

QUADRO SINTÉTICO DOS DEFEITOS DOS VINHOS E SEUS TRATAMENTOS

OCTAVIO VALSECHI

(Seção de Química Tecnológica)



(Tradução de um capítulo da "L'uva nelle malattie dei vini"
de R. Averna Saccá)

Natureza da alteração	Caracteres	Causas	REMÉDIOS	
			Preventivos	Curativos
Vinho "áspero"	Sabor áspero, adstringente.	Natureza da videira, excesso de substâncias tânicas no vinho.	Desengação, fermentação breve, eliminação parcial das cascas na fermentação.	Clarificação enérgica com clarificantes de origem animal
Vinho "ácido"	Sabor ácido que "amarra" os dentes.	Uvas não maduras, danificadas por insetos ou por doenças criptogâmicas, etc..	Retardar o mais possível a colheita. Adição de açúcar ao mosto.	Desacidificação. Corte do vinho ácido com vinho mole.
Vinho "chato"	O vinho é fraco e pobre de ácidos, de álcool e de côr; é insipido.	Deficiência de acidez; maturação muito adiantada da uva ou péssima maturação.	Adicionar ao mosto ácido tartárico. Adiantar a vindima.	Corte do vinho mole com vinho áspero. Adicionar ácido tartárico ou cítrico.
Vinho "descorado"	Côr escassa, fraca.	Natureza da uva. Péssimo amadurecimento. Vinificação sem bagaço.	Mudar a variedade de uva. Prolongar o contato do mosto com o bagaço. Vinificação com bissulfito de potássio.	Corte do vinho descorado com vinho rico em substâncias corantes.
Vinho "amável"	Sabor adocicado, mais ou menos acen tuado.	Açúcar não decomposto por fermentação incompleta.	Provocar o desenvolvimento completo da fermentação lenta.	Refermentação. Corte com vinho áspero.
"Podridão"	Vinho pouco colorido, turvo, de gosto desagradável.	Putrefação do vinho por composição defeituosa. Conservação do vinho em contato com substâncias em putrefação.	Taninização. Aquecimento do mosto. Boa conservação das dor nas, toneis, barris, etc.. Limpeza.	Alcoolização e sulfitação.

Natureza da alteração	Caracteres	Causas	REMÉDIOS	
			Preventivos	Curativos
"Sabor de terra"	Sabor especial, terroso.	Natureza da videira e do terreno. Presença na uva da Cladotrix odorifera.	Mudar a variedade de videira. Correção do terreno, desengação. Fermentação breve, fora do contato do bagaço.	Trasfegas frequentes. Energicas clarificações. Óleo de oliva, mostarda. Corte com vinhos pouco ásperos.
"Sabor de engação"	Sabor adstringente especial que lembra o do engação.	Fermentação longa em contato com o engação, especialmente com o verde.	Desengação. Fermentação breve.	Como os vinhos que têm gosto de terra, praticar a refermentação. Filtração com carvão de lenha.
"Sabor de bolor"	Sabor adstringente, desagradável, característico.	Bolor no interior das dornas, barris ou rólhas, nos lugares úmidos.	Acurada conservação das dornas, barris, etc., vasos. Ventilação e saneamento das adegas úmidas.	Óleo de oliva, mostarda, carvão vegetal. Refermentação.
"Sabor seco"	Sabor especial, dito seco.	Presença nas dornas, barris, etc., de bolores brancos que se desenvolvem em ambiente seco.	Acurada conservação das dornas, barris, etc., vasos.	Veja-se tratamento anterior.
"Sabor de tempestade"	Sabor especial.	Vinificação da uva embolorada ou danificada pelas chuvas outonais.	Escolha das uvas. Vinificação em branco e defecação do mosto. Fermentação com bagaço sadio.	Veja-se tratamento anterior. Conservação do vinho com uso de antissépticos.

