



- **Teor de açúcar e pH pretendidos:** típico mosto branco
- **Colheita fria e/ou noturna:** não arrefecer a colheita com um permutador.
- **Bioproteção antes / durante a prensagem**
 - Levedura IOC CALYPSO™ (10 g/hL)
 - Objetivo:
 - Conservação microbiológica e oxidativa (permitindo uma sulfitação retardada com oxidação controlada dos fenóis)
- **Cuidadosa e delicadamente pressionado:**
 - Evitar o enchimento axial da prensa.
 - Evitar a rotação. Pressão < 1,3 bar.
 - Extrair um máximo de 65% do sumo (o melhor sumo sai a 50%). Se necessário, fracionar para processar os sumos separadamente.
 - Objetivo:
 - Limitar a maceração.
- **Se houver demasiada cor, adicionar carvão vegetal:**
 - ACTICARBONE ENO™ ou CARBOCLEAN™ : 10-50 g/hL.
 - Objetivo:
 - Apaga os tons vermelhos sem atacar o amarelo, característica da BDN.
- **Sulfitação e enzimagem retardadas (3 horas após a prensagem):**
 - Sugestão: Sulfitar a 3-4 g/hL. Para alguns vinhos, sulfitar no início do processo de prensagem.
 - Enzima clarificadora estática: MYZYM ULTRA CLARIF™ : 1-2 g/Hl ou em caso de flotação : MYZYM READY'UP™ (1-3 ml/hL).
- **Clarificação / tratamento com agentes de ligação adequados :**
 - QI FINE™ (15-30 g/hL) decantação estática a 10-13°C no máximo o QI UP XC™ (2-6 g/hL) + BENT'UP™ (10-20 g/hL) em flotação.
 - Objetivo:
 - Clarificação + papel anti-radicaís livres, minimizando a oxidação do mosto e a adsorção de polifenóis oxidáveis e corados.
- **Opção de reequilíbrio sensorial: bio-acidificação suave**
 - Levedura IOC BOREAL™ a 25 g/hL.
 - Tempo de contacto: 2 a 3 dias entre 18 e 22°C.
 - Objetivo: bioprodução de ácido láctico com menor impacto no pH e, por conseguinte, menor risco de descoloração rosa.
- **Inoculação de uma levedura selecionada que revele o produto visado:**
 - Alguns exemplos (dose de 20 g/hL):
 - IOC 18-2007™ : finesse, elegância
 - IOC FRESH ROSÉ™ : frutado, floral, picante
 - IOC BE FRUITS™ : bagas vermelhas, doces
 - IOC BE THIOLS™ : citrino, exótico
- **Nutrição específica e gestão do stress oxidativo:**
 - Nutriente NATJJA™ a 40 g/hL
 - Vantagens :
 - Revelação de aromas frutados.
- **Correção de cor adicional para o vinho:**
 - As borras de vinho branco, nomeadamente as do IOC 18-2007™, podem ser utilizadas para completar a correção da cor, se necessário.
- **Correção adicional do saldo:**
 - Se o vinho for considerado demasiado magro (nomeadamente em caso de utilização intensiva de carvão): Taninos VOLUTAN (2-4 g/hL)™ e/ou ESSENTIAL PASSION (1-5 g/hL).

Uma nova oferta para se adaptar à evolução do consumo de vinho



O consumo de bebidas alcoólicas tem vindo a diminuir nos últimos anos, e o vinho não foi poupado. De todas as cores, o vinho tinto é atualmente o mais afetado.

O perfil dos consumidores mudou e continua a mudar. Cada vez mais, estes procuram bebidas frescas, não agressivas para o paladar e muito aromáticas. A temperatura de consumo tradicional dos vinhos tintos e a sua estrutura naturalmente tânica são obstáculos a estas novas expectativas, que favorecem atualmente os vinhos brancos.

Neste contexto, a produção de vinho branco a partir de uvas pretas é uma saída interessante, tanto do ponto de vista estrutural (evitando o arranque e a replantação) como comercial. Muito mais do que um simples vinho branco, o vinho tranquilo "blanc de noirs" é uma verdadeira quarta cor de vinho.

Aparentemente mais afastados dos tintos, mas não chegando a ser brancos ou rosés, os vinhos blanc de noirs distinguem-se por uma coloração particular, por vezes "olho de perdiz". Também não se enquadram no caldeirão dos "Orange wines", apresentando um perfil aromático e de sabor muito mais fresco.

Podemos trabalhar as notas típicas dos vinhos brancos, rosés e mesmo tintos, e talvez uma combinação de todos, em função das castas e dos objetivos que nos propomos.

Objeto de criatividade, inovação e sucesso comercial, os blanc de noirs são vinificados com especial cuidado e antecipação, desde a escolha da colheita até ao engarrafamento.

Durante mais de um século, o IOC construiu a sua experiência na produção de espumantes blanc de noirs. Quem melhor para o ajudar a produzir a quarta cor do vinho tranquilo?



Les blancs de noirs em poucas palavras

- ✓ Uma saída interessante:
 - ✓ Estruturalmente (evitar o desenraizamento e a replantação)
 - ✓ Comercialmente: a quarta cor do vinho.
- ✓ Uma coloração distinta, por vezes "olhos de perdiz".
- ✓ Não são "Orange wines": aromas e sabores muito mais frescos.
- ✓ Aromas: notas típicas dos vinhos brancos, rosés e mesmo tintos, consoante a casta e o objetivo...
- ✓ Uma fonte de criatividade, inovação e sucesso comercial.
- ✓ A experiência do Grupo IOC há mais de um século.