

# QUE FERRAMENTAS USAR PARA ENFRENTAR A DIVERSIDADE DE LIMITAÇÕES DA VINDIMA EM ESTÁGIO?

O calor precoce e intenso do Verão provocou grave stress hídrico nas vinhas, afetando a quantidade e qualidade geral da colheita de 2022.

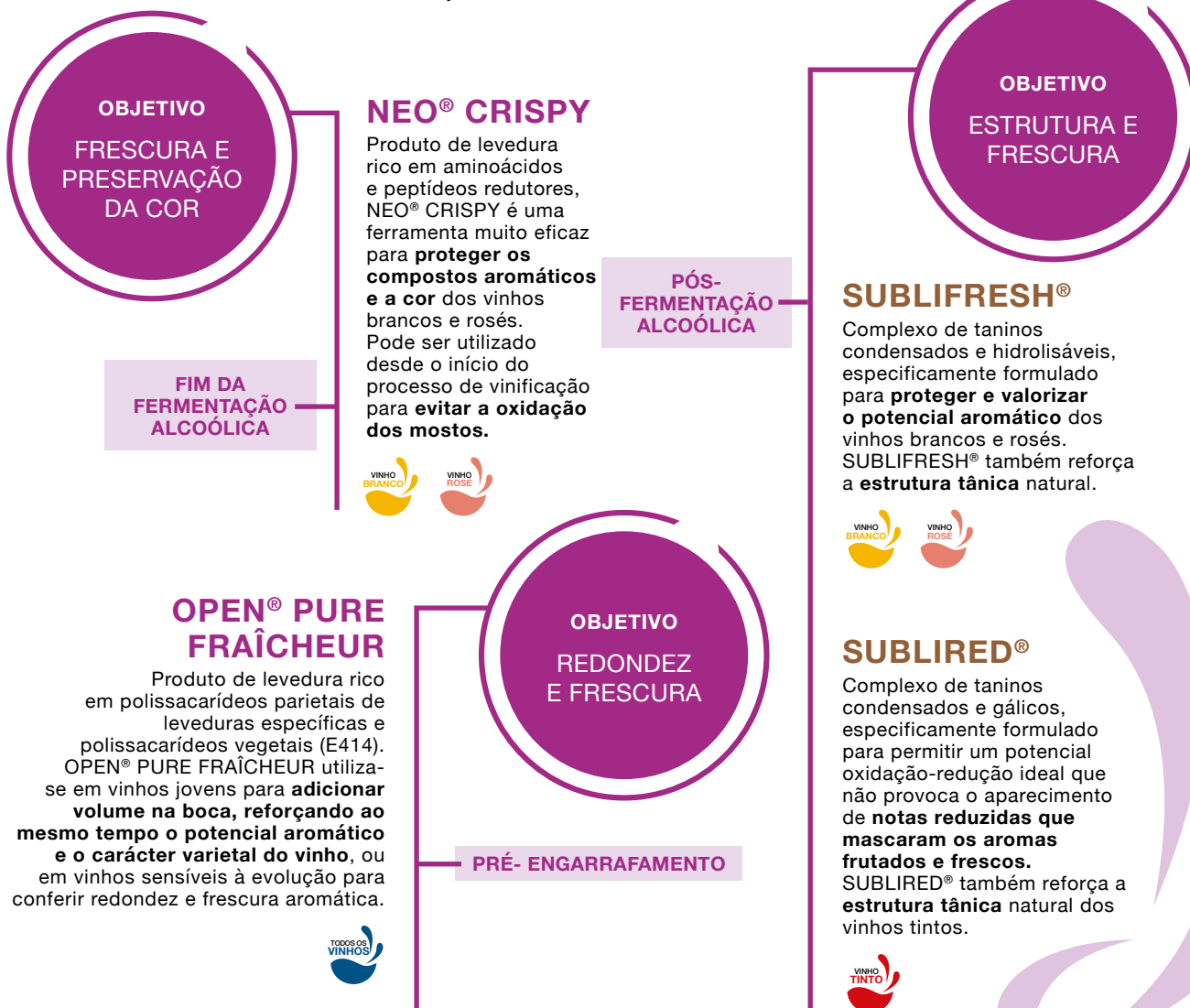
Os desequilíbrios de maturidade tecnológica (elevadas concentrações de açúcar e baixa acidez) e de maturidade polifenólica (amargor, taninos secos), bem como o seu desfasamento (elevado ou baixo teor de álcool potencial, mas maturidade fenólica não atingida), causaram problemas enológicos nos mostos que continuaram até ao estágio. A MARTIN VIALATTE® identificou 2 problemas principais e coloca à sua disposição as ferramentas específicas para lhes dar resposta.



