

ENARTIS NEWS

UTILIZAÇÃO DE TANINOS E POLISSACÁRIDOS PARA AFINAMENTO E ACABAMENTO DOS VINHOS NO PRÉ-ENGARRAFAMENTO

Um vinho oxidado, reduzido, com carácter herbáceo, amargo, adstringente ou seco é geralmente considerado pouco atraente. Durante muitos anos, adjuvantes de clarificação, acidificantes ou desacidificantes foram utilizados para corrigir estes problemas. No entanto, estas ferramentas também podem ter um impacto negativo na estrutura, volume, cor e aroma do vinho. Taninos e polissacáridos são ferramentas mais recentes que podem ser utilizadas para melhorar o equilíbrio, respeitando o vinho.

Como podem os taninos de acabamento e polissacáridos melhorar os vinhos no pré-engarrafamento?

O primeiro passo para produzir um bom vinho é a obtenção de uvas de boa qualidade com boa maturação. Contudo, quando a natureza não coopera, durante o estágio ou na hora de preparar o vinho para o engarrafamento, é possível que nos possamos aperceber de algumas imperfeições que necessitem de ser corrigidas. Normalmente, nestas situações, o enólogo recorre ao uso de agentes de colagem e/ou à correção da acidez. Obviamente que se trata de práticas eficazes, mas frequentemente envolvem perda de qualidade (tabela 1).

No entanto, em algumas situações, é possível utilizar ferramentas alternativas que não afetam a

qualidade do vinho: taninos e polissacáridos. Após o estágio de um vinho, pode existir falta de taninos, volume, sabor, aromas ou complexidade. A adição de taninos enológicos pode melhorar drasticamente estes parâmetros no vinho, assim como eliminar caracteres de redução e notas herbáceas. Por outro lado, um vinho muito adstringente ou amargo pode tornar-se equilibrado e melhorado com a adição de alguns taninos específicos, polissacáridos derivados de levedura ou goma-arábica.

Quais as vantagens dos taninos de acabamento e polissacáridos da Enartis?

Um dos principais benefícios da utilização de taninos e polissacáridos enológicos é a capacidade de afinamento de um vinho durante e após a fase de estágio. Assim, o enólogo tem flexibilidade para aguardar e observar como os taninos se comportam durante o processo de estágio. Com a colagem, normalmente o produto requer tempo para a sedimentação, com subsequente trasfega. Este processo desperdiça tempo e pode tirar qualidade ao vinho, enquanto muitos taninos e polissacáridos da Enartis podem ser adicionados antecedendo alguns dias ao engarrafamento sem necessidade de trasfegas e subsequentes perdas de vinho.

Tabela 1: Adjuvantes enológicos tradicionalmente usados para corrigir características indesejadas no vinho

	ADJUVANTE ENOLÓGICO	EFEITOS SECUNDÁRIOS INDESEJADOS
AMARGOR	COLA DE PEIXE	Perda de intensidade aromática
	PVPP	Perda de volume/estrutura
	CASEÍNA	Perda de intensidade aromática Perda de cor
ADSTRINGÊNCIA	GELATINA	Perda de intensidade aromática
	ALBUMINA DE OVO	Perda de intensidade aromática
FALTA DE ACIDEZ	ÁCIDO TARTÁRICO	Instabilidade tartárica Imperfeições gustativas
EXCESSO DE ACIDEZ	BICARBONATO DE POTÁSSIO	Má sensação gustativa após elevada dosagem
NOTAS HERBÁCEAS	COLA DE PEIXE	Perda de intensidade aromática
	GELATINA DE PEIXE	Perda de intensidade aromática Perda de estrutura
REDUÇÃO	SULFATO DE COBRE	Perda de intensidade aromática
OXIDAÇÃO	PVPP	Perda de volume/estrutura
	CASEÍNA	Perda de intensidade aromática Perda de cor
	BENTONITE	Perda de intensidade aromática Perda de estrutura/volume Perda de cor
	COLA DE PEIXE	Perda de intensidade aromática

TANINOS ENARTIS

Os taninos podem provir de diversas origens, mas usualmente são provenientes de madeira (carvalho) ou de derivados da uva. As tabelas abaixo descrevem os atributos de ambos os tipos disponibilizados pela Enartis:

TANÍNOS DERIVADOS DE UVA

Os taninos de uva Enartis (tabela 2) são provenientes das películas e /ou grânulas de uvas brancas. Estes são taninos condensados que se utilizam para equilibrar o paladar médio, conferir estrutura, melhorar a persistência do vinho e melhorar os aromas.

Tabela 2: Taninos de uva Enartis

	Limpeza aromática	Estrutura	Percepção tânica	Suavidade	Aroma	Contribuição aromática
Elegance	◆◆◆	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆	Frutos de caroço, flores brancas
Fresh Fruit	◆◆	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	Limão, citrinos, hortelã, frutos frescos
Fruitan	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆	Frutos vermelhos, especiarias
Total Fruity	◆◆	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	Morango, ameixa, cereja, bagas
Skin	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆	◆◆◆◆	Uva, chá, frutos
V	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆	◆◆	◆◆◆◆◆	Fruta branca
Uvaspeed	◆	◆◆	◆	◆◆◆◆◆	◆◆◆◆	Uva, mel

TANINOS DERIVADOS DE CARVALHO

Os taninos de carvalho Enartis (tabela 3) são produzidos a partir da mesma madeira de carvalho utilizada para as barricas de carvalho. Depois da

maturação e tostagem os taninos são extraídos, concentrados e sujeitos a processo de secagem, por liofilização, para manter as propriedades aromáticas e sensoriais do carvalho.

