



Não perca as oportunidades para intervir na qualidade da cor e da estrutura dos seus vinhos!

O breve intervalo de tempo entre a fermentação alcoólica e a fermentação malolática constitui a última janela temporal da fase de vinificação na qual se consegue intervir eficazmente para favorecer reações químicas para que se obtenham vinhos tintos com mais qualidade ao nível da estabilidade da matéria corante e da sua estrutura.

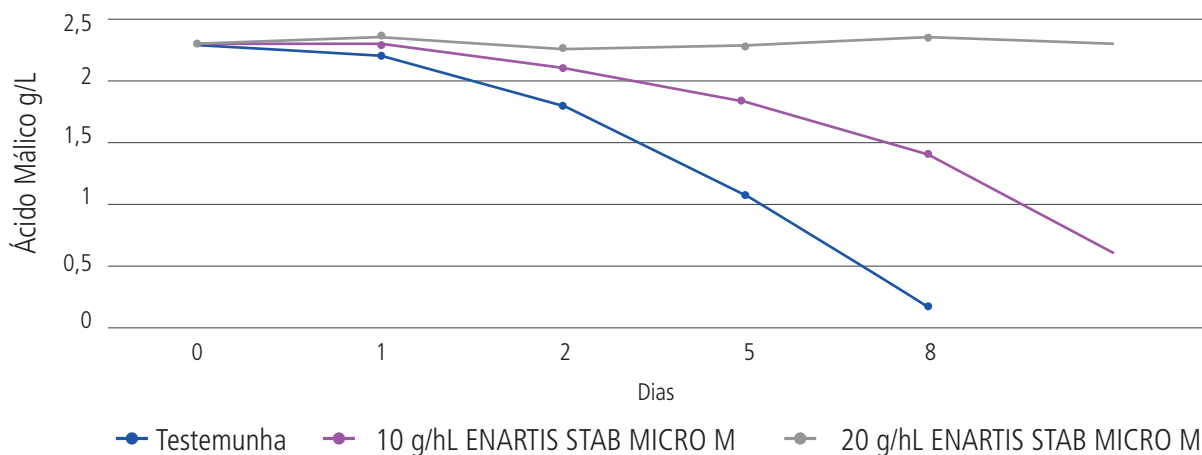
No fim da fermentação alcoólica, condições como a temperatura do vinho relativamente elevada, a ausência de SO_2 , a elevada concentração de antocianinas, taninos e de acetaldeído, facilitam a formação de compostos corantes estáveis no tempo e contribuem para a criação de uma estrutura suave.

Após a fermentação malolática, as ações adotadas para promover a estabilidade corante são menos eficazes: parte das antocianinas perderam-se por precipitação durante a fermentação malolática, o anidrido sulfuroso adicionado para proteger o vinho da oxidação e contaminações microbiológicas combina-se com o acetaldeído, impedindo-o de reagir com as antocianinas e taninos e, por outro lado, a temperatura baixa dificulta reações de condensação da matéria corante..

Como intervir para potenciar a formação de cor estável e uma estrutura tânica suave?

»» ABRIR A JANELA TEMPORAL ENTRE A FA E A FML: uma fermentação malolática que se inicia de imediato à fermentação alcoólica impossibilita o enólogo de intervir na estabilização da matéria corante. A aplicação de **Enartis Stab Micro M** no final da FA permite controlar o arranque da FML e efetuar todas as intervenções necessárias para promover a formação de cor estável.

