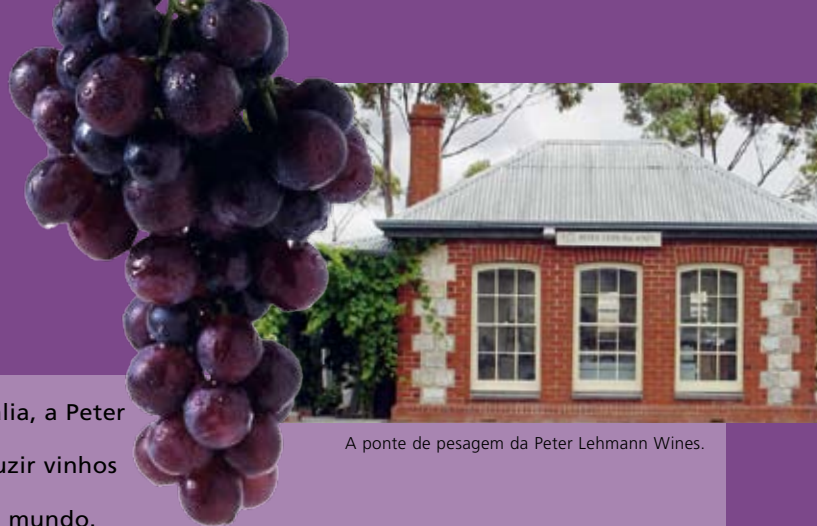


Vinícola do ano usa enzimas da Novozymes



A ponte de paisagem da Peter Lehmann Wines.

Uma das mais inovadoras e respeitadas vinícolas da Austrália, a Peter Lehmann Wines, utiliza enzimas da Novozymes para produzir vinhos que são o deleite de apreciadores desta bebida em todo o mundo.

Pela segunda vez em quatro anos, a Peter Lehmann Wines foi escolhida como a Vinícola Internacional do Ano e a Produtora Australiana do Ano, na Competição Internacional de Vinhos e Bebidas Alcoólicas, realizada em Londres em 2006.

Com suas operações vinícolas situadas no coração do internacionalmente famoso Barossa Valley, em South Australia, a Peter Lehmann Wines sempre utilizou enzimas tanto para fazer vinho tinto como vinho branco. Quase todas as vinícolas australianas utilizam enzimas para melhorar os processos de produção de vinho branco, e muitas delas usam igualmente enzimas para seus vinhos tintos.

«Eu sempre usei enzimas para produzir vinhos», afirma Andrew Wigan, chefe de vinícola da Peter Lehmann Wines. «Começamos usando as enzimas da Novozymes porque nossos testes com elas deram ótimos resultados, e as estamos usando com sucesso há 14 anos».

A maneira de fazer vinho na Austrália é diferente da europeia por causa do clima quente, que requer um tempo de processamento mais curto para evitar infecção. Algumas vezes, as vinícolas só têm meia hora para transferir o vinho do esmagamento para os tanques de clarificação.

«Na Austrália, o início da safra varia de uma região para outra devido às diferentes condições climáticas. Em cada região, a safra tende a ter um início e um fim com datas relativamente precisas; portanto, o processo tem que ser mantido em andamento constante. Isso não é como o processamento de suco de frutas em que você guarda as maçãs e pêras em câmaras frias; as uvas, você processa à medida que elas chegam», afirma Peter Dunn, gerente de negócios do setor de vinhos, da Novozymes.

«Estamos muito satisfeitos com as enzimas da Novozymes e continuaremos a usá-las», afirma Andrew Wigan, chefe de vinícola da Peter Lehmann Wines.



A Novozymes é comprometida com o mercado australiano de vinhos e com as suas necessidades, e o fato de ocupar uma forte posição no mercado reforça isso. O principal fator de sucesso da Novozymes tem sido o excelente serviço prestado aos clientes.

«Garantimos entrega no prazo», afirma Peter Dunn. «Quando o seu tempo é limitado, você quer que as enzimas estejam ali quando você começa a produzir o vinho. Com a Novozymes, as enzimas são sempre entregues no prazo certo e elas sempre funcionam perfeitamente».

Produção de vinho branco

A clarificação do mosto é geralmente difícil devido à presença de pectinas extraídas durante a produção do vinho. As pectinas são compostos naturais encontrados nas uvas e agem como uma esponja. A alta viscosidade dificulta a liberação do suco e as partículas turvadoras são mantidas em suspensão. Ultrazym® CP-L e Novoferm® C-L, da Novozymes, solucionam estes problemas.

«Usamos Ultrazym CP-L nos vinhos brancos porque eles ajudam com a clarificação, e um suco claro e bonito acentua as características da fruta», afirma Andrew Wigan.

«Ultrazym CP-L acelera o processo de clarificação, que é importante para nós. O nosso espaço de assentamento é limitado, portanto quando deixamos o vinho para assentar, esperamos que esteja assentado no dia seguinte».

Ultrazym CP-L ajuda as vinícolas reduzindo a viscosidade, liberando mais facilmente o suco natural, permitindo a clarificação e assentamento do mosto e acelerando o processo de obtenção de mostos claros antes da fermentação.

«A enzima é adicionada durante o esmagamento e, assim, o tempo de contato é curto e a reação é rápida. Ultrazym CP-L ajuda a liberar o suco natural e melhora o processo de assentamento trabalhando nos tanques de clarificação», afirma Peter Dunn.

Produção de vinho tinto

Além de facilitar a produção e melhorar o assentamento, as enzimas são usadas no pro-

cessamento de vinho tinto para ajudar a liberar a cor das uvas e melhorar a compactação das borras. Embora nem todos na indústria australiana de vinhos estejam convencidos das vantagens do uso de enzimas nos vinhos tintos, Peter Lehmann afirma que as enzimas sempre fizeram parte de seu processo de produção para esta modalidade de vinho.

«Em nossos vinhos tintos, usamos Ultrazym EX-L para obter uma melhor clarificação e extração - sempre fizemos isso», afirma Andrew Wigan.

Ultrazym EX-L é adicionado no início do processo de fabricação do vinho e oferece todas as vantagens de Ultrazym CP-L; além disso, melhora a extração de fenólicos e compostos de aromas, permitindo assim uma compactação excelente das borras, melhor rendimento e melhor filtração.

«O vinho tinto passa por várias etapas de filtração e durante cada uma delas ele perde parte da cor, dos taninos e do sabor», afirma Peter Dunn. «Com Ultrazym EX-L, as vinícolas podem contar com a redução de, pelo menos, uma etapa da filtração - isto ajuda a manter a qualidade do produto acabado».

Produção de vinho de alta qualidade

Um bom vinho só pode ser feito a partir de boas uvas e a Peter Lehmann Wines, do Barossa Valley, não faz concessões em relação à qualidade em nenhuma etapa do processo da fabricação dos seus vinhos. Hoje, o Barossa Valley é o coração da indústria de vinhos da Austrália e a manutenção da reputação da área depende de vinícolas como a Peter Lehmann Wines.

Vinícolas de alta qualidade como a Peter Lehmann Wines fazem parcerias com a Novozymes por causa de seus serviços e produtos de alta qualidade. «Estamos muito satisfeitos com as enzimas da Novozymes», afirma Andrew Wigan. «E continuaremos a usá-las». ●

PARA MAIS INFORMAÇÕES
Peter Dunn
pdu@novozymes.com