

ASSEGURAR A ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA DOS MOSTOS E DOS VINHOS

O mosto, e depois o vinho, são meios constantemente sujeitos à presença de numerosos microrganismos. **A partir da colheita**, a flora indígena da uva entra em jogo.

Isto continua ao longo das fases de fermentação e pós-fermentação até ao envelhecimento na garrafa com **desvios organoléticos**.

O **controlo microbiológico preventivo** desta flora de alteração é crucial para garantir a qualidade do produto final.

Além disso, o aquecimento global está a provocar **um aumento do pH** nos mostos e nos vinhos. Ora, a **redução da acidez é mais favorável ao desenvolvimento de microrganismos** de contaminação e reduz a ação antisséptica dos sulfitos nos vinhos.

O **quitosano**, um polímero derivado da quitina de *Aspergillus niger*, é um **instrumento de controlo microbiológico** que se pode utilizar como complemento ou substituto dos sulfitos.

MÚLTIPLAS APLICAÇÕES A PARTIR DA RECEÇÃO DA COLHEITA

KTS
FA

Preparação à base de **quitosano ativado**, utilizada como **agente de biocontrolo**, que também **reduz as contaminações** provocadas por microrganismos de alteração.

PREVENÇÃO MICROBIANA INCLUINDO *B. bruxellensis*



PORQUÊ? Uma cuba ou parcela regularmente identificada como tendo falta de nitidez ou problemas de contaminação por *B. bruxellensis*.

QUANDO? O mais cedo possível no mosto. Identificar a fase em que a contaminação ocorre e tratar (por exemplo, à saída da prensagem (branco e rosé), durante a FA).

COMO? Manter uma margem de manobra para um tratamento à base de quitosano no vinho em caso de contaminação.

ASSEGURAR A FA



PORQUÊ? O sucesso de uma adição de levedura com microrganismos selecionados ou de uma fermentação indígena.

QUANDO? A qualquer momento antes do início da FA. Recomendado na encuba ou à saída da defecação, se esta tiver lugar.

COMO? Se a qualidade da colheita for média, possibilidade de fazer 2 adições fracionadas, na colheita e na encuba.

DESCONTAMINAR UM MOSTO OU UMA COLHEITA



PORQUÊ? Permite reduzir rápida e eficazmente a flora microbiana indígena, melhorando assim a limpidez do vinho. Também se pode utilizar na estabulação a frio até 10 dias.

QUANDO? Aplicar o mais cedo possível, de preferência na colheita. Eventualmente, renovar a aplicação após a defecação em caso de forte pressão microbiológica.

COMO? Para pulverizar sobre a colheita, preparar uma solução a 5% e certificar-se de que não fica ao sol (o quitosano degrada-se a T°>40°C).

REATIVAR A FA



PORQUÊ? Cuba cujo final da fermentação abrandou. Eliminar os microrganismos que iriam competir com *S. cerevisiae* e reativar a FA.

QUANDO? No final da FA, logo que se observem os primeiros sinais de abrandamento.

COMO? Adicionar à cuba ao mesmo tempo que uma remontagem, para permitir o fornecimento de oxigénio e favorecer assim o metabolismo de respiração e de multiplicação das leveduras.

PROCESSO LOW OU NO SO₂



PORQUÊ? Alternativa antimicrobiana à adição de sulfitos e à bioproteção. Eficácia comprovada em mosto.

QUANDO? Adições fracionadas nas mesmas fases que as fases de adição de SO₂.

COMO? Adições preventivas ao mosto com KTS® FA. Nos vinhos, estas adições também se podem efetuar de forma preventiva com KTS® CONTROL.

E PÓS-FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA?

KTS CONTROL

Preparação à base de **quitosano ativado**, destinada a **controlar o desenvolvimento dos microrganismos responsáveis pelos desvios organoléticos** nos vinhos.

DESCONTAMINAR UM VINHO

PORQUÊ? Problemas de vinhos contaminados por *B. bruxellensis*.

QUANDO? Após a AF ou após a FML.

COMO? Adicionar o mais cedo possível, desde o primeiro sinal de contaminação. Efetuar controlos da população junto de um laboratório para determinar a dose de tratamento. Certificar-se de que o produto está bem homogeneizado na cuba. Verificar 72h a 1 semana mais tarde a eliminação de *B. bruxellensis*.

CONTROLAR A FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA

PORQUÊ? Inibir ou bloquear as fermentações malolácticas indesejadas ou realizá-las parcialmente. Alternativa à adição de sulfitos.

QUANDO? Quando a FA estiver concluída, antes ou durante a FML.

COMO? Adicionar com a ajuda de uma remontagem. Certificar-se de que o produto está bem homogeneizado na cuba. O vinho deve estar a uma temperatura superior a 10°C.

ÁCIDO FUMÁRICO

O ácido fumárico é um ácido orgânico utilizado como instrumento de **controlo da fermentação maloláctica**.

KTS CLEAR

Produto de colagem à base de **quitina-glucono e proteína de ervilha** que combina um **efeito clarificante** com a **eliminação de sabores desagradáveis**.

LIMPEZA E ELIMINAÇÃO DE SABORES DESAGRADÁVEIS RESULTANTES DE CONTAMINAÇÕES

PORQUÊ? Eliminar os sabores desagradáveis que se formam tardiamente nos vinhos com o desenvolvimento de microrganismos de alteração.

QUANDO? Utiliza-se em vinhos terminados.

Se KTS® CLEAR for utilizado para eliminar os odores desagradáveis resultantes de contaminação microbiológica, por exemplo fenóis voláteis após contaminação por *B. bruxellensis*, certifique-se antes do tratamento que os contaminantes foram eliminados e que foi efetuada uma trasfega antes do tratamento com KTS® CLEAR.

COMO? Adicionar à cuba com a ajuda de uma remontagem invertida, protegida do ar. Em seguida, é necessário trasfegar os vinhos dentro de 48 a 72 horas para evitar a libertação das moléculas adsorvidas.

A SUA AÇÃO É COMPLEMENTAR À DO KTS® CONTROL