

https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-que-e-maceracao-carbonica_10206.html

ADEGA

O que é maceração carbônica?

A técnica de maceração carbônica ajuda na produção de vinho tinto



Vinhos são produzidos através de uma série de processos, que normalmente se iniciam com o esmagamento das uvas para que o açúcar da fruta seja liberado no suco a ser fermentado por meio da ação de leveduras. O vinho obtido é, então, submetido a vários tratamentos – tais como clarificação e estabilização – até chegar ao ponto de ser engarrafado. Obviamente, esse é um resumo bastante simples. Dependendo do tipo e estilo de vinho que pretende obter, o enólogo pode lançar mão de outras ferramentas e técnicas. Um dos métodos alternativos de vinificação é a chamada “**maceração carbônica**”, utilizada basicamente na produção de tintos, e que hoje aparece muito em voga.

Na maceração carbônica, ocorre a transformação do açúcar contido nas uvas inteiras – ou seja, não esmagadas – em álcool sem a ação de leveduras. Cachos inteiros de uvas são dispostos no tanque de fermentação, tomando-se o cuidado para que as frutas não estejam partidas, não estejam com sua pele rompida. O ambiente dentro do tanque deve ser anaeróbio; a retirada do oxigênio é feita através da introdução de gás carbônico, daí o nome da técnica ser maceração carbônica.

O que ocorre é uma fermentação intracelular dentro dos grãos de uvas inteiros e, assim, formam-se pequenas quantidades de álcool e surge uma variedade de componentes aromáticos. Essa fase de maceração dura, geralmente, de uma a três semanas, variando de acordo com condições de temperatura.

Entre os primeiros a vislumbrar essa técnica estava Louis Pasteur que, em 1872, já observou que uvas mantidas no ar tinham sabor diferente de uvas mantidas em gás carbônico. Entretanto, erroneamente, pensava que essas uvas mantidas em CO₂ dariam origem a vinhos mais longevos. Já as pesquisas de Michael Flanzy, em meados da década de 1930, constataram que uvas mantidas intactas por vários dias em ambiente saturado de CO₂ e posteriormente prensadas davam origem a vinhos de coloração mais brilhante, menos tânicos e de aromas mais distintos, se comparados a vinhos produzidos por meio de processo normal (fermentação com leveduras).

Macerado ou fermentado?

Mas seria possível produzir um vinho exclusivamente fermentado por maceração carbônica? Provavelmente, mas somente algo em caráter experimental. Na realidade, vinhos que passam pelo processo de maceração carbônica fermentam também por meio de leveduras. Isso porque é praticamente impossível manter a totalidade das uvas intactas na quantidade necessária para produção comercial. Além disso, o peso dos próprios cachos dentro do tanque de fermentação acaba provocando o rompimento das cascas das uvas do fundo desse tanque, liberando suco e dando origem a um mosto que começa a fermentar pela ação de leveduras

indígenas – ou seja, leveduras naturais das próprias uvas ou do próprio ambiente, não adicionadas.

As uvas submetidas ao processo têm, além de suas cadeias de açúcares, também seu ácido málico quebrado

Dessa forma, o que se observa são três camadas: o fundo do tanque, fermentando por meio de leveduras, a parte central, formada por uvas ainda inteiras, porém envoltas em suco que contém leveduras – e que, portanto, passa por fermentação intercelular mais lenta – e a camada mais superficial, que fermenta realmente por maceração carbônica.

Analisando-se a questão objetivamente, mesmo em vinhos produzidos a partir de uvas esmagadas, é normal que a prensa deixe algumas frutas intactas, de acordo com o tamanho dos bagos e da regulagem do equipamento – o enólogo pode ajustar sua prensa para “deixar passar” uma parte das uvas – e o próprio mosto do fundo do tanque de fermentação libera CO₂, fazendo com que, ainda que não da forma “mais própria”, ocorra sim a maceração carbônica naquelas uvas intactas. Os processos de fermentação alcoólica e de maceração carbônica são simultâneos.

Eduardo Milan

Publicado em 2 de Maio de 2019 às 18:00