


Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Nacional	Tiragem: 127835
Título: Tecnologia para melhorar a produção dos vinhos					Temática: Generalista	GRP: 11.2
2006/06/26	JORNAL DE NOTÍCIAS – PRINCIPAL	Pág.39	Imagem: 1/1		Periodicidade: Diária	Inv.: 3000.00

Ciência

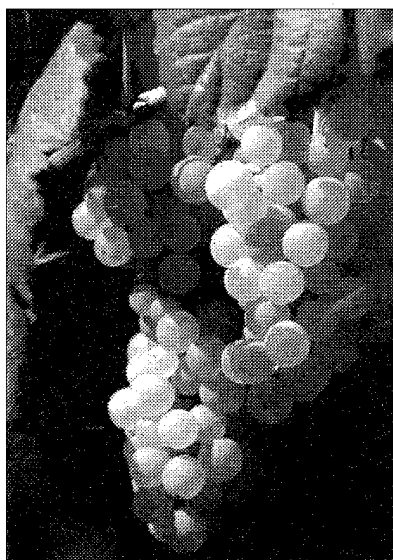
Tecnologia para melhorar a produção dos vinhos

Enochip monitoriza processo de fermentação. Primeiro produto criado no Biocant Park, Cantanhede

»» Monitorizar todos os microrganismos existentes nas vinhas e nas adegas, bem como todo o processo fermentativo dos mostos passa agora a ser possível utilizando o Enochip, o primeiro produto desenvolvido no Biocant Park, Parque Biotecnológico de Cantanhede.

O Enochip é uma nova tecnologia de diagnóstico molecular avançada, que permitirá aliar a arte e ciência na produção de vinhos de qualidade. Isto porque a sua utilização permite identificar todos os microrganismos associados à fermentação do vinho.

A fermentação do mosto é um processo biológico complexo feito por milhares de microrganismos (leveduras) fermentativos que contribuem positiva ou negativamente para a qualidade



Vinhos mais diferenciados

dos vinhos. Estes microrganismos existem nas vinhas e são transportados para as adegas, outros permanecem de ano para ano nesses espaços.

A sua diversidade tem dificultado a sua identificação, daí o facto de não se conhecer quais os que são adequados para deter-

minado mosto. Para ultrapassar esta questão, muitos produtores têm utilizado leveduras comerciais, mas estas acabam por retirar parte da diversidade dos vinhos, tornando-os mais semelhantes.

Com o Enochip, os enólogos passam a ter à disposição um meio que lhes permite avaliar a salubridade das adegas, identificar os microrganismos e conhecer os que são responsáveis por um bom vinho, além de avaliar se a fermentação decorre como o esperado. No caso da utilização de leveduras comerciais é também possível avaliar se são as mais adequadas para determinado mosto.

Esta nova tecnologia, desenvolvida em colaboração com a Adega Cooperativa de Cantanhede, possibilitará, no futuro, desenvolver novos fermentos adequados à fermentação de mostos, contribuindo para o desenvolvimento de vinhos com novas características e todas diferenciadas. **Virgínia Alves**