

# AUMENTO DA INTENSIDADE DE FRUTA E COR NAS UVAS MERLOT

## *informação de investigação*

### AS VARIEDADES DE LEVEDURA PODEM AFETAR A INTENSIDADE DE FRUTA E COR NOS VINHOS MERLOT?

Existem algumas conjeturas a nível global sobre o impacto das variedades de levedura na produção de vinhos Merlot de alta qualidade, embora alguns acreditem que a qualidade é determinada pelas vinhas e pela qualidade das uvas. Foram realizados ensaios na Vinopôle Bordeaux-Aquitaine (Chambre d'Agriculture de la Gironde) sob o controlo do Sr. Jean-Christophe Crachereau para comprovar se estas afirmações são verdadeiras ou falsas. A levedura Maurivin AWRI 796 foi comparada com a levedura de referência 522 Davis amplamente utilizada na região, numa vinificação tradicional de uvas tintas Merlot da denominação de Bordeaux (Entre-deux-Mers) durante a vindima de 2016.

### CONDIÇÕES EXPERIMENTAIS UTILIZADAS

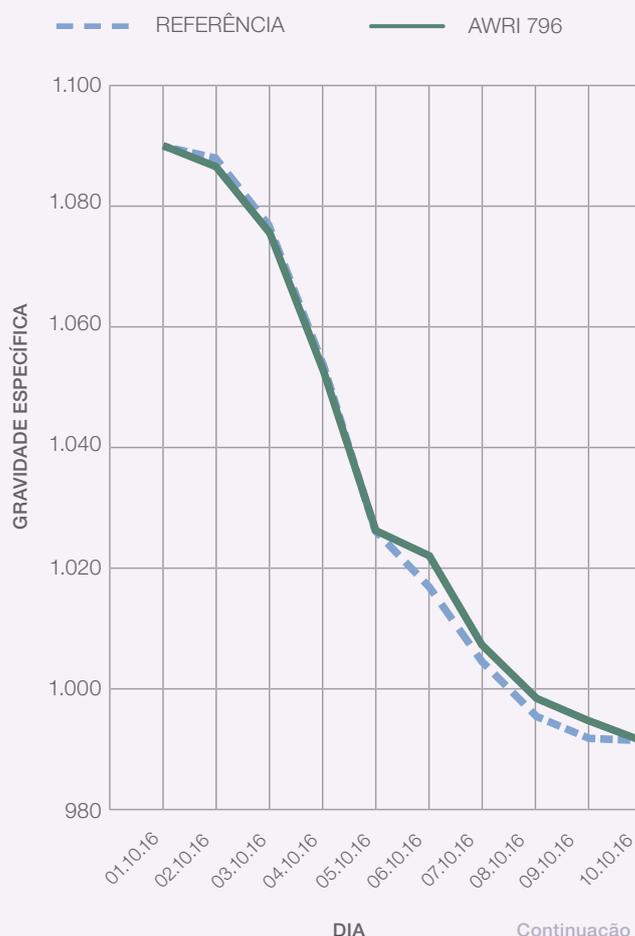
O desengace e esmagamento das uvas foi feito em duplicado, juntamente com a adição de SO<sub>2</sub> a 5 g/hl. A levedura foi inoculada a 20 g/hl e foi adicionado um suplemento de azoto para atingir 220 mg/l N. Procedeu-se ao recalque da manta diariamente durante a fermentação alcoólica e as bactérias foram inoculadas a 1 g/hl para levar a cabo a fermentação malolática. Os vinhos resultantes foram estabilizados e clarificados. Ao fim de cinco semanas, os vinhos foram colocados em barricas e estabilizados a frio a 4 °C durante 23 dias. O SO<sub>2</sub> livre foi então ajustado para 25 - 30 mg/l e os vinhos engarrafados.

