



Vinificação

**Obtenção da melhor
maneira de expressar a
tipicidade de um vinho.**

PRÉ - FERMENTAÇÃO



- **PRODUTOS ENOLÓGICOS**

ANOS BONS



PRESENÇA DE PRUINA

Fermentos

ANOS RUINS



Bactérias



ACETIFICAÇÃO



O X I D A Ç Ã O



SO₂

ANTI

- LEVEDURAS
- BACTÉRIAS
- OXIDANTE

MELHORA GUSTATIVA

- Combina com acetaldeído
- Frescor do aroma
- Impede alterações

Eficiência vinculada ao pH

Livre - Ativo

**Combinado - Instável - Açúcares , Ác. Galacturônico,
Polifenóis**

- Estável - Aldeídos



Metabissulfito de Potássio

Solução a 10 %

100 gramas de Metabissulfito de potássio / Litro de água

Vinoaromax

SO₂ + Ácido Ascórbico

- **DOSES DE USO**

- 20 g/hL, cede valores iniciais de 54 mg/L de SO₂, que depois, diminuem pouco a pouco durante a conservação.
- O ácido ascórbico permanece presente no vinho e exerce o seu efeito protetor por tempos 10 vezes superiores aqueles obtidos com adições tradicionais de SO₂.

- **MODALIDADE DE USO**

- Dissolver a dose em aproximadamente 10 partes de água e adicioná-la imediatamente ao mosto recém obtido.

- **COMPOSIÇÃO**

- E224 potássio metabissulfito,
- E300 ácido ascórbico não OGM.

Solução de metabissulfito de potássio e de tanino enológico

- **DOSES DE EMPREGO**

10g/hL de NOXITAN®LIQUID dão lugar a valores iniciais de 10mL de SO₂, que depois irão diminuindo durante a conservação.

- **MODALIDADE DE USO**

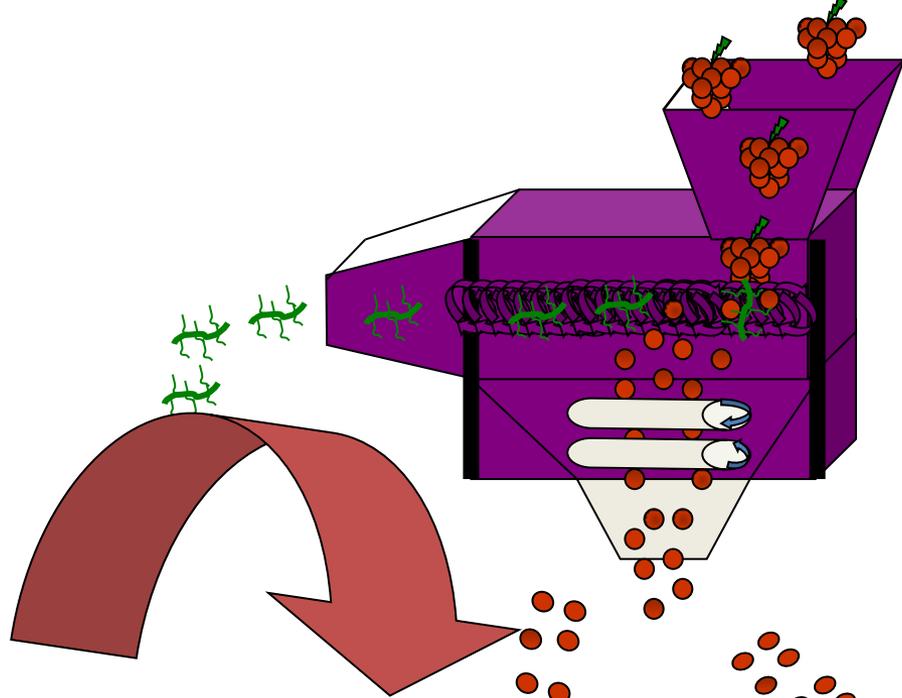
Adicionar ao mosto ou ao vinho.

- NOXITAN®LIQUID não deixa no vinho tratado, resíduos de aditivos ou coadjuvantes tecnológicos desconhecidos,

- **COMPOSIÇÃO**

- E224 metabissulfito de Potássio,
- Tanino elágico

SO2



10 a 20 gramas / 100 Kg de uvas.