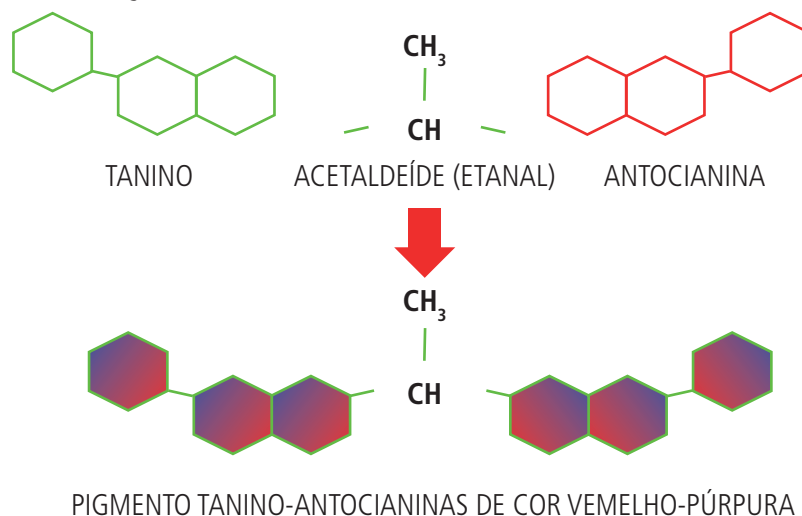
ENARTIS STAB MICRO M ATRASA O ARRANQUE DA FML





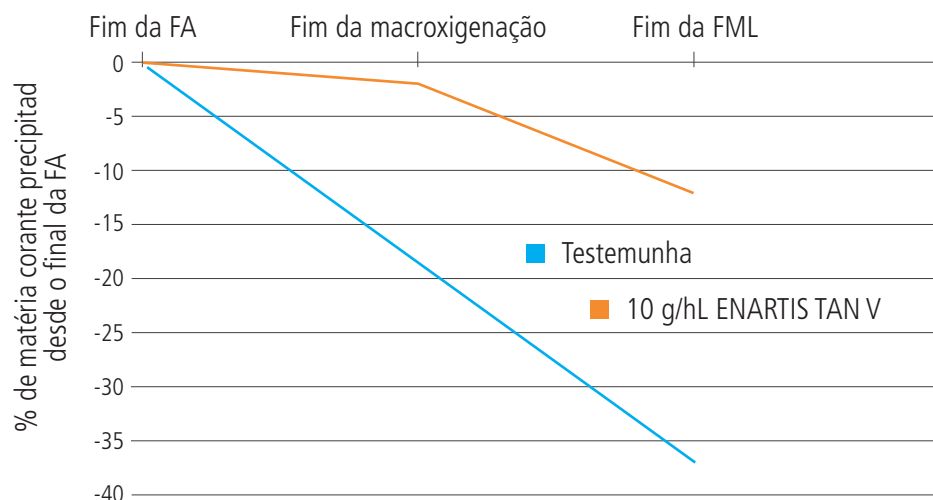
»» ACELERAR A CONDENSAÇÃO ANTOCIANINAS-TANINOS VIA PONTES DE ETANAL: um aporte elevado e controlado de oxigénio com **Enartis MicroOx** provoca a oxidação do etanol a etanal, promove o processo de condensação entre as antocianinas e os taninos, resultando dessa forma na criação de novos pigmentos estáveis que conferem ao vinho uma tonalidade vermelho-púrpura e uma elegante estrutura tânica.

CONDENSAÇÃO ANTOCIANINAS-TANINOS VIA PONTES DE ETANAL



»» PROMOVER A CRIAÇÃO DE PIGMENTOS ESTÁVEIS: sobretudo em vinhos naturalmente pobres em taninos ou obtidos de macerações curtas, assim como em vinhos com elevado teor polifenólico, a aplicação de **Enartis Tan V** durante a macroxigenação incrementa a fração monocatequínica, a mais eficaz para aumentar a quantidade de cor estável, a estrutura do vinho e o seu potencial para futuro estágio de afinamento ou vinhos de guarda. Este tanino tem o efeito de limitar a perda de cor após a FML.

ENARTIS TAN V LIMITA A PERDA DE COR NA FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA





»» DECIDIR QUANDO ARRANCAR A FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: terminada a operação de oxigenação controlada é suficiente remover o **Enartis Stab Micro M** (com passagem a limpo ou com recurso a *tate-lie*) e inocular as bactérias selecionadas **Enartis ML Silver** para iniciar e rapidamente ultimar a FML. Posteriormente o vinho passa à fase de afinamento.

