



FERMOTAN Thermo

.....
 Tanino para estabilizar a cor dos mostos e vinhos tintos obtidos por termovinificação

→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

A termovinificação (vinificação a quente) é um tratamento enológico que está a ser bem aceite em todo o mundo devido à possibilidade de trabalhar as uvas tintas, rapidamente e com reduzido custo de mão-de-obra.

Trata-se de um procedimento, ou melhor, de mais procedimentos que através de aquecimento e o arrefecimento da massa esmagada permitem extrair cor e outros compostos das uvas.

Vantagens:

As principais vantagens da termovinificação são:

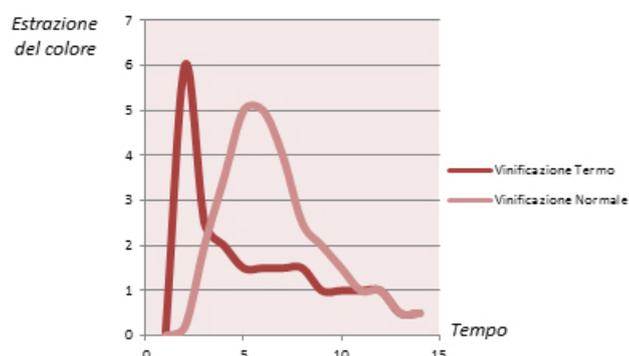
- extração instantânea das antocianinas,
- destruição das atividades enzimáticas, indispensável nas uvas afetadas por doenças fúngicas,
- diminuição da utilização dos vinificadores.

Funcionamento:

A termovinificação consiste no aquecimento rápido do esmagado que leva ao relaxamento (amolecimento) da estrutura das películas e à expansão dos vacúolos com conseqüente rápida extração das substâncias corantes.

Esta técnica, contudo, tem evidenciado no tempo alguns problemas devidos mais que a um problema das uvas, a uma alteração da seqüência daqueles que são os normais processos de extração da cor e do património polifenólico da uva, fazendo com que sejam necessárias intervenções com novos produtos que otimizem o processo e que garantam a obtenção do objetivo pré-definido.

O esquema abaixo mostra que se assiste a uma rápida extração da cor, a qual e com frequência, não coincide com a extração de outros compostos polifenólicos.



Na vinificação normal, o aumento progressivo do álcool, as remontagens e o delestage feitos juntamente com os arejamentos progressivos permitem uma perfeita polimerização da substância corante e, em seguida, à criação de compostos estáveis.

Na termovinificação, a presença imediata de antocianinas livres determina a necessidade de precisar fixá-





FERMOTAN Thermo

las, e para que este processo ocorra é preciso adicionar uma importante quantidade de proantocianidinas ao mosto antes da fermentação alcoólica.

Além disso, ao faltar parte das películas durante o processo fermentativo, faltarão também os taninos que são extraídos somente através de infusão alcoólica, portanto, o melhor modo de preencher esta falta é adicionando-os.

A AEB desenvolveu **Fermotan Thermo**, uma mistura rica composta em proantocianidinas de películas e grainhas de uva e proantocianidinas de madeira que permitem estabilizar a cor em todas as suas diferentes tonalidades desde a vermelha até à violácea.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Mistura de taninos elágicos, gálicos e proantocianidínicos.

→ DOSES RECOMENDADAS

De 5 a 60 g/hL.

Em função da quantidade de cor a estabilizar: quanto maior é a quantidade de cor maior deverá ser a adição de tanino.

→ MODO DE APLICAR

Adicionar diretamente no mosto ou logo após o abrilhantamento (flutuação, clarificação) ou imediatamente após a adição das leveduras. Uma vez iniciada a fermentação, adicionar produtos da gama Ellagitan ou Fermotan e, quando se pretende dar notas aromáticas diferentes, adicionar produtos da gama Boiselévage.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Conservar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor.

Pacotes com 1 kg.

Sacos com 5 kg.