[martinvialatte.com](http://martinvialatte.com)

## FALTA DE FRESCURA

O stress hídrico prolongado provoca o bloqueio da fotossíntese e o consumo de ácido málico, que desempenha um papel na regulação térmica das uvas e das folhas. Isto traduz-se em **menos acidez nos bagos**, que se encontra depois nos mostos e, assim, **impacta a frescura dos vinhos.**



# DUREZA E SECURA DAS ESTRUTURAS

Causa direta da maturação fenólica não alcançada, a dureza da estrutura de um vinho explica-se por uma **polimerização incompleta dos taninos**. Não complexados e ainda muito reativos, estes irão **interagir com as proteínas salivares e dar sensações desagradáveis de secura e adstringência**. A percepção de dureza e adstringência pode, no entanto, corrigir-se com a adição de polissacarídeos, macromoléculas que pela sua forte reatividade com os polifenóis contribuem para **sensações de redondez e volume**.

Durante a vinificação, a utilização de auxiliares ricos nestes compostos, tais como as LSI, as manoproteínas ou as gomas arábicas, bem como certos compostos provenientes da madeira, permitem compensar estes desequilíbrios relacionados com a colheita.

## ITINERÁRIO

### ENVELHECIMENTO LONGO

**i** Soluções para corrigir as matrizes em profundidade e afinar o perfil organoléptico dos vinhos.

OBJETIVO  
REDONDEZ E  
CORREÇÃO  
DE NOTAS  
VEGETAIS

#### VIAOAK® HIGH SWEET

**Stave 7 (Aduela curta de 7mm)**  
Tosta média original para obter um **perfil amadeirado expressivo baunilha-moca de grande doçura**.



#### VIAOAK® F500

**Chips (Aparas)**  
Tosta forte extra-longa para **conferir sucrosidade**, obter um **perfil torrado intenso e favorecer a persistência aromática**.



## ITINERÁRIO

### ENVELHECIMENTO CURTO

**i** Soluções fáceis de implementar para corrigir rápida e eficazmente os desequilíbrios dos vinhos.

FIM DA FA

#### OENO2

**Oxigenação (macro e micro)**  
Utilizado no final da FA, ajuda a **estabilizar a cor, revestir os taninos e dissipar as notas vegetais**.



OBJETIVO  
OTIMIZAR  
O BOISAGE

#### NEO<sub>2</sub>® XC

Associação de polissacarídeos de levedura e de origem vegetal para **otimizar a integração da madeira** durante o envelhecimento e aumentar o volume dos vinhos. O NEO<sub>2</sub>® XC reveste os **taninos duros e secos**.



#### OPEN® PURE

Manoproteínas de levedura. OPEN® PURE permite **reduzir a adstringência dos taninos e reforçar o volume na boca**, bem como o **carácter frutado e floral** dos vinhos.



OBJETIVO  
REDONDEZ E  
CORREÇÃO DA  
ADSTRINGÊNCIA

PRÉ- ENGARRAFAMENTO

#### TANIRASIN

Puro tanino de películas de uva. Altamente reativo, forma complexos com os taninos livres do vinho na presença de oxigénio adicionado de forma controlada por micro-oxigenação. **Os novos taninos polimerizados que se formam são assim menos duros e adstringentes**.



#### NEO® SWEET

Produto de levedura rico em polissacarídeos parietais para **desenvolver volume e flexibilidade e proteger a cor dos vinhos**. Devido à sua elevada reatividade com polifenóis, NEO® SWEET contribui para o **revestimento dos taninos e ajuda a reduzir significativamente a adstringência e a secura**.



OBJETIVO  
REDONDEZ E  
CONCENTRAÇÃO

PÓS-FA

OBJETIVO  
REDONDEZ E  
PRESERVAÇÃO  
DA COR

PÓS-FML