

Defeitos do vinho

Desvio específico à uma norma aceita

1

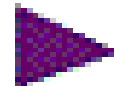
O vinho é um produto sensível e perecível.

A falta de cuidados na produção, com o armazenamento e manuseio da bebida podem prejudicar sua qualidade, modificar seu aroma e seu sabor.

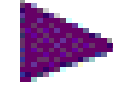
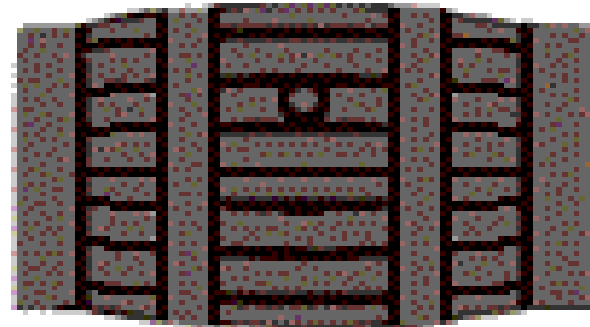
Fruit



+ yeast



Fermentation



Wine

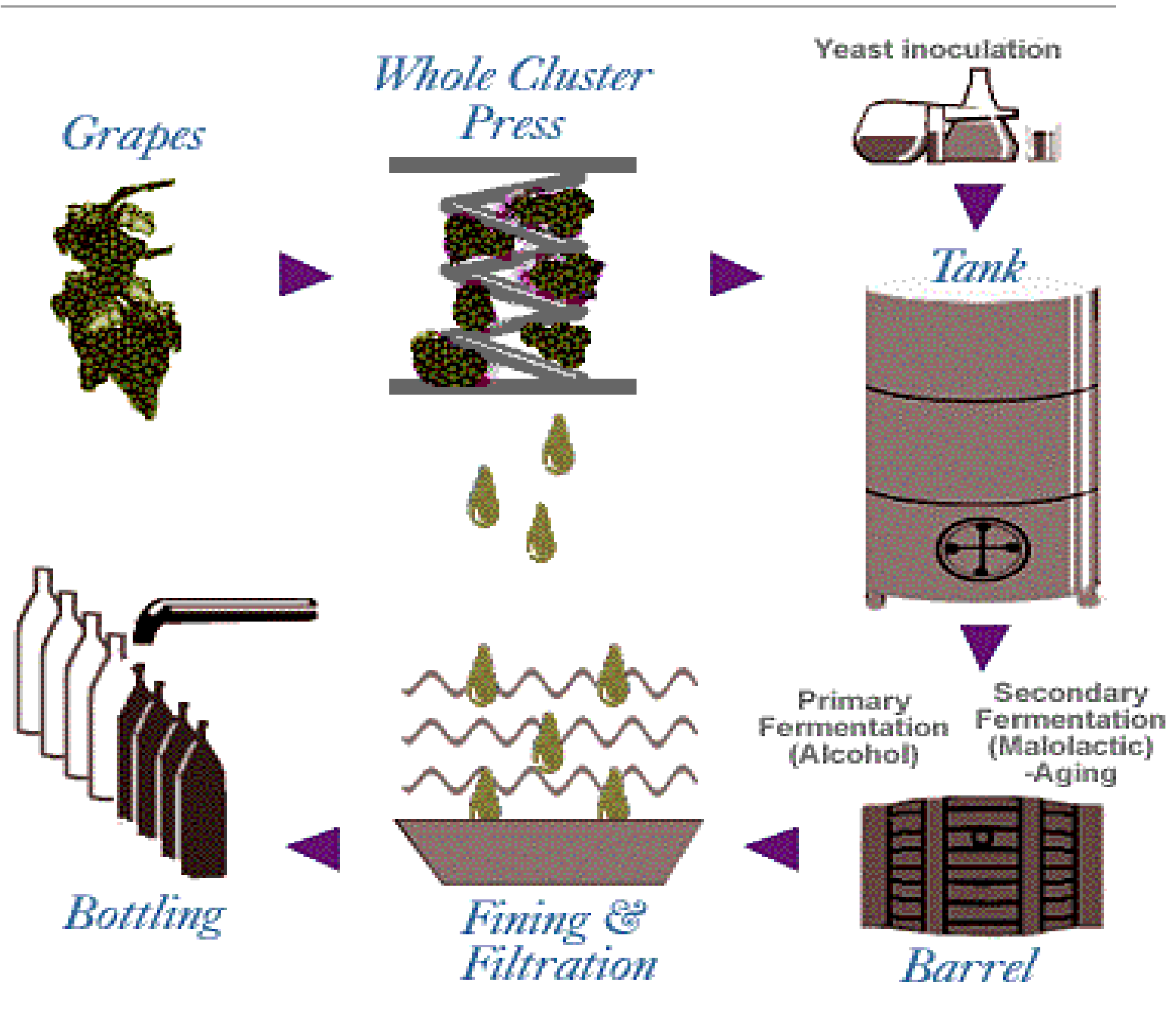


*H₂O + Sugar +
Grape Flavor
Components*



CO₂ and Heat

*H₂O + Alcohol +
Change in Grape
Flavor Components*



O vinho como produto biológico, como “ser vivo”, sofre alterações ao longo do tempo. Algumas são benéficas, outras não

Durante a produção e maturação, o vinho desenvolve características diferentes de sua composição inicial.

- Fermentação
- Estágio em Madeira
- Atividade microbiana dentro da garrafa

Nem sempre evolui de forma positiva.

Defeitos: Aromas não desejados, cobrem a tipicidade do vinho, caráter subjetivo, causas variadas.



Reconhecer os defeitos do vinho depende da sensibilidade, da capacidade de observação e, também, da experiência de quem degusta. Os mais comuns defeitos são expressos em aromas nem sempre agradáveis

Defeitos do vinho



Aromas Herbáceos ou C6

- Colheita – Início da fermentação
- Maceração, Prensagem das uvas
- Aromas verdes – folha picada
- Diferente dos aromas vegetais (Cab. Sauv., Merlot)
- Exposição dos vinhedos ao sol
- Evitar incorporação de desengaço e folhas verdes
- Clarificação

Brett

Brettanomyces

- Aroma fortemente fenólico, medicinal, animal molhado, celeiro, borracha queimada
- Em pouca quantidade – expressar tipicidade
- Os aromas se formam a partir de ácidos presente no vinho em contato com a levedura
- Levedura destrói os esters que dão a fineza aromática e aumenta teores de ácido acético
- Vinícola – equipamentos, barricas, etc
- Controle: SO₂, ↓ Temperatura, Monitoramento e limpeza, Filtragem