### EXISTEM POUCAS DIFERENÇAS NA CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO ENTRE A MAURIVIN AWRI 796 E A VARIEDADE DE LEVEDURA DE REFERÊNCIA

A cinética de fermentação foi quase idêntica para os duplicados realizados com a AWRI 796 e a levedura de referência (Figura 1), sugerindo que quaisquer diferenças nos vinhos foram um resultado direto das variedades de levedura e não estavam relacionadas com o tempo de fermentação. A implantação das variedades de levedura foi excelente durante todo o teste (dados não mostrados).

**FIGURA 1**

Cinética de fermentação em uvas tintas Merlot utilizando a Maurivin AWRI 796 e a variedade de levedura de referência.



Continuação >

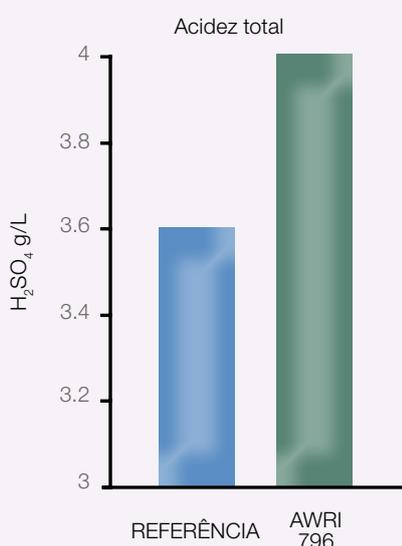


## A ESCOLHA DA VARIEDADE DE LEVEDURA TEM UM IMPACTO NAS PROPRIEDADES QUÍMICAS DO VINHO MERLOT?

Foi realizada uma avaliação das propriedades químicas básicas dos vinhos finalizados, tendo sido detetadas algumas diferenças notáveis entre as variedades de levedura. A acidez total foi mais elevada para a Maurivin AWRI 796 (Figura 2), que é provavelmente gerada pela maior quantidade de ácido succínico produzida por esta levedura. Isto tem efeitos positivos para o vinho e pode tornar-se muito importante devido ao aquecimento global e à baixa acidez que se pode observar em muitas regiões vinícolas a nível mundial.

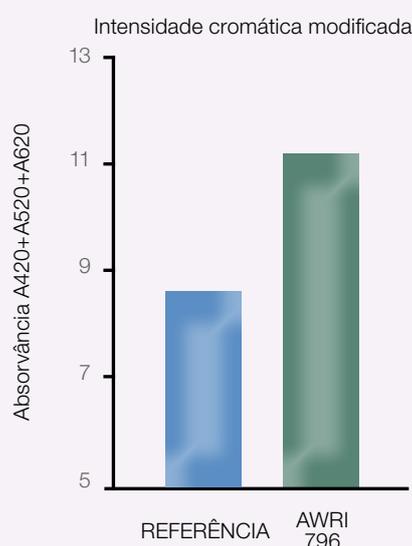
Observou-se ainda uma diferença substancial e significativa na perceção da cor entre as variedades de levedura. Usando os métodos de resolução OIV Colour, determinou-se que a Maurivin AWRI 796 tinha uma intensidade de cor muito mais elevada em comparação com a variedade de referência (Figura 3).

### FIGURA 2



Diferenças de acidez total entre a Maurivin AWRI 796 e a variedade de levedura de referência nas uvas Merlot da denominação de Bordeaux. Esta foi a diferença mais significativa nas propriedades químicas entre as variedades de levedura (outros dados não apresentados).

### FIGURA 3



Intensidade cromática da Maurivin AWRI 796 e da levedura de referência conforme determinado pelo método de resolução OIV Colour utilizando uma absorvância de A420+A520+A620.



## A MAURIVIN AWRI 796 PRODUZ VINHOS MAIS FRUTADOS E DE COR MAIS INTENSA

Duas sessões de degustação independentes realizadas em Bordeaux reuniram 17 vinicultores em maio de 2017. O software TASTEL permite que os jurados classifiquem os descritores para avaliar a qualidade global do produto e compará-lo a outros vinhos.