Tabela 3: Taninos de Carvalho Enartis

	Limpeza aromática	Estrutura	Percepção tânica	Suavidade	Aroma	Contribuição aromática
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
SLI	◆◆◆◆	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆	Madeira, coco, baunilha

GAMA UNICO

Os taninos Unico (tabela 4) são uma família única de taninos desenvolvidos exclusivamente pela Enartis. O singular processo de produção único permite obter taninos dotados de características

melhoradas além dos taninos enológicos típicos: aromas intensos e distintos, teor elevado em taninos e teor elevado em polissacáridos, tornando-os mais suaves e com maior doçura em boca.

Tabela 4: Taninos da gama Unico

	Limpeza aromática	Estrutura	Percepção tânica	Suavidade	Aroma	Descrição do aroma
Unico #1	◆◆	◆◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆◆	Baunilha, cacau, madeira tostada, especiarias
Unico #2	◆◆	◆◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆◆	Frutos vermelhos, frutos silvestres, cereja
Unico #3	◆◆◆◆◆	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆◆	Floral, limão, hortelã

POLISSACÁRIDOS ENARTIS

MANOPROTEÍNAS DE LEVEDURAS

A gama Enartis Surlì (tabela 5) à base de manoproteínas de leveduras e antioxidantes naturais permite aumentar a sensação de volume e redondez do vinho. Os produtos da gama Surlì utilizados para equilibrar a sensação em boca, prolongar o tempo de vida útil e melhorar a estabilidade e atributos sensoriais.

GOMA-ARÁBICA

O impacto organolético no vinho difere em função da origem da goma-arábica e do seu nível de hidrólise. A goma-arábica é utilizada para melhorar a sensação de volume, a viscosidade e o corpo do vinho, equilibrar a adstringência e aumentar a persistência aromática.

Tabela 5: Gomas arábicas e gama Surlì

	Melhoria aromática	Estrutura	Suavidade	Volume/doçura
Aromagum	◆◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆
Citrogum	◆◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆
Citrogum Plus	◆	◆	◆	◆◆◆◆ (doçura)
Maxigum	◆	◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
Surlì Elevage	◆	◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
Surlì Velvet	◆	◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆
Surlì Velvet Plus	◆◆	◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆
Surlì Vitis	◆◆	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆

COMO REALIZAR ENSAIOS PRELIMINARES DE TANINOS E POLISSACÁRIDOS

Ensaio laboratoriais são essenciais para determinar a dosagem adequada e a eficiência de um tratamento (adição de agentes de colagem, taninos ou polissacáridos). Para realização dos ensaios, seguir estas etapas:

- Preparar uma solução a 1% (1 g em 100 ml) do produto a testar. Para taninos e polissacáridos, utilizar uma solução neutra de álcool-água (~ 13% v/v). Para produtos líquidos, usar a solução no seu estado original.
- Identificar cada amostra. Incluir uma amostra não tratada como controlo (testemunha).
- Perfazer as amostras com vinho até 80% do volume final, deixando espaço para a adição dos produtos.
- Adicionar a solução de tratamento. Consultar a Tabela 4 (ver abaixo) para o volume, de uma solução a 1%, a adicionar ao vinho.
- A prova poderá ser realizada imediatamente após a adição.

Tabela 4: Volume (mL) de solução tanino/polissacárido a 1% necessário para tratar determinado volume de amostra (mL) na dose especificada (g/hL)

Volume de amostra de vinho \ Dose	30 mL	50 mL	100 mL	125 mL	375 mL	750 mL
5 g/hL	0.15	0.25	0.50	0.62	1.87	3.75
7 g/hL	0.21	0.35	0.70	0.87	0.62	5.25
10 g/hL	0.30	0.50	1.00	1.25	3.75	7.50
15 g/hL	0.45	0.75	1.50	1.87	5.62	11.25
20 g/hL	0.60	1.00	2.00	2.50	7.50	15.00
25 g/hL	0.75	1.25	2.50	3.12	9.37	18.75

COMO DECIDIR SOBRE O TANINO E/OU POLISSACÁRIDO A APLICAR?

A tabela abaixo indica alguns exemplos de como os taninos de acabamento e polissacáridos podem auxiliar o enólogo a modificar ou melhorar um vinho antes do engarrafamento:

Objetivo do acabamento	Abordagem recomendada
Aumentar as notas frutadas	Unico #2, Fruitan, Tan Total Fruity, Tan Fresh Fruit
Aumentar aromas de madeira de carvalho	Unico #1, Tan Napa, Tan Coeur de Chene, Tan Dark Chocolate
Aumentar a acidez / frescura	Unico #3, Tan Fresh Fruit
Aumentar os taninos suaves	Tan Uvaspeed, Tan Elegance, Tan Max Nature, Surli Vitis
Aumentar a doçura perceptível	Tan Extra, Unico #1, Citrogum Plus
Aumentar o palato médio	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Tan Skin, Tan Uvaspeed, Tan Dark Chocolate
Aumentar estrutura	Tan Fruitan, Tan Coeur de Chene, Tan Skin, Tan Rich, Tan Napa
Diminuir o amargor	Tan Uvaspeed, Unico #1, Citrogum, Aromagum, Surli Vitis
Diminuir a sensação de ardência	Surli Velvet, Tan SLI, Tan Uvaspeed
Diminuir a adstringência	Surli Velvet, Surli Velvet Plus, Citrogum, Aromagum
Diminuir notas de redução	Tan SLI, Tan Elevage, Tan Max Nature
Diminuir notas verdes	Tan Max Nature, Unico #1