

AZOTO FACILMENTE ASSIMILÁVEL

informação de investigação



AZOTO FACILMENTE ASSIMILÁVEL (NFA)

A levedura para vinho utiliza amoníaco e azoto alfa-aminado durante a fermentação, commumente denominado como azoto facilmente assimilável (NFA). O NFA é necessário para a síntese das proteínas, dos componentes da parede celular e das enzimas. Um NFA insuficiente no mosto pode resultar em fermentações lentas ou amuadas e ainda na produção de sulfureto de hidrogénio.

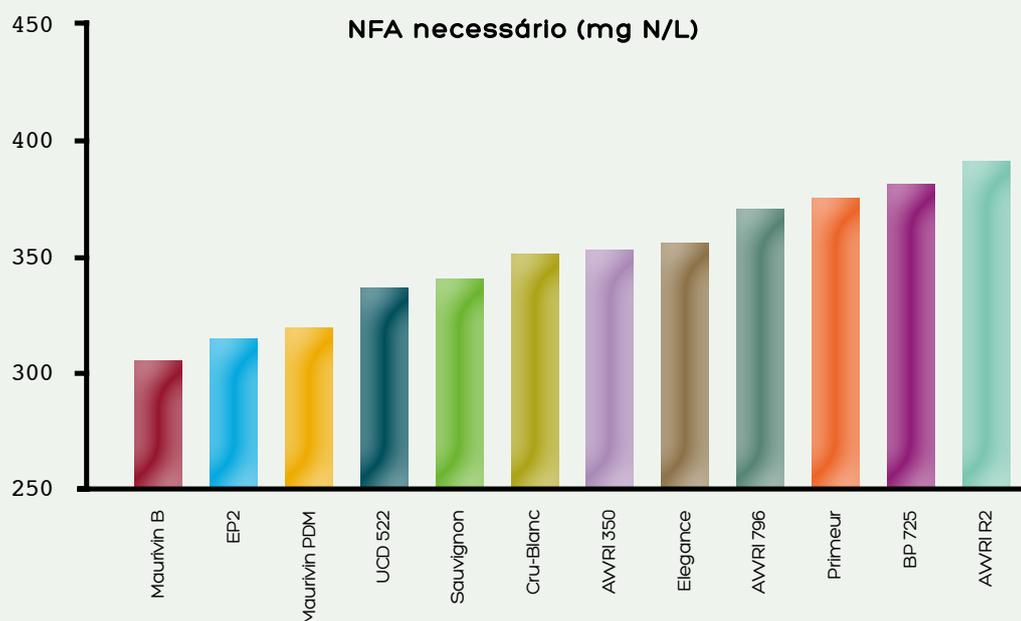


SOLUÇÃO PARA UM NFA INSUFICIENTE

Para evitar tais problemas, é adicionado fosfato diamónico (DAP) ao mosto antes e durante a fermentação. As variedades de levedura diferem na quantidade de NFA que requerem, pelo que o volume de DAP adicionado depende em certa medida das variedades selecionadas.

Uma investigação levada a cabo na Universidade de Adelaide revelou que a quantidade de NFA necessária difere significativamente entre as variedades da Maurivin. O NFA médio necessário foi de 350 mg N/L. Variedades como a Maurivin B e a EP2 têm uma necessidade de NFA inferior à média durante a fermentação. Curiosamente, a Maurivin B produz níveis mais baixos de etanol e consome níveis mais elevados de ácido málico quando comparada com outras variedades [ver fichas de informação sobre produção de etanol e ácido málico].

Em contrapartida, a BP 725 e a AWRI 796, que são variedades mais utilizadas na produção de tintos varietais, têm uma necessidade de NFA superior à média; da mesma forma que a Elegance, a Primeur e a AWRI R2, que são as prediletas para a produção de vinhos brancos aromáticos. Recomenda-se aumentar as quantidades de DAP, bem como a utilização de auxiliares de fermentação Mauriferm, quando se realizem fermentações com variedades como estas, que apresentam necessidades de NFA mais elevadas.



A investigação foi levada a cabo pelo Dr. Vladimir Jiranek e pelo Dr. Paul Grbin do Departamento de Vinho e Horticultura da Universidade de Adelaide (2005). A fermentação foi realizada num meio de mosto quimicamente definido (CDGJM), conforme estabelecido pelo Australian Wine Research Institute, com uma concentração inicial de açúcar de 200 g/l (glucose/frutose) e 750 mg N/L de sulfato de amónio. Todos os fermentos completaram o processo de secagem no prazo de sete dias. Todos os fermentos foram processados em triplicado e os valores médios foram estabelecidos. As necessidades de NFA de cada variedade podem variar em função dos diferentes sumos/mostos.