

ENARTIS NEWS

MADEIRAS ENOLÓGICAS ENARTIS: EFEITOS, VANTAGENS E ESTRATÉGIAS

Durante séculos, a madeira de carvalho tem sido utilizada na produção do vinho. Atualmente, as barricas de carvalho continuam a ser consideradas como o tratamento ideal para os vinhos de elevada qualidade, contudo, a sua utilização impõe alguns desafios para os enólogos. Por esta razão, ferramentas e métodos alternativos têm sido desenvolvidos para oferecer aos enólogos um maior controlo e flexibilidade durante o afinamento com madeira.

O QUE É QUE A MADEIRA APORTA AO VINHO?

Quando libertados no vinho, os compostos de madeira melhoram a estrutura e a perceção de doçura do vinho, têm influenciado o perfil aromático e podem contribuir na estabilização da cor:

- **Polifenóis e polissacáridos** aumentam a estrutura e melhoram a redondez. Por reação com os polifenóis do vinho, auxiliam na estabilização da matéria corante.

- **Compostos aromáticos** conferem ao vinho as notas típicas da madeira: baunilha, pão torrado, especiarias, café, chocolate, coco, Bourbon, etc. Os aromas produzidos dependem, em certa medida, da espécie e origem da madeira, mas principalmente do seu processo de tosta. A tosta da madeira da barrica modifica a estrutura e as propriedades químicas da mesma. O aumento da temperatura e duração do processo de tosta permite:

- o Reduzir a concentração em lactonas que conferem aromas de carvalho fresco e coco.
- o Aumentar as notas de baunilha, caramelo e café torrado associadas à vanilina, furfural, 4-metilfurfural e maltol. Em níveis de tosta mais fortes, estes compostos são substituídos pelas notas especiadas (eugenol, isoeugenol, 4-metilguaicol) e notas fumadas (4-metilguaicol, guaicol, 2-metilfenol).

PORQUÊ USAR AS MADEIRAS ENOLÓGICAS?

São diversas as razões para considerar os alternativos de carvalho como uma boa opção:

- O **custo** é a razão mais comum para a utilização dos alternativos de madeira. Os “substitutos” da barrica reduzem significativamente o investimento económico, mão-de-obra e tempo;

- O **espaço de armazenamento** é consideravelmente menor quando se utilizam depósitos com alternativos de madeira para simular o estágio em carvalho;

- A **qualidade** é mais consistente e mais fácil de monitorizar.

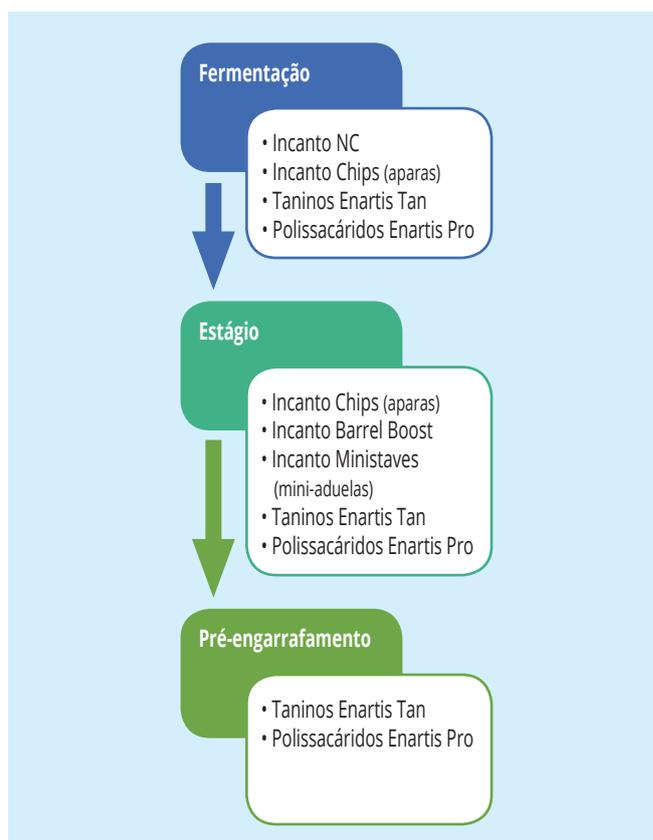
- O **risco de contaminação microbiológica** é menor.

- A **facilidade de utilização**: grandes volumes podem ser tratados em depósitos, minimizando as trasfegas e as intervenções no vinho.

QUAL O ALTERNATIVO DE CARVALHO QUE MELHOR SE ADEQUA AO MEU VINHO?

