

LEVEDURA COM BAIXO TEOR DE SULFURETO DE HIDROGÉNIO

informação de investigação

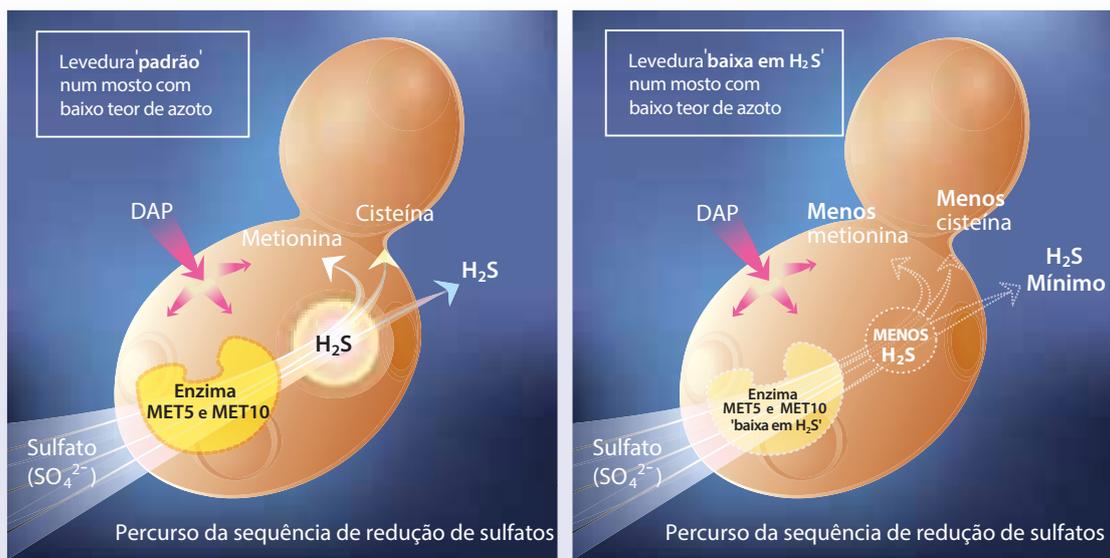
SULFURETO DE HIDROGÉNIO NO VINHO

A produção de sulfureto de hidrogénio (H_2S) durante a fermentação do mosto é uma característica negativa para a qualidade do vinho. Pode ser produzido pela levedura quando as fontes de azoto disponíveis são insuficientes para a metabolização da levedura. Os vinhos que contenham H_2S são desagradáveis, apresentam um odor semelhante a ovos podres e requerem uma clarificação cúprica. Para ultrapassar este problema, os produtores adicionam fosfato diamónico (DAP) durante a fermentação e, inclusive neste caso, podem ter de usar cobre para remover o H_2S do vinho final. O H_2S não só reduz a qualidade do vinho, como também ofusca todos os aromas positivos do vinho.

Qual é a melhor solução?

LEVEDURA QUE ELIMINA A DETEÇÃO DE H_2S NO VINHO

O Australian Wine Research Institute (AWRI) e a Maurivin, desenvolveram novas variedades de levedura para vinho que produzem quantidades de H_2S indetetáveis pelo olfato humano. Estas leveduras Next Generation, não OGM e patenteadas, denominadas Maurivin Distinction e Maurivin Platinum contam com variações distintas nos genes que codificam o complexo proteico de sulfito redutase, resultando em variedades de levedura com uma capacidade reduzida para produzir H_2S . Vejamos um exemplo abaixo.



Note-se que estas variedades de levedura têm uma capacidade reduzida de produção dos aminoácidos metionina e cisteína. No entanto, o mosto contém quantidades suficientes destes aminoácidos para que o seu crescimento e metabolismo sejam normais durante a fermentação.

LEVEDURA COM BAIXO TEOR DE SULFURETO DE HIDROGÉNIO

informação de investigação

CADA VARIEDADE É ÚNICA

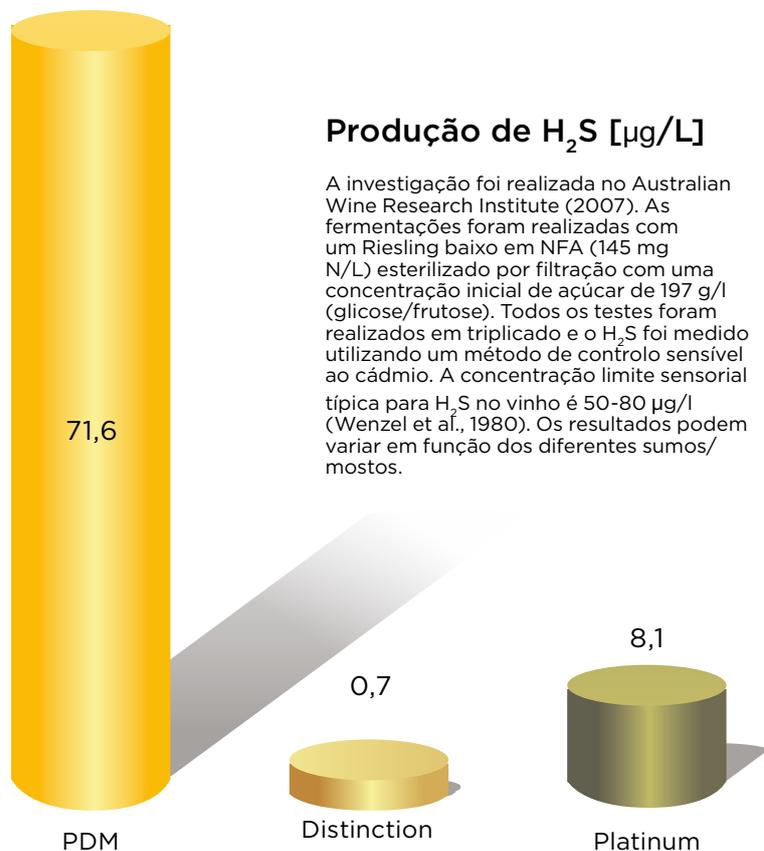
Cada uma destas variedades de levedura “baixa em H₂S” conta com as suas próprias propriedades únicas. Além disso, oferecem aos produtores a vantagem de eliminar o aroma do H₂S do vinho e, possivelmente, até reduzir a necessidade de clarificação cúprica (dependendo da composição do composto de enxofre do mosto).

MAURIVIN DISTINCTION

Distinction conta com a característica notável de uma ausência total de notas reductoras no vinho final. As fermentações em mostos de castas como Chardonnay, Pinot Gris/Grigio, Shiraz/Syrah e Cabernet produziram vinhos de qualidade com níveis indetetáveis de H₂S ou quaisquer outras falhas perceptíveis pelo olfato. Em mostos de uva branca, esta variedade pode produzir frações elevadas de dióxido de enxofre (SO₂) ligado, mas deve notar-se que não há aumento associado do SO₂ livre. Não foi detetado qualquer aumento de SO₂ em mostos de uva tinta.

MAURIVIN PLATINUM

A Platinum é uma variedade robusta que tem a capacidade única de eliminar o H₂S até níveis indetetáveis pelo olfato humano e diminuir outras características reductoras da vinificação. O resultado é um aumento na deteção de compostos aromáticos positivos no vinho final. Ao contrário da Distinction, a Platinum não produziu níveis elevados de SO₂ em nenhum dos mostos avaliados. Por conseguinte, a Platinum é adequada para todas as castas e tipos de vinho e é compatível com a fermentação malolática. A Platinum pode também ser propícia a produzir níveis de VA mais baixos em comparação com a PDM e Distinction.



página 2 de 2