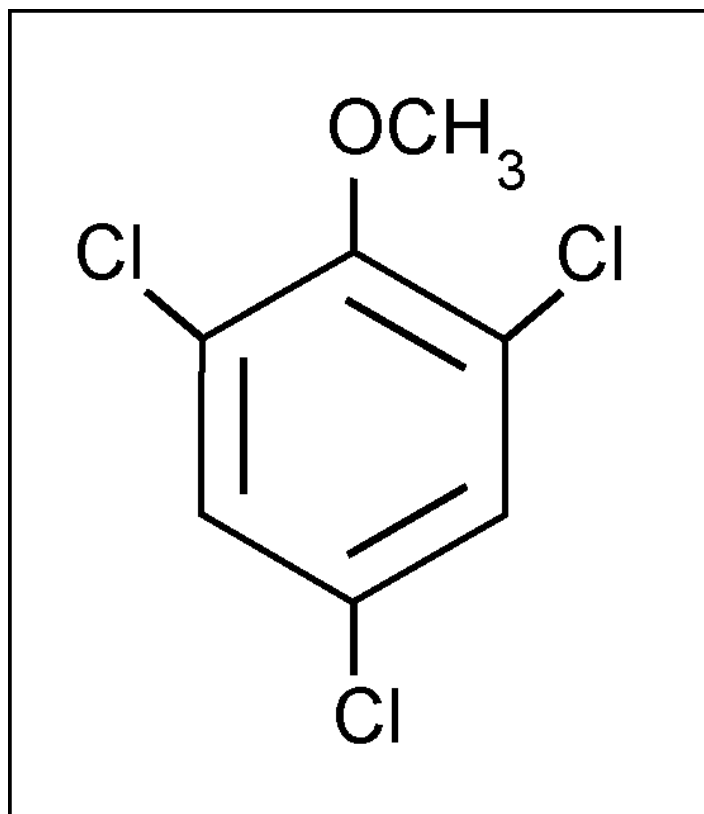
Brettanomyces (Dekkera) Yeast



10

TCA

- Aromas de mofo, papelão molhado, cortiça, madeira embolorada.
- Metabólitos microbianos – cloroanisois: TCA, TeCA
- Encontro do cloro com substâncias com fenóis (rolhas, barricas, papelão, teto de madeira, aparas de madeira) – Clorofenois
- Em ambientes húmidos e pouco aerados se transformam em Cloroanisois. Contaminam a vinícola e se depositam em vinhos, rolhas, etc.
- TCA – contaminação da rolha
- Pode provenir de vários responsáveis, não só a rolha.
- Cuidados: Análise das rolhas, não usar compostos com cloro (detergents, madeiras tratadas com pesticidas clorofenólicos), monitorar vinícola.
- 5% dos vinhos com rolha



12

Screw cap x Rolha



Gosto a luz

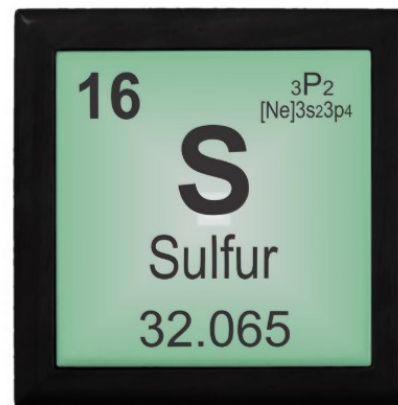
- Exposição a luz natural ou fluorescente.
- Vidros sem proteção ultravioleta.
- Cor
- Aromas: menos cítricos. Lã molhada, cão molhado, soja, abóbora cozida.
- Os compostos são sintetizados pelas próprias leveduras do vinho.



Alcool Elevado

- Ocorre durante a fermentação
- Excesso de álcool amílico
- verniz, banana
- Ligado ao metabolismo do Ni

Aromas Reduzidos



- Ovo podre, cebola, queijo, borracha
- Derivados do enxofre (S)
- Causas: resíduos de pesticidas, doses elevadas de SO₂, leveduras, alta temperatura na fermentação, pH elevado, tempo prolongado sobre borras
- Controle: evitar tratamento parasitário com base de enxofre perto da colheita, quantidades de Ni adequadas para a fermentação, escolha correta de leveduras, moderação no uso de SO₂, fazer clarificação em vinhos brancos, manter longe da luz, não demorar na transferência de tanque para barrica.
- H₂S e Mercaptanos

Oxidação

- Exposição excessiva ao O₂
- Acetobacter – acetaldeído – ácido acético
- SO₂
- Branco
- Tinto
- Oloroso, tawny, madeira



Re-fermentação em garrafa

- Presença de açúcar residual e bactérias ou leveduras vivas
- Re-fermentação alcoólica
- Alcool e SO₂ – inibe o crescimento de organismos
- Re-fermentação malolática

Acidez Volátil

- VA
- ácido acético + etil acetato
- Acetobacter – etil acetato – uvas
- Raro a presença de ácido acético sem o etil acetato