Ferramentas recomendadas para estabilizar a matéria corante



Enartis Stab Micro M: clarificante à base de quitosano ativado dotado de propriedades antimicrobianas de largo espectro. Pode ser usado para retardar ou impedir a fermentação malolática em alternativa à lisozima. Isento de substâncias alergénicas ou de origem animal.

Enartis MicroOx: equipamento para a micro e a macro-oxigenação dos vinhos. Graças à utilização de um exclusivo sistema exclusivo de medição da entrada do gás através do seu peso e um sistema muito simples e intuitivo de programação, permite a máxima precisão de doseamento, segurança e facilidade de utilização.

Enartis Tan V: tanino de grãinha de uvas brancas não fermentadas, muito puro e micronizado. Com elevada concentração em monocatequinas, é muito rápido a condensar antocianinas e formar dessa forma, compostos corantes estáveis no tempo. Usado em combinação com o oxigénio, aumenta as notas frutadas e a estrutura do vinho.

Enartis ML Silver: estirpe selecionada de *Oenococcus oeni* indicada para a fermentação malolática de vinhos com grande resistência a condições adversas como a elevada graduação alcoólica e elevado teor em polifenóis. Exalta os aromas frutados, reduz os compostos responsáveis pelas notas vegetais.

E se os vinhos já fizeram a FML?

Se já decorreu a FML, este é o início do período mais favorável para construir a estrutura e a complexidade dos vinhos. Através da adição de oxigénio em conjugação com taninos e polissacáridos, é possível conduzir o perfil sensorial para os patamares de qualidade desejados.

AUMENTAR A ESTRUTURA: determinados taninos constituem ferramentas muito eficazes para aumentar a estrutura do vinho durante a microoxigenação. **Enartis Tan Microx** e **Enartis Tan Microfruit** foram especialmente desenvolvidos para esta finalidade, contribuindo igualmente para a estabilização da matéria corante.

AUMENTAR A SUAVIDADE DOS VINHOS: as manoproteínas e demais polissacáridos libertados durante a fase "*sur lie*" promovem o aumento de volume de boca e suavizam a adstringência. **Surli Natural** e **Surli One** substituem de forma segura as borras finas naturais, quando a qualidade destas não inspira confiança ao enólogo.



REDUZIR AS SENSACÕES HERBÁCEAS: a microoxigenação pode ajudar a eliminar as notas vegetais, sensações herbáceas que resultam dos designados compostos em C6. A utilização de **Surli Round** promove este efeito, e contribui para o incremento das notas frutadas.

Ferramentas recomendadas para o início do estágio de afinamento

Enartis Tan Microx: mistura de taninos de película de uva e de taninos de carvalho para aplicação na fase inicial do afinamento. Contribui para a construção de uma estrutura organolética suave e estabilização da matéria corante.

Enartis Tan Microfruit: mistura de taninos condensados e elágicos para o afinamento de vinhos tintos e rosados. Em sinergia com o oxigénio, realça os aromas de fruta vermelha fresca, aumenta a suavidade e doçura do vinho, atenua as notas vegetais. Sempre que o vinho contacte com o oxigénio (trasfegas, filtração, etc.), contribui para a estabilidade da cor.

Surli Natural: formulação à base de paredes celulares de leveduras para substituição das borras finas naturais no afinamento. Em apenas 6 semanas, confere estabilidade coloidal, promove volume e redondez, reduzindo a adstringência.

Surli One: polissacáridos de paredes celulares de leveduras enriquecidas com β -glucanase para o afinamento "sur lie". Confere maior complexidade, atenua a adstringência e aumenta a sensação natural de volume.

Surli Round: formulação de polissacáridos de parietais e taninos condensados e elágicos, recomendado para vinhos tintos pouco estruturados ou nos quais se pretenda atenuar aromas herbáceos e com alguma secura. Promove a estrutura suave, redondez e a harmonia em boca.