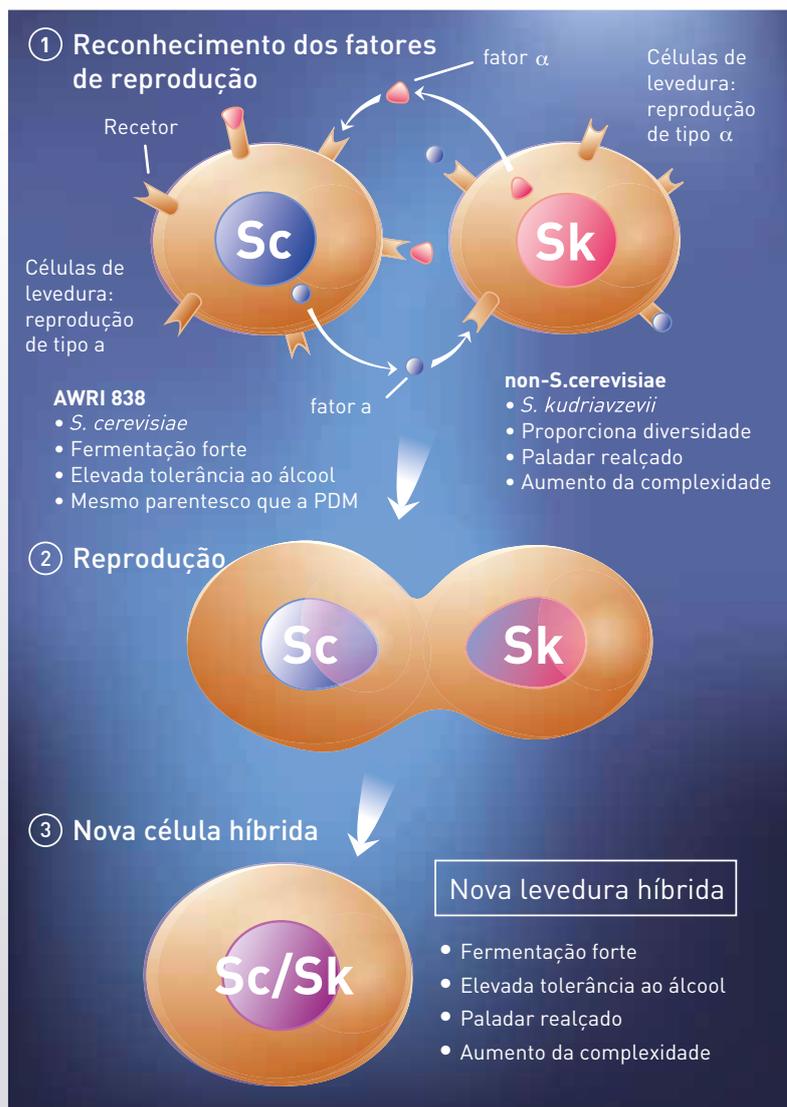


LEVEDURAS HÍBRIDAS

informação de investigação

AUMENTO DA COMPLEXIDADE DO VINHO E DO PALADAR

Os produtores de todo o mundo procuram ferramentas que aumentem a complexidade e o paladar do vinho. Existem diferentes formas de adquirir estas características desejadas no vinho, tais como recorrer à prensagem do vinho ou ao envelhecimento com borras de levedura. Estes processos podem ser demorados e requerem uma monitorização cuidadosa. Existe também a possibilidade de utilizar aditivos, como os taninos e as manoproteínas. No entanto, tal implica incorporar mais aditivos ao processo de vinificação, algo que a maioria dos produtores já estão a tentar reduzir. Qual é a melhor solução?



A LEVEDURA HÍBRIDA CONFERE MAIOR COMPLEXIDADE E PALADAR AO VINHO

O Australian Wine Research Institute (AWRI) desenvolveu novas variedades de levedura híbrida para vinho que promovem o aumento do paladar e da complexidade do vinho. Estas variedades híbridas não OGM, denominadas AWRI 1503 e AWRI Fusion, foram criadas utilizando técnicas reprodutivas convencionais semelhantes às utilizadas para gerar novas variedades vegetais. À esquerda encontra-se ilustrado um exemplo simplificado deste processo utilizado para a AWRI 1503.