Relación pH / SO₂ Libre / SO₂ ACTIVO.
INHIBICION DE MICROORGANISMOS con Valores mayores a 0,60 mg/litro de SO₂ ACTIVO

pH	SO ₂ Libre	Activo
3,10	12	0,60
3,15	14	0,60
3,20	15	0,60
3,22	16	0,60
3,25	17	0,60
3,27	18	0,60
3,30	19	0,60
3,33	20	0,60
3,35	21	0,60
3,37	23	0,60

pH	SO ₂ Libre	Activo
3,40	24	0,60
3,43	25	0,60
3,45	27	0,60
3,50	30	0,60
3,53	32	0,60
3,55	34	0,60
3,57	35	0,60
3,60	38	0,60
3,62	39	0,60
3,65	42	0,60

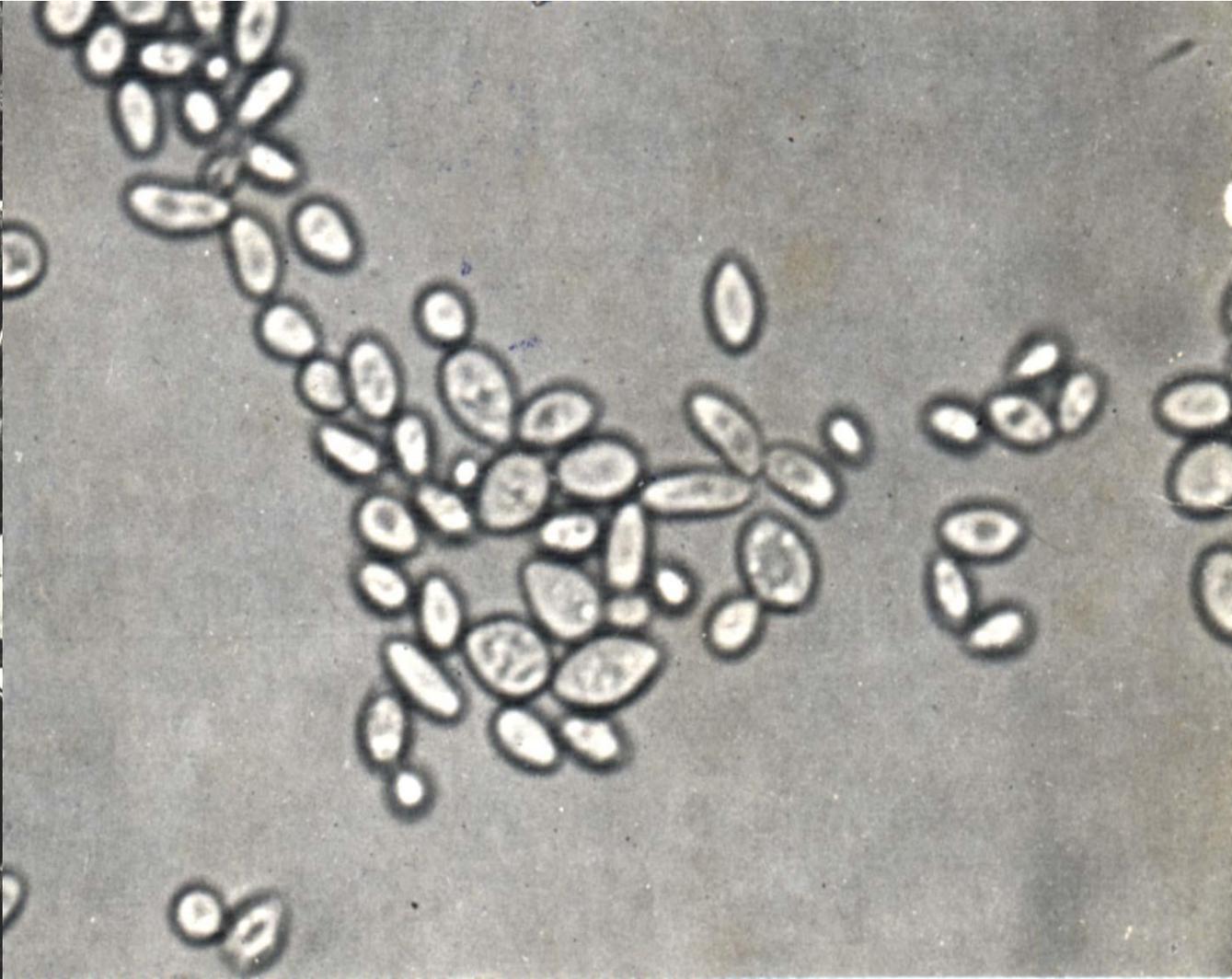
pH	SO ₂ Libre	Activo
3,66	43	0,60
3,67	44	0,60
3,68	45	0,60
3,69	46	0,60
3,70	47	0,60
3,71	48	0,60
3,72	49	0,60
3,73	50	0,60
3,74	50	0,58
3,75	50	0,57

