

TESTE DE ESTOCAGEM DE VINHO COM

BLUETANN PRO



Com a chegada da primavera e o aumento das temperaturas, os vinhos ficam sujeitos aos riscos da Fermentação Malolática (FML).

O enólogo geralmente impede a FML com:

- higiene na cantina
- controle de temperatura
- adição de SO₂
- filtração do vinho.

BLUETANN PRO é um coadjuvante natural e eficaz para impedir a FML.

METODOLOGIA DO TESTE

- Monitoramento de um vinho tratado com **BLUETANN PRO** após clarificação, sendo:
 - Conservado à temperatura ambiente (20°C)
 - Conservado à temperatura ambiente (20°C) + 2g/hl Bluetann Pro
 - Conservado à frio (4°C)
 - Conservado à frio (4°C) + 2g/hl Bluetann Pro

- Período de estocagem: JUNHO – JULHO – AGOSTO

- Parâmetros analíticos críticos

- Verificação da capacidade bacteriostática do **BLUETANN PRO**

TESTE DE ESTOCAGEM DE VINHO

	TESTEMUNHA 01/06/2015	TANQUE 20°C 08/09/2015	+2g/hl BT PRO 20°C 08/09/2015		TESTEMUNHA 01/06/2015	TANQUE 4°C 08/09/2015	+2g/hl BT PRO 4°C 08/09/2015
ALCOOL %vol	12,4	12,4	12,4		12,4	12,3	12,2
AC. VOL. g/l	0,21	0,23	0,21		0,21	0,21	0,20
AC. TOT. g/l	6,5	5,8	6,5		6,5	6,5	6,5
pH	3,32	3,37	3,33		3,32	3,33	3,32
SO2 TOT. mg/l	85	78	83		85	83	81
SO2 LIV. mg/l	5	3	4		5	3	3
MÁLICO g/l	3,08	1,36	3,08		3,08	3,08	3,06
LÁTICO g/l	0,10	0,95	0,13		0,10	0,13	0,13
MICROSCÓPIO cel/ml	500.000	1.200.000	Nr		500.000	750.000	Nr
PLACA ufc/l	8.500	9.800	2.400		8.500	12.400	Nr

✓ As análises, efetuadas num período de cerca 3 meses após o tratamento, demonstram a eficácia de **BLUETANN PRO** em reduzir e manter uma baixa carga bacteriana também em condições difíceis por temperatura e parâmetros analíticos, comparando as amostras tratadas.

✓ A amostra não tratada, em ausência de sistemas aptos para prevenir a FML, tem rapidamente uma parcial degradação do ácido málico.