

Evolução da maturação – Prestação de serviços

A qualidade dos vinhos depende de numerosos factores, como a qualidade da matéria-prima e a tecnologia de vinificação.

No caso particular dos vinhos tintos, a qualidade é em grande parte determinada pelos compostos fenólicos, pois estes têm um papel fundamental nas suas características organolépticas. A composição e o teor em compostos fenólicos no vinho são essencialmente condicionados pelas características qualitativas das uvas, nomeadamente o seu grau de maturação.

A determinação da data óptima da vindima, o controlo adequado da maturação das uvas, e em particular a sua composição fenólica e o seu potencial de extracção, são factores de extrema importância para os enólogos.

A ADVID disponibiliza um conjunto de análises, a realizar nos bagos e mostos, que permite monitorizar num máximo de 48h, e a partir de 200 bagos, tanto os parâmetros clássicos (açúcares, pH, acidez total) como a composição fenólica e ainda algumas determinações que lhe permitem avaliar melhor o estado de maturação, nomeadamente a do ácido málico, e trabalhar mais adequadamente a vinificação, como a do azoto assimilável.

Relativamente aos custos, mantemos a partilha destes, entre o orçamento geral da Associação e os Associados que adiram a este serviço, pelo que o custo de Análise Sumária é de 4,00€ e o custo do Pacote 1 (Sumária + Fenólica+ Ácido Málico) é de 7,00€ / amostra (acrescido de IVA à taxa legal).

Este tipo de serviço está também aberto para não Associados com um preço de 10,00€/amostra para Análise Sumária e 20€/amostra para o Pacote 1. A estes valores acresce o IVA à taxa legal em vigor.

Solicita-se a todos os interessados, que preencham a ficha de inscrição em anexo e a remetam à ADVID, antes da entrega das primeiras amostras.

Os sacos de acondicionamento devem estar devidamente identificados (data, nome, local, casta), e sempre com a mesma referência, quando diga respeito a amostras repetidas semanalmente.

E-mail: ana.morais@advid.pt | Telefone: 259308207 | Página web: www.advid.pt