pH	SO ₂ Libre	Activo
3,76	45	0,50
3,77	45	0,49
3,78	45	0,48
3,79	45	0,47
3,80	45	0,46
3,81	45	0,45
3,82	45	0,44
3,83	45	0,43
3,84	45	0,42
3,85	45	0,41

pH	SO ₂ Libre	Activo
3,86	45	0,40
3,87	45	0,39
3,88	45	0,38
3,89	45	0,37
3,90	45	0,36
3,92	45	0,34
3,94	45	0,33
3,96	45	0,32
3,98	45	0,30
4,00	45	0,29

Leveduras seleccionadas

Dose : 0,2 gramas / Litro



FERMENTOS SELECIONADOS

- Isolada pelo Instituto de Investigação Enológica de Navarra

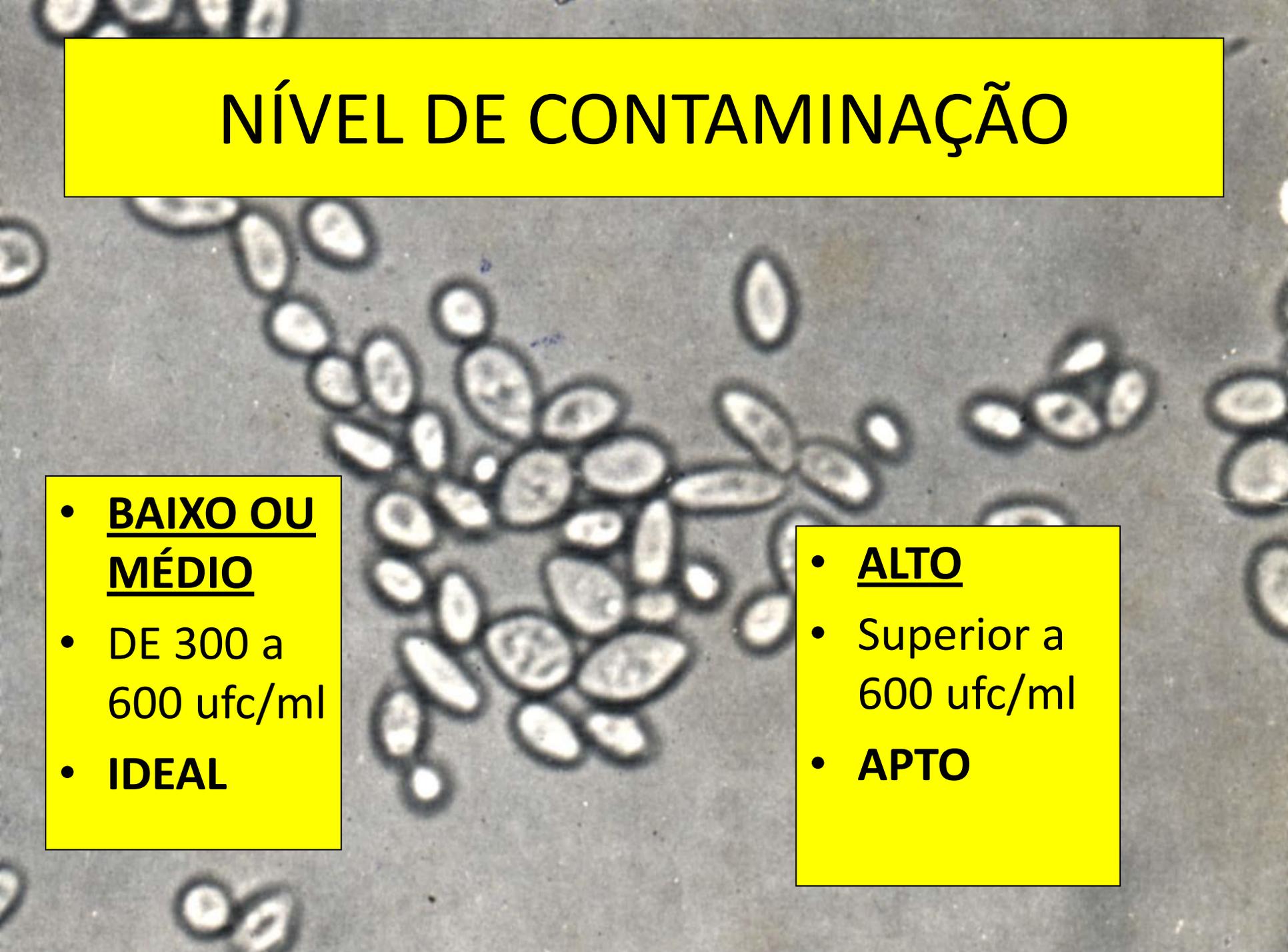
Descrição sintética

- Esta cepa foi selecionada após a análise genética das cepas presentes no final de fermentações não inoculadas, por isto, é definida como naturalmente predominante.

A utilização de ***Fermol® Grand Rouge*** permite obter vinhos ***harmoniosos***, equilibrados no gosto, sem sabores e odores anormais. Esta estirpe não interfere nas características aromáticas da casta mas exalta-lhe o aroma primário acentuando os sensores florais e frutados em notas que recordam, em função da casta utilizada, o mirtilo, a amora, o morango maduro e a violeta.



NÍVEL DE CONTAMINAÇÃO



- **BAIXO OU MÉDIO**
- DE 300 a 600 ufc/ml
- **IDEAL**

- **ALTO**
- Superior a 600 ufc/ml
- **APTO**

TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO

- INICIAL
Inferior a 12 C.

- MÁXIMA
- Inferior a 20 C.
- Superior a 28 C.

Rendimento açúcares/etanol	g/L 16,8	médio
Transformação em etanol de 100 g/L açúcares	°GL 6	média
Produção de glicerol em relação à média	10%	elevada
Produção ác. acético	g/L 0,3	baixa
Consumo ácido málico	19%	médio
Produção de SO₂	mg/L 4	baixa
Flavonóides	mg/L 886	na média
Antocianas	mg/L 376	na média
Catequinas nucleófilas	mg/L 290	na média
Antocianas/Não antocianas	74%	reduzido
Catequinas/Não catequinas	49%	na média

**ÁGUA MORNA
DE 25 A 28 C**

**LEVEDURAS
20 G/100L**

**MOSTO
OU AÇÚCAR**



30 MINUTOS

Enzimas pectolíticas são indicadas para a extração da cor das uvas tintas.