LEVEDURAS HÍBRIDAS

informação de investigação

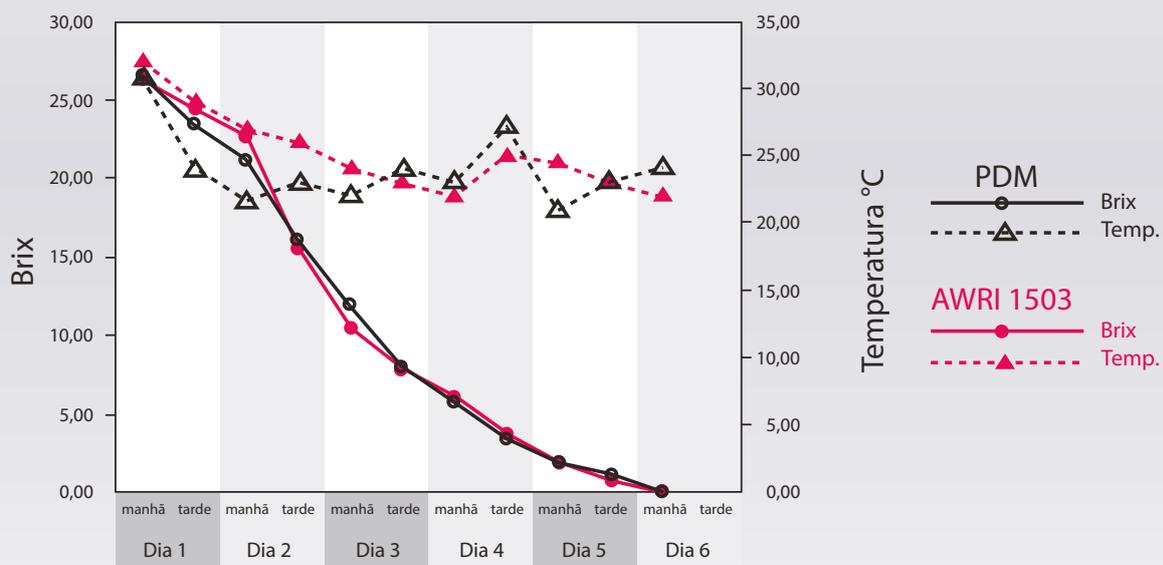
CADA VARIEDADE É ÚNICA

Cada uma destas variedades híbridas tem propriedades únicas, mas ambas proporcionam ao vinho maior complexidade e melhor paladar.

AWRI 1503 (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii*)

A AWRI 1503 foi originalmente recomendada como uma variedade para a casta Chardonnay devido à produção de características ésteres, florais, tropicais, cítricas, de nozes e cerosas, com uma textura cremosa no paladar com notas ácidas complexas e minerais no final. Recentemente, a AWRI 1503 tem sido utilizada com sucesso em ensaios de fermentação de vinho tinto com Shiraz/Syrah e Cabernet Sauvignon, nos quais se observou um paladar mais intenso e um aumento da concentração de fruta. Esta levedura híbrida parece ser adequada para potenciar o aroma e a complexidade do paladar, particularmente em vinhos tintos jovens. Recomenda-se a utilização de um auxiliar de fermentação, como Mauriferm Gold (onde autorizado), quando se trata de mostos altamente clarificados e com baixo NFA, particularmente mostos de uva branca.

McLaren Vale Shiraz – Austrália



AWRI FUSION (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*)

O perfil aromático da AWRI Fusion foi descrito como cremoso, mineral e fosfórico com notas de pêsego, pera, nectarina, violeta, limão e raspas de limão, com base em vinhos elaborados num ensaio de Chardonnay fermentado em barril e num tanque de fermentação. O paladar é descrito como complexo, saboroso, firme, leve, fenólico e persistente. Esta levedura híbrida parece ser adequada para conferir um sabor complexo em vinhos brancos como o Chardonnay, Colombard, Pinot Gris/Grigio e Semillon.