

# ÁCIDO MÁLICO

## CONSUMO PELA LEVEDURA PARA VINHO

### *informação de investigação*



#### 1G/L DE ÁCIDO MÁLICO = 0,03% DE ÁLCOOL

As leveduras para vinho têm a capacidade de metabolizar o ácido málico durante a fermentação. Este consumo começa com a difusão do ácido málico na célula. No interior da célula, o ácido é descarboxilado em piruvato e posteriormente em acetaldeído. Este acetaldeído é então reduzido a etanol. O consumo de 1 g/l de ácido málico produz um pequeno aumento do etanol de 0,03% (v/v). A quantidade de ácido málico consumida durante a fermentação depende da variedade.



#### LEVEDURA COM UMA ELEVADA CAPACIDADE DE CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

Os ensaios realizados no Instituto do Vinho de Bordeaux mostraram que a Maurivin B consome em média até 56% de ácido málico durante a fermentação. A Maurivin B é uma levedura recomendada para a produção de vinho tinto, reconhecida pela sua capacidade de realçar a cor e as notas frutadas, bem como de produzir uma menor quantidade de etanol (ver ficha de informação sobre a produção de etanol). As variedades UCD 522 e Primeur da Maurivin mostram também uma elevada capacidade de degradar o ácido málico, consumindo 35% e 28%, respetivamente. A Primeur, reconhecida pelos seus aromas frutados, é uma levedura recomendada para a produção de misturas varietais "jovens, frutadas". A UCD 522 é reconhecida pelos seus aromas complexos, que relembram as boas leveduras "indígenas".



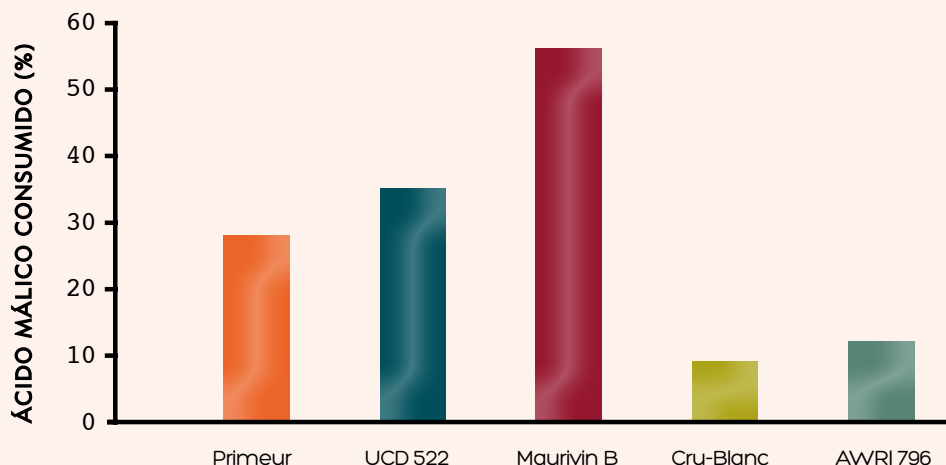
#### CONSEGUIR UM PALADAR MAIS EQUILIBRADO

Os vinhos elaborados com uvas de climas frios podem sofrer um excesso de acidez, resultando "intensos e amargos" para o paladar. Ao reduzir-se o elevado nível de ácido através da Maurivin B, da Primeur ou da UCD 522, é possível conseguir-se um paladar mais equilibrado. A degradação do ácido málico durante a fermentação alcoólica também pode reduzir o tempo necessário para completar a fermentação malolática.



#### LEVEDURAS COM UMA BAIXA CAPACIDADE DE CONSUMO DE ÁCIDO MÁLICO

Há uma necessidade crescente de variedades de levedura que consumam apenas pequenas quantidades de ácido málico durante a fermentação. A aplicação destas leveduras deve ser considerada na fermentação de mostos com baixos níveis de ácido. As leveduras Maurivin AWRI 796 e Cru-Blanc apresentam uma baixa capacidade de consumo de ácido málico. A Cru-Blanc, com os seus aromas de levedura e a sua capacidade de aumentar a sensação na boca, é perfeita para a produção de Chardonnay fermentado em barril. A AWRI 796 é amplamente utilizada tanto em vinhos tintos como brancos. A informação aqui apresentada deve ser considerada quando há necessidade de reduzir ou conservar o teor de ácido málico de um vinho.



As experiências foram levadas a cabo pela Professora Aline Lonvaud do Instituto do Vinho de Bordeaux. As experiências foram realizadas com mosto comercial (tinto e branco) com uma concentração inicial de açúcar de 200-210 g/l. A taxa de inoculação da levedura foi de 20 g/l. O mosto foi filtrado e esterilizado para remover todos os contaminantes microbianos, incluindo a bactéria do ácido láctico. Os valores foram obtidos em mostos específicos e não devem ser considerados como valores absolutos. O consumo de ácido málico pode variar em função dos diferentes sumos/mostos.