Para obter uma melhor dissolução das antocianinas e uma melhor extração dos taninos da película, que contribuem para a estabilização da cor, Este pool de enzimas facilita a extração da cor e permite reduzir os tempos de maceração ou a intensidade das remontagens, evitando assim a extração dos taninos amargos.

Permitem obter maiores concentrações de antocianinas, intensidade corante mais elevadas e tonalidade viva. É particularmente indicada para tornar mais rápida a degradação das células da película, de modo a obter, num menor tempo, vinhos com maior intensidade corante.

Enzimas e suas atividades

- **PL Pectinliase: degrada as pectinas esterificadas e as não esterificadas.** É uma actividade fundamental das enzimas, já que permite obter uma velocidade de clarificação muito elevada.
- - **PG Poligalacturonase: degrada apenas as pectinas não esterificadas.** Representa uma actividade enzimática que em sinergia com a actividade PL é determinante para o grau de clarificação dos mostos e a filtrabilidade do vinho. A combinação das actividades PL e PG permite obter elevados rendimentos em mosto gota em tempos extremamente rápidos.
- - **PE Pectinesterase: auxilia a PG na degradação das pectinas.**
- - **CMC Celulase: é um complexo com mais actividade enzimática que em sinergia com a pectinase permite libertar da uva a matéria corante, os taninos e os precursores aromáticos.**
- - **BG Betaglucosidase: é a associação de 4 actividades que liberam os aromas dos grupos de açúcares aos quais normalmente estão ligados em elevada percentagem.**

ENZIMAS : Doses de utilização

- **DOSE : de 2 a 6 g/ 100Kg de uvas**
- A dose indicada, varia em função da temperatura do mosto ou da massa.
- Com a aplicação de doses mais elevadas é possível corrigir a influência desfavorável das baixas temperaturas.
- **INFLUÊNCIA DO SO₂**
- O SO₂, nas normais doses de aplicação, não tem nenhuma influência na atividade da enzima.
- **MODO DE APLICAÇÃO**
- Diluir diretamente em 20-30 partes de mosto não sulfitado ou água
- ou também adicionado diretamente na uva, na massa
- ou no mosto.
- Utilizar no início ou durante a fermentação

