

PRODUZIR VINHO BRANCO COM PERFIL TERPÊNICO

Os terpenos são **aromas varietais** comuns em castas como Muscat, Gewürztraminer ou Riesling. Várias classes de moléculas da família dos terpenos são de **interesse aromático no vinho**: por exemplo, os monoterpenos contribuem para o **aroma floral**, enquanto os terpenos bicíclicos adicionam notas de mentol. As suas concentrações nos bagos **dependem naturalmente da casta**, variando também de acordo com as condições da cultura e do clima, como, por exemplo, a luz solar. Existem diferentes ferramentas de vinificação para **otimizar e preservar este potencial aromático**. As soluções Martin Vialatte® abaixo indicadas permitem alcançar estes objetivos.

VIAZYM® MP

Preparação contendo atividades de glicosidase que permitem a **hidrólise enzimática sequencial**: extração de precursores aromáticos dos terpenos durante a maceração pelicular e, em seguida, libertação dos aromas terpénicos no final da FA.

i

Quanto mais longa for a maceração e/ou a estabulação a frio, mais precursores de aroma se extraem.

1

OBJETIVO

PERFIL LEVE
E FLORAL

2

VIALATTE FERM® W58

Combinação de *S. cerevisiae* e *S. uvarum* que valoriza a **expressão aromática das castas terpénicas**, graças à produção de perfis aromáticos florais e frescos.

i

S. uvarum tem a particularidade de fermentar de forma ideal a baixas temperaturas. De preferência, inicie a FA a 12°C e trabalhe por patamares até atingir 18°C, a temperatura preferencial de S. cerevisiae.

3

NUTRICELL® AA

Nutriente à base de derivados específicos de leveduras ricas em aminoácidos para favorecer a produção de aromas.

1

OBJETIVO

PERFIL INTENSO
E COMPLEXO

2

3

4

VIAZYM® AROMA

Preparação concentrada em atividades de glicosidase que participa na clarificação dos vinhos e permite a libertação de terpenos dos seus precursores durante a fase de envelhecimento.

ELECTRA®

Bentonite cálcica ativada utilizada para eliminar enzimas e **parar a reação enzimática**.