

Fermentação Malolática, um importante instrumento enológico

A Fermentação Maloláctica em sua intimidade, neste artigo técnico escrito por André Logaldi, por solicitação de muitos de nossos leitores. Saiba mais...

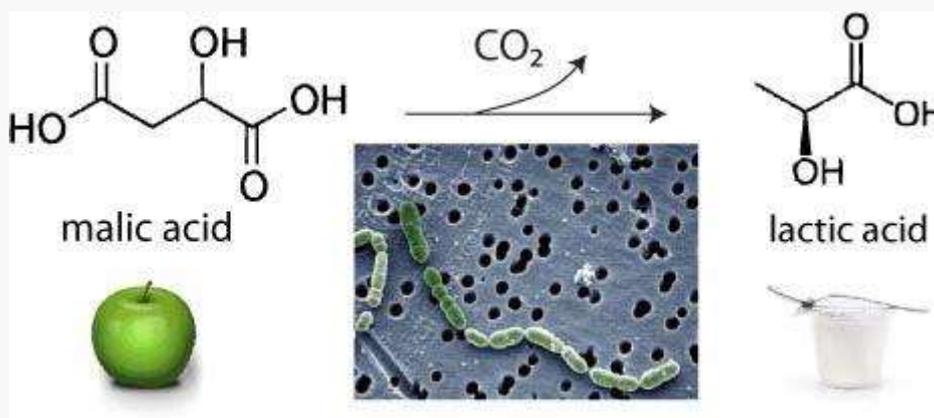


A Fermentação Maloláctica é um importante instrumento enológico, que permite ao enólogo controlar a acidez e acrescentar novos aromas e sabores aos vinhos, tanto brancos como tintos. André Logaldi, nosso colaborador, entra a fundo no tema. Em tempo, a Fermentação Maloláctica não é obrigatória, como é a Fermentação Alcoólica, para a produção de vinho (Arthur Azevedo, editor de Artwine)

Também conhecida como “segunda fermentação” e outrora pouco domesticada devido a uma falta de conhecimento e tecnologia suficientes, esta reação química é fortemente

buscada na vinificação moderna, para brancos, tintos e espumantes (há exceções naturalmente, mas é comum).

A fermentação malolática compreende a transformação do gustativamente áspero ácido málico em ácido láctico, mais macio, por meio da presença de bactérias lácticas que fazem parte da flora natural do mosto de uvas tanto quanto as leveduras que promovem a fermentação alcoólica.



Ela pode ocorrer tanto de forma espontânea como controlada, sobretudo através da temperatura e pode também ser conduzida em tanques ou barricas de madeira, com resultados diferentes na textura dos vinhos resultantes.

É muito importante não somente por sua influência em aromas, sabores e texturas, mas sobretudo porque o ácido málico é também considerado um fator de instabilidade biológica, sendo propenso a servir de base para o aparecimento, indesejado, de outras variantes de micro-organismos, que dele se alimentam.

MOMENTO CULTURAL..

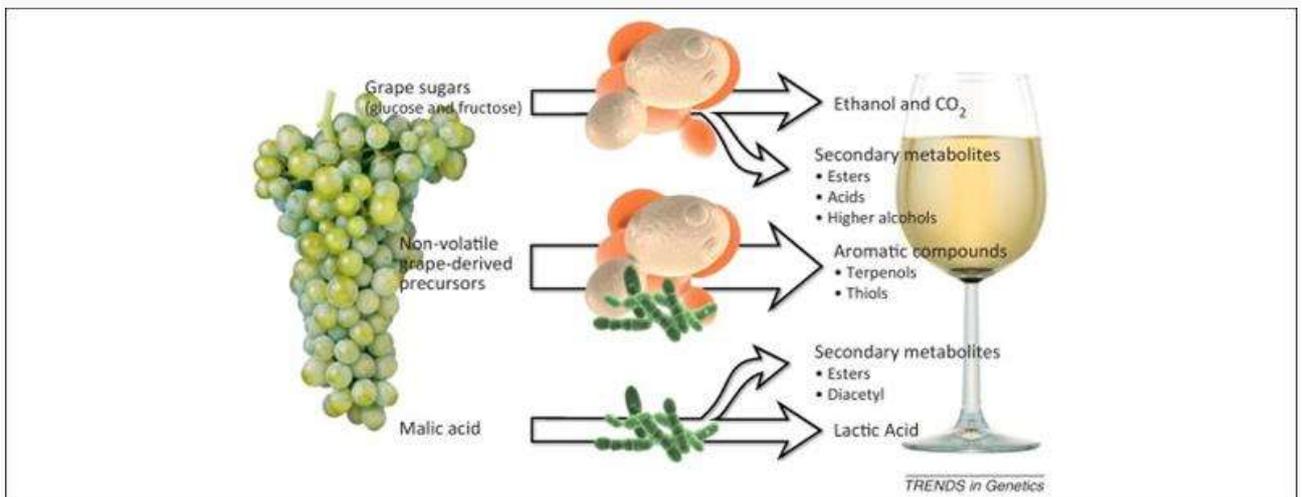
Como nem tudo é tão simples, apenas como citação, devemos reiterar que o ácido málico, cerca de 30% dele, é degradado pelas leveduras das fermentação, antes das bactérias lácticas, no que se chama de fermentação malo-alcoólica, muito pouco abordada a não ser por técnicos do assunto, mas que vem ganhando espaço no século XXI porque a indução das duas fermentações de modo simultâneo pode ser útil na redução de gastos energéticos e menores taxas de emissão de carbono, filosofia de ordem no novo milênio (o Château Lagrange em Saint-Julian-Bordeaux é pioneiro na técnica chamada de co-inoculação).