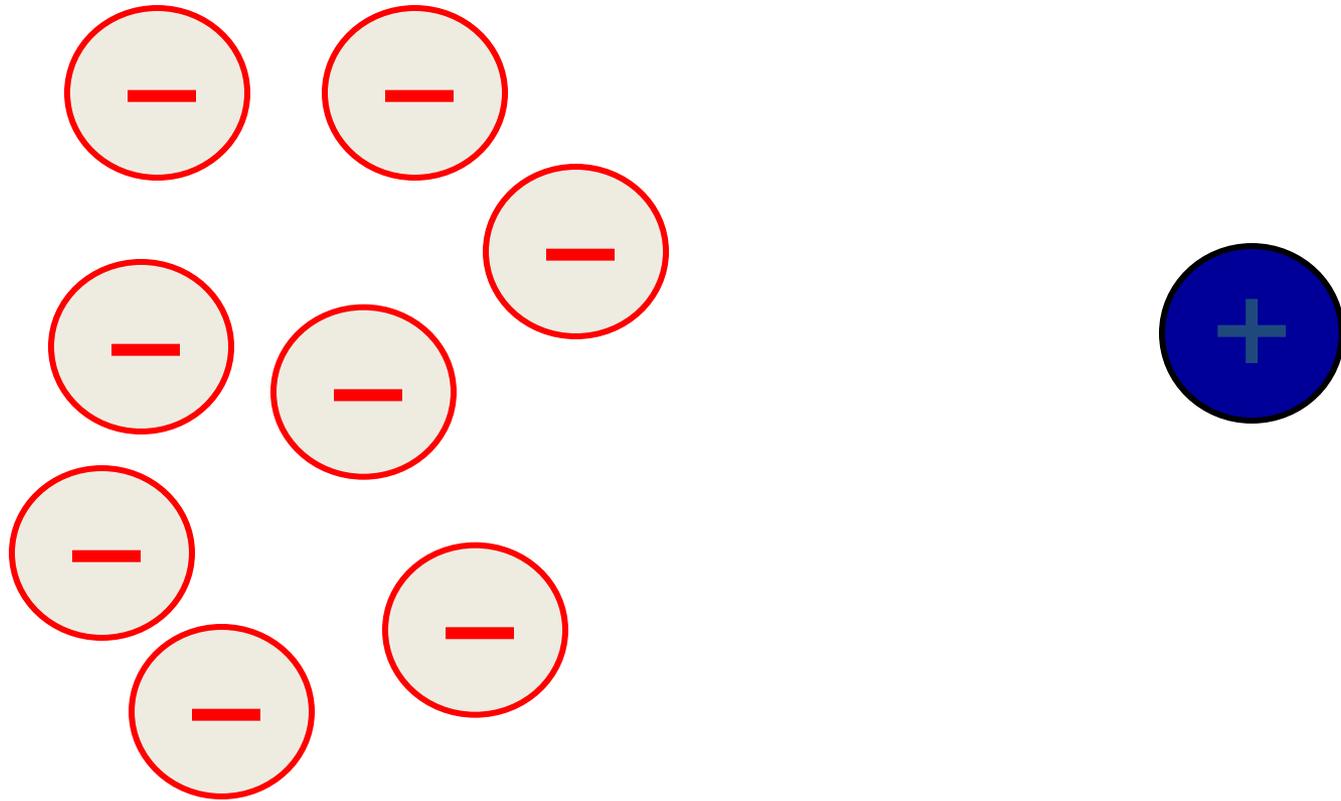
A clarificação do mosto

As borras do mosto representam sempre uma indesejável fonte de inconvenientes, provocando um aumento das atividades oxidativas;

