entre a acidez e os açúcares. Uvas sãs e uma precoce correção da acidez são altamente recomendados;
- Vindime durante a noite ou de manhã cedo para manter as uvas frescas. Evite tempos de transporte longos e maceração nos recipientes de transporte;
- Em caso de libertação de mosto durante a colheita e transporte, espalhe **AST** no fundo das caixas de vindima, para proteção antimicrobiana e antioxidante do mosto.

##### Desengace, Prensagem e Maceração

- Proceda ao desengace dos cachos para evitar a extração de aromas herbáceos e de taninos verdes;
- Com base no perfil desejado, prene de seguida as uvas ou efetue um pouco de maceração, sabendo que a duração e a temperatura de maceração influenciam a qualidade do vinho:
  - Temperatura baixa: menor intensidade corante, maior expressão de aromas secundários, maior acidez, pH mais baixo;
  - Temperatura elevada: maior intensidade corante, maior extração de aromas varietais, menor acidez, pH mais alto;
  - Maceração mais longa: maior intensidade corante, mais redondez, mais extração de açúcares, menor acidez, pH mais alto.

- Na prensa, a aplicação de uma enzima de maceração como a **EnartisZym Arom MP** melhora a estabilidade corante, reduz a necessidade de bentonite, aumenta a extração de polissacáridos e de aromas, aumenta o rendimento em mosto lágrima.

##### Clarificação

- Ajuste a turbidez do mosto entre 80 e 200 NTU, criando condições ótimas para o desenvolvimento das leveduras e ao mesmo tempo favorecer a produção de um vinho rosé de qualidade. Turbidez superior promove o acrescento de notas herbáceas, reduz a suavidade e a limpidez olfativa;
- Aplique **EnartisZym RS**, uma enzima pectolítica rápida, para acelerar o processo de sedimentação;
- Se necessário, efetue colagem e tratamentos corretivos da matéria corante:
  - **Protomix AF** ou **Claril AF** eliminam precursores de oxidação, moléculas oxidadas e off-flavours;
  - **Combistab AF** elimina precursores de oxidação, quando não é necessário estabilizar proteicamente;
  - **Enoblack Perlage** remove matéria corante em excesso;
  - **Claril HM** elimina metais pesados que catalisam reações de oxidação e melhora a proteção antioxidante do vinho e o seu potencial de estágio de afinamento.

## FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA

A síntese e revelação dos aromas ocorre durante a fermentação. O estilo do vinho depende dos compostos aromáticos da uva, da levedura e da sua nutrição, sendo também influenciado pela temperatura de fermentação.

VARIEDADE	FRUTOS VERMELHOS	FRUTA AMARELA	CITRINO	FLORAL	ESPECIARIAS	VEGETAL	EQUILÍBRIO	INTENSIDADE COR	COR
SYRAH	●●●		●	●	●●		●●	ESCURA	FUCSIA
MERLOT	●				●●	●●●	●	MÉDIA	ROSA
GRENACHE	●	●	●●	●●	●		●●●	CLARA	LARANJA
ARAGONÊS	●	●					●●●	CLARA	ROSA
PINOT NOIR	●●		●	●●	●		●●	CLARA	ROSA
C. SAUVIGNON	●●				●	●●●	●	MÉDIA	ROSA
TRINCADEIRA	●		●●●	●	●●●		●●	ESCURA	VIOLETA
SANGIOVESE	●	●●		●●	●●	●●	●●	MÉDIA	ROSA
SOUSÃO	●●●	●			●●●	●	●●	MÉDIA	VIOLETA
T. NACIONAL	●●●	●			●●●	●	●●	MÉDIA	VIOLETA

## LEVEDURAS

- **EnartisFerm Red Fruit** aumenta a expressão dos aromas varietais e favorece a produção de notas de frutos vermelhos, frutos do bosque e auxilia na estabilidade corante;
- **EnartisFerm Vintage White** revela os aromas varietais e confere suavidade e cremosidade no palato;
- **EnartisFerm Perlage** para um aroma varietal perfeitamente limpo e elegante, vinhos suaves e plenos na boca;
- **EnartisFerm ES181** revela tióis, aumenta a complexidade aromática e produz vinhos frescos e agradáveis.

## NUTRIÇÃO DA LEVEDURA

- **Nutriferm Arom Plus:** nutriente à base de leveduras autolisadas, fornece aminoácidos de cadeia ramificada que a levedura utiliza para produzir ésteres e outros compostos aromáticos;
- **Nutriferm Advance:** a 1/3 da fermentação alcoólica, melhora o metabolismo da levedura, desintoxica o meio e diminui a produção de H<sub>2</sub>S.

## TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO

- **Baixa (12-14 °C):** fermentação mais longa, menor acidez total.
- **Elevada (18-20 °C):** aumenta a expressão dos tióis e aromas varietais.

