

# ADEGA

## Veja como funciona a fermentação malolática

Método foi "domesticado" e se tornou um trunfo dos enólogos



A "domesticação" da fermentação malolática ocorreu somente nos anos 1960

O mosto só se torna vinho com a fermentação alcoólica, quando as leveduras transformam açúcar em álcool. Aqui está a essência do vinho. No entanto, na vitivinicultura, é muito comum ouvirmos falar de um outro tipo de fermentação, a malolática, que, para alguns, pode parecer tão essencial quanto a alcoólica – também conhecida como primária.

Mas o que seria e para que serve a fermentação malolática? Resumindo, ela é a transformação do ácido málico em ácido lático. O ácido málico tende a ser bastante pungente, trazendo por vezes aquela sensação de algo azedo, e ocorre naturalmente nas uvas. Sua presença e quantidade podem ser mais ou menos

desejável em um vinho dependendo do que o enólogo pretende. Já o ácido málico é muito mais suave, deixando aquela sensação amanteigada na boca. Para transformar o málico em lático, é usada a bactéria *Oenococcus oeni*, além de outras da família dos lactobacilos. O resultado final é uma redução da acidez geral do vinho em torno de 0,1 a 0,3%.

Isso faz com que o vinho se torne menos áspero ao paladar, ganhando cremosidade, toques aveludados e oleosos. Muitos vinhos passam por esse processo e nem nos damos conta, pois é algo, de certa forma, natural. Sim, muitas vezes, a malolática ocorre de forma espontânea nos vinhos, em outras, porém, ela é induzida. Boa parte dos tintos fazem malolática, assim como alguns brancos em que o enólogo pretende ganhar corpo e textura, abrindo mão de um pouco do frescor das frutas.

## RECENTE

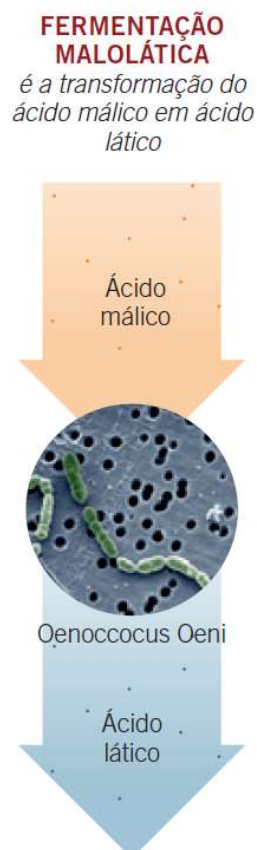
Ou seja, a fermentação malolática é uma grande ferramenta enológica, contudo, ela só foi completamente entendida há pouco tempo. Até meados da década de 1950, por exemplo, muitos produtores se deparavam com vinhos que não faziam a tão esperada e desejada fermentação malolática e não conseguiam entender o porquê disso. Na época, havia uma crescente preocupação sobre a importância da malolática nos tintos de alta gama. Mas os enólogos ainda não entendiam o processo. Sabiam apenas que ele poderia começar espontaneamente ou não, que poderia ser simples e rápido, ou durar muito tempo, ser interrompido e voltar posteriormente.



**Hermann Müller-Thurgau** foi um dos primeiros a propor que a redução da acidez de um vinho poderia ser por atividade bacteriana em 1891. Ele explicou a degradação bacteriana do ácido málico em ácido lático e chamou esse fenômeno de "fermentação malolática"

A primeira menção à fermentação malolática é de 1837, do químico alemão Freiherr von Babo. Ele descreveu uma segunda fermentação ocorrida em alguns vinhos durante a primavera, quando as temperaturas começaram a subir, resultando em liberação de CO<sub>2</sub> e coloração turva no vinho. Quando em 1866 Louis Pasteur isolou as bactérias do vinho pela primeira vez, ele considerou todas como organismos degradantes. Um dos primeiros a propor que a redução da acidez de um vinho poderia ser por atividade bacteriana foi Hermann Müller-Thurgau (que deu nome à casta Müller-Thurgau), em 1891. Até então, acreditava-se que o processo fosse devido à precipitação do ácido tartárico. No começo do século XX, Thurgau e um colega suíço chamado Osterwalder explicaram a degradação bacteriana do ácido málico em ácido láctico e CO<sub>2</sub> de acordo com uma fórmula e chamaram esse fenômeno de “desacidificação biológica” ou “fermentação malolática”.

Mas um dos primeiros a escrever sobre a importância do ácido málico nos vinhos foi o célebre Émile Peynaud, em 1939. Na época, ele ressaltou que a ausência de malolática era um fator limitante na qualidade dos vinhos: “Não só a composição ácida do vinho mudou completamente, mas a malolática tem um impacto no aroma desses vinhos e até diminui a intensidade da cor e muda seus tons. Não é exagerado dizer que sem fermentação malolática, dificilmente haveria ótimos tintos de Bordeaux”.



## **PARA IMITAR A BORGONHA**

Mas foi somente durante a década de 1950 que os pesquisadores se debruçaram verdadeiramente sobre o tema para tentar controlar de definitivamente a fermentação malolática. Um dos precursores foi Brad Webb, enólogo norte-americano, que, juntamente com John Ingraham, pesquisador da UC Davis, conseguiu induzir a malolática em seus vinhos em 1959.

Três anos antes, ele começou a trabalhar na vinícola Hanzell, fundada por James D. Zellerbach, embaixador dos Estados Unidos na Itália, que queria produzir Pinot Noir e Chardonnay de estilo borgonhês na Califórnia. No entanto, Webb logo percebeu que seu Pinot não estava passando por fermentação malolática, deixando os vinhos mais ácidos do que ele gostaria. Diante do problema, ele tentou de tudo. Inoculou bactérias, introduziu vinho que já estava passando por malolática junto aos seus, mas nada deu resultado.

Com ajuda de Ingraham, que estudou as bactérias de ácido láctico no suco de tomate, eles isolaram uma, que chamaram de ML34, e inocularam no vinho de Hanzell, conseguindo que a malolática fosse induzida, tornando-se um dos primeiros na história a conseguir tal feito. Mas vale lembrar que outros estavam aprimorando o processo na mesma época, como o próprio Émile Peynaud. Foi nessa época, enfim, que a malolática passou a verdadeiramente contribuir com os enólogos.

**Arnaldo Grizzo**

**Publicado em 30 de Outubro de 2018 às 17:00**