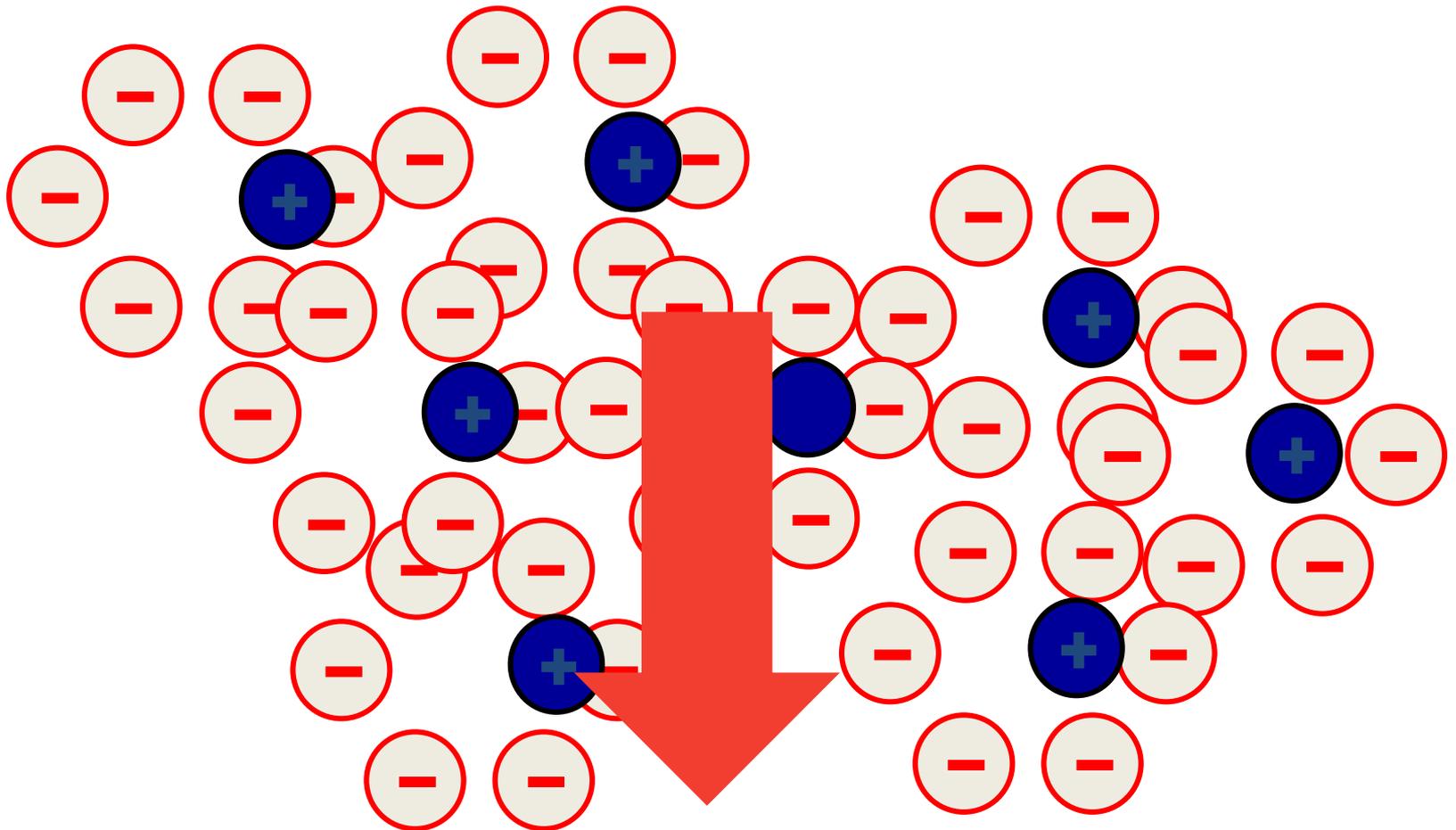
Se a borra não for eliminada do mosto, durante a fermentação geram-se produtos voláteis de odores desagradáveis, principalmente derivados de compostos sulfurosos;

A maior parte da flora microbiana é eliminada juntamente nas borras de clarificação em percentuais variáveis de 70 a 90% ou superiores.

Suspensões Coloidais



Limpeza - Colagem



Bentonite em pó desproteinizante

- Bentonite é uma argila com 90% de montmorilonita que apresenta grande poder adsorvente, alto inchamento em água. Isso garante um elevado poder desproteinizante e estabilizante.
- **CLARIFICA RAPIDAMENTE**
- Produz uma coagulação rápida, com sedimentos compactos e aderentes ao fundo. Isso permite a sua fácil eliminação.
- **USO NOS MOSTOS E NOS VINHOS**
- Se usa para a clarificação rápida e para a estabilização proteica e da cor, seja dos mostos que dos vinhos.

DOSES DE USO

- 50-150 g/hL conforme o caso.
- MODALIDADE DE USO
- Dissolver a dose em 10-12 partes de água e deixar inchar por 10-12 horas, de modo que o adsorvimento da água ocorra totalmente por capilaridade.
Homogeneizar o gel e adicionar na massa em remontagem