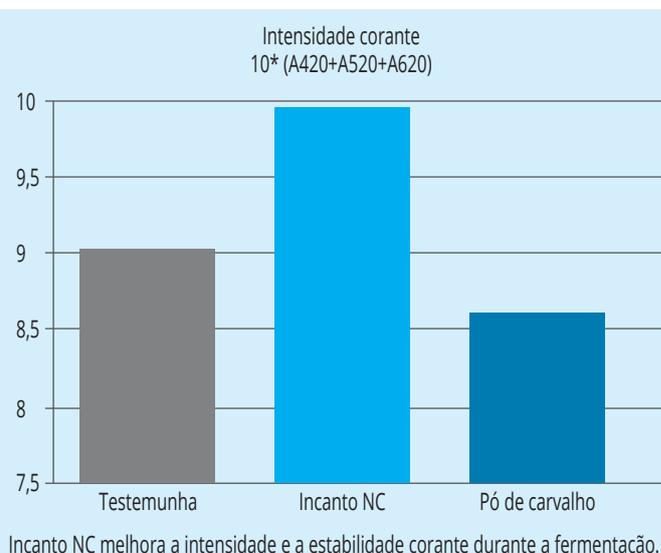
A definição do perfil organoléptico, o tempo disponível para o estágio e o orçamento, são aspetos importantes que contribuem para a seleção do melhor derivado de carvalho a adotar.

A Enartis oferece diferentes formas de derivados de madeira de carvalho. Cada formulação tem a sua aplicação específica, dependendo do estilo e fase de preparação do vinho.



INCANTO NC

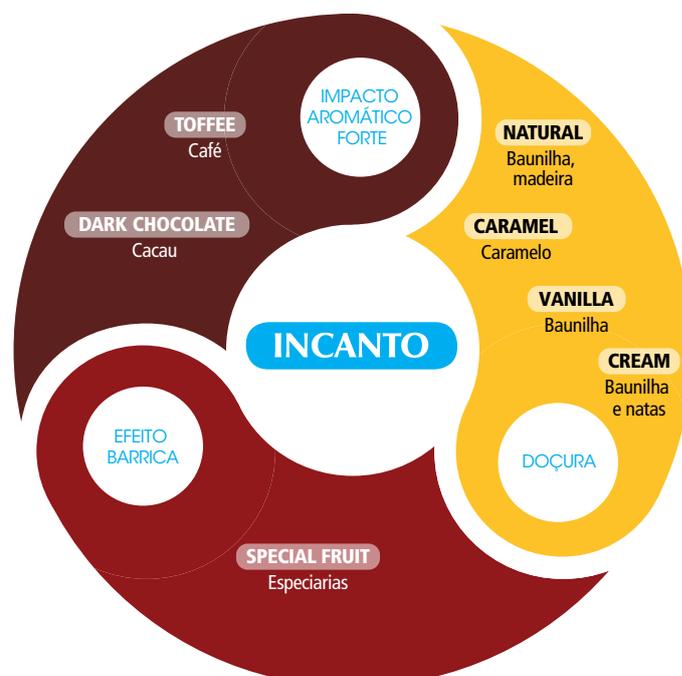
Os produtos Incanto NC (No Chips) são formulações completamente solúveis contendo unicamente taninos (maioritariamente extraídos do processo de tosta) e polissacáridos de levedura. Reproduzem o efeito do carvalho em pó durante a fermentação, com vantagens: ausência de sólidos que podem danificar as peças mecânicas dos equipamentos de vindima, dosagens 10 vezes inferiores às habitualmente usadas de pó de carvalho, ausência de perda de cor por absorção de sólidos, ausência de resíduos na adegas.



	Efeito principal
Incanto NC White	Reproduz o tratamento de carvalho não tostado. Aumenta as notas frutadas.
Incanto NC	Reproduz o efeito do pó de carvalho com tosta média. Aumenta os aromas da madeira de carvalho e a complexidade aromática.
Incanto NC Red	Reproduz o efeito do pó ou de aparas de carvalho com tosta média-alta. Aumenta os aromas da madeira de carvalho.
Incanto NC Cherry	Aumenta as notas de frutos vermelhos frescos.
Incanto NC Dark Chocolate	Reproduz o tratamento com alternativas de carvalho francês com tosta forte. Aumenta a complexidade aromática.

INCANTO CHIPS

Produzido a partir de madeiras selecionadas de carvalho francês e americano, as aparas Incanto Chips resultam de um processo único e original de tosta que utiliza um esquema de aquecimento progressivo permitindo obter uma tosta profunda e homogênea. A sua dimensão é de aproximadamente de 2-4 mm conferindo os melhores resultados após 4-6 semanas de contato. Incanto Chips estão disponíveis em diferentes graus de tosta, sendo as designações comerciais evocativos do perfil aromático a obter.



INCANTO MINISTAVES (MINI-ADUELAS)

Incanto Ministaves são produzidas com o mesmo processo utilizado para as aparas. Estão recomendadas para reproduzir o efeito do estágio em barrica: complexidade aromática e longevidade, suavidade e boa estrutura. A sua dimensão é de aprox. 25 cm de comprimento, 2,5-5 cm de largura e 0,9 cm de espessura. O tempo de contato recomendado é de 4 a 6 meses. As doses podem variar de 1 a 5 g/L.