De volta à realidade:

Para se ter controle total sobre a Fermentação alcoólica, já que pode ocorrer de maneira até inesperada, é fundamental que sejam bem observados fatores como acidez, álcool (bactérias são mortalmente sensíveis a teores acima de 14%), temperatura, aeração, tempo de cuba (maceração) e doses de sulfitos (que em excesso inibem a malolática).

*Mas do ponto de vista organoléptico, mais interessante para o enófilo, **a malolática agrega complexidade aromática e elegância, desde que em doses de baixa concentração de seus subprodutos.***

A elevação do pH resulta em ligeira perda de intensidade e estabilidade da cor, por descoloração de antocianos.



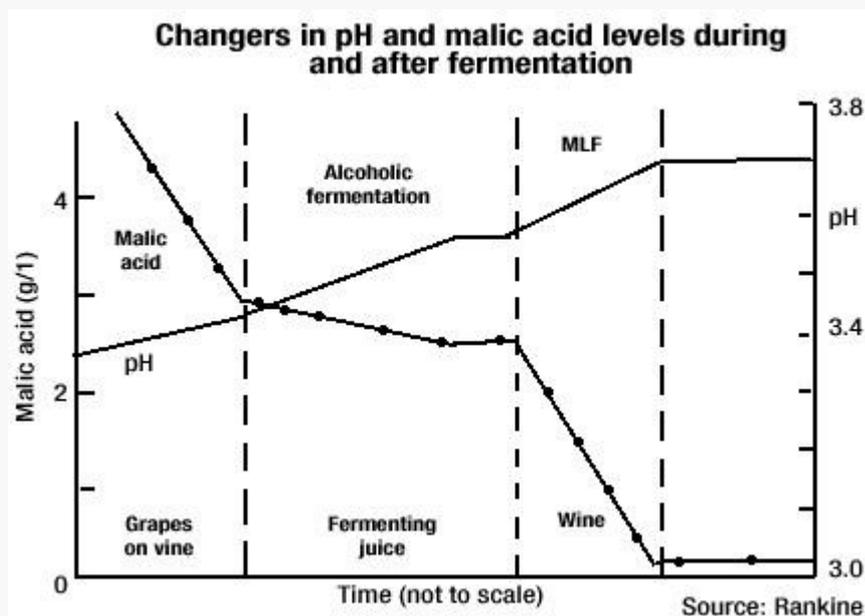
Aromaticamente, graças a seu principal subproduto, a diacetila, os aromas que daí se seguem são os derivados obviamente lácticos, mais delicados e outros nem tanto, como o de manteiga, que tende a ser muito dominante. Doses altas de diacetila pode gerar aroma rançoso. Notas de mel e torrefação tendem a ser acentuadas.

Pode ocorrer também um pequeno aumento da acidez volátil (presença de Acetato de Etila) que tende a não ser importante mas com a premissa de um bom domínio pelo vinificador.

Na boca, em função da formação de lactato de etila, pode se incrementar a sensação de volume do vinho. Além disso, uma esperada diminuição da acidez, porque o ácido láctico é mais fraco.

A “segunda fermentação” teve seu lugar destacado sobretudo em função de possibilitar que o consumidor tenha vinhos mais “prontos”, sem necessidade de se esperar longos anos de guarda.

Ela deve ser conduzida com cuidado ou mesmo impedida em certos casos, sobretudo quando afeta a tipicidade de alguns vinhos, principalmente brancos vivos, de uvas nas quais a acidez é fator qualitativo imperioso.



André Logaldi

Médico cardiologista, membro da diretoria de degustação da ABS-SP, palestrante, colaborador de revistas e revisor de livros sobre vinhos, tour-leader em viagens enogastronômicas (região de Provence-França)