

Resolver paragens de fermentação

As paragens de fermentação e as fermentações lentas são cada vez melhor compreendidas. Estas podem ser resultado de diversos factores, tais como; grau alcoólico elevado, acidez elevada, pH baixo, reduzido teor em azoto assimilável, presença de substâncias tóxicas e inibidoras das leveduras.

ProRestart®

***Leveduras *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*,
encapsuladas para aplicação em fermentações lentas ou paradas.***



Principais VANTAGENS

Rapidez de acção devido à sua aplicação directa na fermentação lenta ou parada;

Facilidade de utilização, comparando com o método tradicional (eliminação do fastidioso pé-de-cuba);

Diminuição do risco de contaminação microbiológica (bactérias, leveduras de contaminação como a *Brettanomyces*) pela diminuição do tempo de resposta ao problema;

Diminuição do risco de oxidação da cor e de perda de aromas;

Salvaguarda do valor económico do vinho pelo consumo dos açúcares sem aumento da acidez volátil e sem modificar o seu perfil. Evita a necessidade de efectuar lotes com outros vinhos.

Como ACTUAR?

Logo que se observe um abrandamento da fermentação, é importante identificar a sua natureza. O **GAC** – *Gabinete de Apoio ao Cliente* poderá auxiliá-lo a chegar a uma conclusão. Posteriormente deve adaptar-se o tratamento em função da natureza da paragem de fermentação.

Caso haja paragem da fermentação, é muito importante controlar a **actividade bacteriana**. A diminuição da população de leveduras dá lugar à implantação de bactérias que utilizarão o açúcar existente como fonte de energia para o seu crescimento. Do metabolismo heterofermentativo resultará um aumento de acidez volátil, que **poderá comprometer a qualidade do vinho**. A adição de SO₂ nesta fase dificulta o reinício da fermentação alcoólica pelo que a aplicação de **Lisowine®** é a solução recomendada para controlar a população de bactérias lácticas.

Antes da inoculação de **ProRestart®** recomendamos a utilização do nutriente **Nutri Vit END®**, este permite eliminar substâncias tóxicas capazes de inibir a actividade das leveduras enquanto nutre o meio. Após a sua aplicação deve aguardar-se 24-48 horas para sedimentação e de seguida trasfegar o vinho.



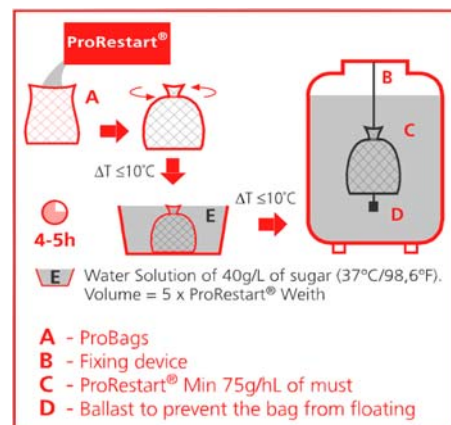
Como UTILIZAR

REHIDRATAÇÃO

Rehidratar o **ProRestart®** numa solução aquosa, a 37°C, com 40g/L de açúcar durante 4-5 horas.

O volume da solução de rehidratação deve ser cinco vezes o peso do **ProRestart®**. Deve ter-se em conta a diferença de temperatura entre a solução de rehidratação e o mosto a inocular, de modo a que esta seja inferior a 10°C. Caso seja superior deve adicionar-se água à solução de rehidratação por forma a baixar a temperatura gradualmente. Para melhor percepção, o esquema 1 ilustra o procedimento de aplicação.

Esquema 1



APLICAÇÃO:

São fornecidos sacos de rede permeáveis para a aplicação do **ProRestart®**:

Em CUBA: O produto deve ser distribuído por diferentes sacos (com o máximo de 2kg/Saco) e colocado a diferentes alturas na cuba. Para evitar que os sacos flutuem, recomendamos que coloquem um peso na parte inferior do saco (uma peça em inox, por exemplo).

Em BARRICA: Os sacos existentes para esta aplicação comportam no máximo 85g/Saco, ou seja para uma barrica de 225L recomendamos a utilização de 2 sacos.

Dose de aplicação: 75g/hL.

Temperatura recomendada: 18-24°C.

*NOTA: Os sacos com **ProRestart®** devem estar sempre submersos no vinho.*

PROCEDIMENTO:

1. **A agitação diária dos sacos** ajuda a libertação de CO₂ do interior do saco;
2. **Para homogeneizar o vinho** são necessárias duas remontagens por semana em circuito fechado;
3. **Caso seja necessário efectuar correcções no vinho** tais como correcções de acidez, adição de nutrientes, entre outros, os sacos devem ser retirados de modo a evitar a redução da permeabilidade dos sacos de rede;
4. A acumulação de polifenóis e cristais de bitartarato nas esferas limitam a cinética de fermentação. Para reduzir este efeito recomendamos a *lavagem* do **ProRestart®** numa solução aquosa com 40g/L de açúcar durante 1-2 horas. O volume da solução deverá ser o suficiente para manter o **ProRestart®** imerso. A temperatura da solução deve ser aproximadamente 5°C superior à temperatura do vinho. Operação semanal.

Questões FREQUENTES

Tendo o ProRestart® nutrientes no interior da cápsula, é necessário adicionar nutrientes ao mosto?

Depende do nível de NFA existente no mosto e das condições: concentração de açúcares, álcool, SO₂, temperatura e pH. Aconselha-se a utilização de **Nutri Vit END®**, que para além da função nutritiva vai igualmente destoxificar o meio.

As leveduras encapsuladas podem utilizar os nutrientes do meio?

Sim, porque a cápsula de alginato é permeável aos nutrientes.

É possível reutilizar as leveduras encapsuladas?

Sim, mas é importante ter em atenção o estado microbiológico do vinho em questão. A reutilização de leveduras encapsuladas podem ser um veículo de contaminação. Contudo normalmente pode-se reutilizá-las uma vez (ou seja 2 aplicações).