INCANTO BARREL BOOST



Incanto Barrel Boost consiste em 24 mini-aduelas encadeadas numa bolsa de infusão, recomendadas para prolongar o tempo de vida útil da barrica. Um kit por

barrica equivale à adição de 25% de madeira nova. O tempo de contato ótimo é de 4 a 6 meses.

TANINOS ENARTISTAN

A gama de taninos Enartis inclui alguns taninos extraídos da madeira de carvalho que podem ser utilizados para afinar o vinho desde a fase de estágio até ao pré-engarrafamento. Estes são produzidos a partir da mesma madeira de carvalho utilizada nas barricas. Depois da maturação e tosta, os taninos são extraídos, concentrados e sujeitos a um processo de secagem por atomização para manter as propriedades aromáticas e sensoriais da madeira de carvalho. A utilização combinada de polissacáridos de levedura completa o efeito dos taninos.

Tannini EnartisTan estratti da legno di quercia

	Estrutura	Adstringência	Suavidade	Aroma	Descrição aroma
Cœur de Chêne	♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Baunilha, caramelo, especiarias
Dark Chocolate	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Cacau, avelã tostada, baunilha
Elevage	♦♦♦	♦♦♦	♦♦	♦♦♦	Caramelo, alcaçuz, baunilha
Extra	♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Baunilha, caramelo, cacau, café
Napa	♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦	Coco, caramelo, café, cacau
Rich	♦♦	♦♦	♦	♦♦	Madeira tostada, café, especiarias
Superoak	♦♦	♦	♦♦	♦♦	Baunilha, caramelo, feno
Toffee	♦♦♦♦	♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦	Café, caramelo, tosta
Unico #1	♦♦♦♦	♦	♦♦♦♦	♦♦♦♦♦♦	Baunilha, cacau, madeira tostada, especiarias

COMO ESCOLHER O ALTERNATIVO?

A extração dos compostos de carvalho, assim como o impacto sensorial no vinho depende de muitas variáveis, nomeadamente das características físico-químicas do vinho (pH, álcool, acidez total, acidez volátil e SO₂), capacidade tampão do vinho, temperatura de armazenamento, tempo de contato, etc. Para decidir qual o alternativo de madeira de carvalho a utilizar, recomendamos a realização de ensaios prévios. Desta forma, o enólogo pode basear a sua decisão em dados precisos e na sua análise sensorial.

Chips (aparas)

- Utilizar uma garrafa de 750mL para cada amostra.
 - Selecionar as doses pretendidas (2-5 g/L).
 - Registar a data, o lote de vinho, o tipo de apara e a dosagem no rótulo de cada amostra. Preparar uma garrafa testemunha, sem aparas de carvalho.
 - Calcular a quantidade de Incanto Chips para cada 750 mL de vinho amostra: (dosagem g/L) x 750 mL = g de Incanto Chips.
 - Pesquisar Incanto Chips, adicionar à garrafa amostra e perfazer com vinho até 750 mL.
 - Para evitar a oxidação, adicionar 5 mg/L de SO₂ nesta fase.
 - Após 3-4 semanas de tempo de contato, as amostras estão aptas para a prova.
- Nota: considerar o blend de amostras para determinar a melhor combinação de Incanto Chip.*

Taninos e Incanto NC

- Dissolver 1 g de produto em 100 mL de solução neutra de álcool-água (13% v/v).
 - Registar a data, o lote de vinho, o tipo e a dosagem de Incanto ou EnartisTan no rótulo de cada amostra. Preparar uma garrafa testemunha, com vinho não tratado.
 - Encher as amostras com vinho até 80% do volume final, deixando espaço para a adição.
 - Adicionar a solução de tratamento: 0,1 mL de solução em 100 mL de vinho correspondendo à adição de 1g de tanino ou polissacarídeo num 1 hL de vinho.
 - Encher com vinho até ao volume final.
 - Homogeneizar.
- A prova pode ser realizada imediatamente após a adição

Madeiras Enológicas Enartis – formatos disponíveis

	Descrição	Chips (aparas)	Mnistaves (mini-aduelas)	Barrel Boost
Incanto Natural	Madeira não tostada de carvalho francês	✓		
Incanto Cream	Madeira de carvalho francês de tosta média	✓	✓	✓
Incanto Special Fruit	Madeira de carvalho francês de tosta média	✓	✓	✓
Incanto Vanilla	Madeira de carvalho americano de tosta média	✓	✓	✓
Incanto Caramel	Madeira de carvalho francês de tosta média	✓	✓	✓
Incanto Toffee	Madeira de carvalho francês de tosta média-alta	✓	✓	✓
Incanto Dark Chocolate	Madeira de carvalho francês de tosta média-alta	✓	✓	✓