## TANINOS, ALTERNATIVOS DE CARVALHO E POLISSACÁRIDOS DE LEVEDURA

- **EnartisTan RF (ex Red Fruit):** mistura de taninos condensados extraídos de espécies exóticas de madeira, auxilia na estabilidade da cor e na expressão de notas de frutos vermelhos;
- **EnartisTan Skin:** tanino extraído da película de uvas brancas não fermentadas, aumenta a expressão dos tióis;
- **Incanto NC White:** mistura de taninos de carvalho, de acácia e derivados de levedura. Aumenta a fruta fresca e realça a suavidade e volume;
- **Incanto NC Cherry:** mistura de taninos e leveduras inativadas, potencia os aromas de fruta fresca e o equilíbrio organoléptico, melhora a estabilidade da matéria corante e a proteção antioxidante;
- **EnartisPro Blanco:** levedura inativada rica em manoproteínas livres e aminoácidos sulfurados. Produz rosés de cor jovem, intensa e fresca e promove a expressão tiólica;
- **EnartisPro FT:** tal como Pro Blanco, aumenta a expressão dos tióis enquanto o PVI-PVP da mistura melhora significativamente a resistência do vinho à oxidação;
- **EnartisPro R:** à base de leveduras inativadas, confere volume e suavidade, contribuindo para a estabilidade da cor.

	FRUTADO		RESERVA / COMPLEXO		FLORAL		PROVENÇAL / TIÓLICO	
<b>CASTAS</b>	Aragonês, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Sousão, Cabernet Sauvignon, Jaen		Aragonês, Syrah, Tinta Roriz, Merlot, Baga, Alicante Bouchet, Merlot, Touriga Franca, Trincadeira		Touriga Franca, Tinta Roriz, Pinot Noir, Nebbiolo, Carignan, Merlot		Trincadeira, Syrah, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	
<b>ESMAGADOR</b>	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton	AST	150 g/ton
	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton	EnartisZym AROM MP	20 g/ton
<b>MACERAÇÃO</b>	Média - Bica aberta		Média		Curta		Curta	
<b>CLARIFICAÇÃO</b>	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL	EnartisZym RS	1 g/hL
	Claril AF ou Protomix AF	50 g/hL	Claril AF ou Protomix AF	50 g/hL	Claril AF	50 g/hL	Claril AF	50 g/hL
	EnartisPro FT	20 g/hL			EnartisPro FT	20 g/hL	EnartisPro FT	20 g/hL
<b>MOSTO</b>	EnartisFerm RF	20 g/hL	EnartisFerm PERLAGE ou VINTAGE WHITE	20 g/hL	EnartisFerm FERM ES U42 ou ES FLORAL	20 g/hL	EnartisFerm ES181	20 g/hL
	Nutriferm AROM PLUS	30 g/hL	Nutriferm AROM PLUS	20 g/hL	Nutriferm AROM PLUS	30 g/hL	Nutriferm AROM PLUS	20 g/hL
	EnartisTan RF	5 g/hL	Incanto NC WHITE	20 g/hL	Incanto NC WHITE	15 g/hL	EnartisPro BLANCO	15 g/hL
						EnartisTan SKIN	5 g/hL	
<b>TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO</b>	16-18°C		16-17°C		12°-14°C		14-16°C	
<b>APÓS 1/3 FERMENTAÇÃO</b>	Nutriferm ADVANCE	20 g/hL	Nutriferm ADVANCE	20 g/hL	Nutriferm ADVANCE	20 g/hL	Nutriferm ADVANCE	20 g/hL
	EnartisPro R	20 g/hL	EnartisPro UNO	20 g/hL				
<b>TRASFEGA PÓS-FERMENTAÇÃO</b>	EnartisTan FT	3 g/hL	EnartisTan FT	3 g/hL				



## PÓS-FERMENTAÇÃO: PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO VINHO

### **Maturação, Estabilização e Engarrafamento**

O oxigénio é o principal inimigo dos vinhos rosés. Na trasfega e durante as operações na adega, proteja o vinho com gás inerte, mantenha o teor de CO<sub>2</sub> dissolvido elevado e a temperatura a rondar os 13-14 °C.

A adição de **EnartisStab SLI** ajuda a manter o potencial redox baixo e, conseqüentemente, preservar uma maior frescura aromática e corante.

O tanino **EnartisTan FT (ex Fruitan)** ajuda a manter um perfil vibrante, fresco e frutado, ao mesmo tempo que protege a matéria corante e os aromas da oxidação.

Durante as fases de clarificação, estabilização e filtração, a adição de **EnartisTan SLI** ajuda a consumir o oxigénio dissolvido, respeitando o perfil sensorial do vinho e aumentando a frescura. Em pré-engarrafamento, **Citrostab rH** desempenha a mesma função.

Para a estabilização tartárica do vinho, o uso de **Zenith Uno** como alternativa à estabilização por frio e outras técnicas subtrativas, minimiza o risco de oxidação.

Mantenha-se em contacto!

**SUBSCREVA A NEWSLETTER**

[www.enartis.com/pt/newsletter/](http://www.enartis.com/pt/newsletter/)

