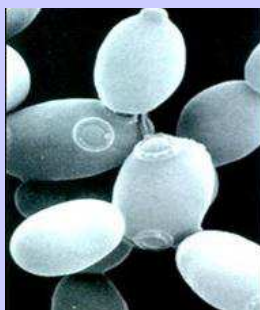


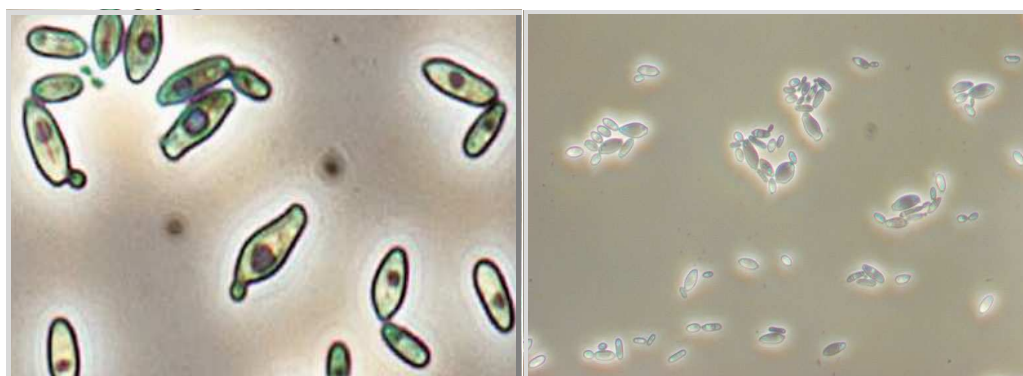


Palavras-chave:

- Brettanomyces
- Fenóis voláteis
- Prevenção
- Higiene
- Controlo
- Contaminação
- Tratamento



A **S.A.I.** disponibiliza aos seus Clientes um Serviço de diagnóstico/tratamento de vinhos contaminados com Brettanomyces/Dekkera e/ou com o defeito sensorial causado por esta levedura - os fenóis voláteis (4-etilfenol e 4-etilgaiacol), normalmente associados a aromas animais de couro, suor de cavalo, queijo ou ranço. O diagnóstico é feito com base em amostras de vinho ou recolhidas nas instalações ou equipamentos (barricas por exemplo). As amostras devem ser recolhidas por pessoal qualificado para o efeito de modo a prevenir falsos negativos.



Procedimento:

FASE 1

A primeira abordagem deve ser sempre o controlo preventivo da contaminação. Para o efeito recomendamos controlo prévio das instalações e equipamento a usar, assim como o controlo semi-quantitativo da Brettanomyces, desde o final da fermentação alcoólica, de forma a monitorizar a presença e/ou evolução da população e a otimização dos procedimentos de higiene de forma a limitar o crescimento e prevenir contaminações cruzadas.

FASE 2

No caso de ser detetada a presença de Brettanomyces ou do defeito de "suor de cavalo", há que tomar medidas imediatas, de acordo com o grau de contaminação do vinho:

- Pesquisa de Brettanomyces: Método semi-quantitativo
Método quantitativo (quando for considerado necessário)
- Quantificação de fenóis voláteis
- Ensaios para determinar o tratamento/eliminação dos fenóis voláteis

Para mais informações, é favor contactar a nossa equipa técnica.

Rua Dr José Bragança Tavares, 78
4580-593 Paredes
Tel/Fax: 255 783 066
geral@sai.com.pt