A figura 4 (ver no verso) mostra o resultado desta análise e mostra claramente que a Maurivin AWRI 796 produz aromas mais frutados e com uma cor mais intensa no vinho Merlot de denominação Bordeaux. Sugere também que os sabores herbáceos e amargos podem ser reduzidos.

Continuação >

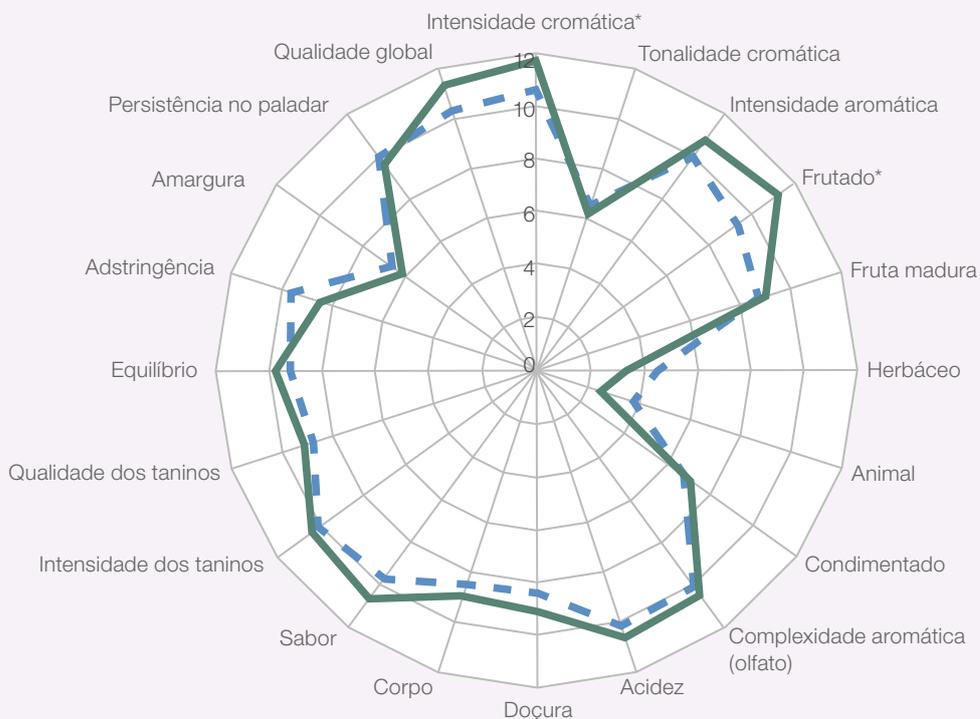


FIGURA 4

A roda de descritores de aromas mostra as diferentes características de aroma e sabor dos vinhos Merlot tintos de denominação Bordeaux produzidos com a Maurivin AWRI 796 e a levedura de referência.

--- REFERÊNCIA  
 — AWRI 796

\*Estatisticamente diferente (Newman Keuls 5%)



## CONCLUSÕES DESTA INVESTIGAÇÃO:

A levedura Maurivin AWRI 796 teve uma cinética de fermentação muito semelhante e produziu pouca acidez adicional em relação à variedade de levedura de referência.

Relativamente aos polifenóis, a Maurivin AWRI 796 melhorou a estabilidade da cor do Merlot e mostrou-se mais intensa após o engarrafamento. A variedade modificou a reatividade dos taninos resultando na melhoria do equilíbrio e do sabor final que parecia apresentar-se menos adstringente em relação à variedade de controlo.

A Maurivin AWRI 796 produziu um vinho significativamente mais intenso para o olfato e paladar, com notas frutadas realçadas e uma atenuação das notas herbáceas e animais (que podem estar associadas a ligeiras notas de redução da variedade de referência).