Natureza da alteração	Caracteres	Causas	REMÉDIOS	
			Preventivos	Curativos
"Sabor de fumaça"	Cheiro de fumaça de lenha verde, sabor áspero, amargo.	Conservação do vinho em toneis, barris, etc. queimados internamente.	Eliminar completamente o lenho carbonizado do interior dos toneis, barris, etc..	Óleo de oliva.
"Sabor de bôrra"	Sabor e cheiro podre que lembra o vinho alterado com as bôrras.	Contato prolongado do vinho com as bôrras.	Trasfegas feitas oportunamente.	Trasfegas em contato com o ar. Carvão vegetal. Refermentação.
"Sabor de podre"	Sabor e cheiro de matéria orgânica em putrefação, muito desagradável.	Contato do vinho com substâncias em putrefação ou com outras alteradas.	Substituir as alteradas.	Veja-se podridão. Trasfegas em presença de ar. Carvão vegetal. Refermentação.
"Sabor de ranço"	Sabor e cheiro de gordura rançosa.	Contato do vinho com substâncias gordurosas e rançosas.	Evitar o uso do sebo nos batoques.	Nenhum. Tentar a refermentação.
"Sabor de lenho"	Sabor desagradável que lembra o do lenho.	Conservação do vinho em vasilhame novo, não depurado.	Acurado tratamento do vasilhame novo.	Cura-se difficilmente. Clarificação. Carvão animal.
"Sabor de bode"	Cheiro e sabor desagradáveis que lembram o dos caprinos.	Transporte do vinho em odres mal preparados.	Preparar bem os odres. Usar vasilhame de madeira.	Óleo de oliva.
"Sabor de flegma"	Cheiro desagradável de aguardente de mau gôsto ou de "grapa".	Alcoolização com álcool de mau gôsto.	Usar álcool retificado. Corrigir o vasilhame que contiver álcool, antes de enchê-lo com vinhos.	Óleo de oliva. Carvão vegetal.

Natureza da alteração	Caractêres	Causas	REMÉDIOS	
			Preventivos	Curativos
"Sabor de licor"	Sabores e cheiros vários que lembram os dos licores.	Conservação do vinho em vasilhame que conteve licores.	Correcção do vasilhame que conteve licores, antes de enchê-lo com vinho.	Óleo de oliva. Carvão animal.
"Cheiro de querozene"	Cheiro de querozene.	Contato eventual do vinho com querozene; má parafinação do vasilhame.	Evitar êsse contato. Usar boa parafina.	Óleo de oliva.
"Píloso"	O vinho é turvo e tem gôsto desagradável.	Substâncias azotadas ou sais ácidos em suspensão no vinho.	Prolongar a fermentação.	Ácido tartárico, tannino. Clarificações, segundo os casos.
"Sabor gorduroso"	Sabor muito desagradável. Caracteriza-se pelo aspecto viscoso, turvo e "filante".	Muita substância azotada. Deficiência de tanino.	Adicionar ao mosto ácido tartárico. Aeração. Ácido tânico. Prolongar o contato do mosto com o bagaço.	Agitar enérgicamente o vinho. Taminização. Corte dos vinhos. Trásfegas frequentes em presença de ar. Aeração.
"Cheiro de enxôfre"	Cheiro de enxôfre queimado. Sabor ácido accentuado que ataca a garganta.	Excessiva sulfitação do vasilhame e do vinho. Adição excessiva de sulfitos e bissulfitos.	Uso prudente de vapores de enxôfre e dos sulfitos.	Trásfegas em presença de ar. Água sulfurada ou sulfetos. Carvão vegetal.
"Cheiro de ovo podre"	Cheiro muito desagradável que se assemelha ao dos ovos podres, das águas sulfurosas e das couves podres.	Sulfetos nos terrenos. Enxôfre no vasilhame, decomposição dos fermentos.	Corrigir o terreno, evitar o contato do vinho com o ferro. Queimar o enxôfre em enxofradeiras. Lavagem das uvas.	Trásfegas em presença de ar e em barris sulfurados. Trásfegas com recipientes de cobre não estanhados. Adição de bissulfito de potássio.

Natureza da alteração	Caracteres	Causas	REMÉDIOS	
			Preventivos	Curativos
"Cheiro de mercaptano"	Odor e sabor de alho muito desagradáveis.	Enxôfre na fermentação alcoólica. Longa conservação do vinho de cheiro de ovos podres.	Tratar oportunamente o cheiro de ovos podres.	Tentar o tratamento com óleo de oliva.
"Sabor resinoso"	Amargor particular que lembra as resinas.	Uso de vasilhame de madeira resinosa mal depurada.	Veja-se sabor de vinho.	Tentar óleo de oliva.
"Acaro"	Véus na superfície do vinho doce.	Pequenos animais que vivem na superfície do vinho, pertencentes ao grupo dos acarídeos (<i>Casparyphus Passularum</i>).	Evitar o contato do vinho com as uvas, passas e outros frutos secos. Limpeza do vasilhame.	Filtração. Exposição ao sol. Fumaça de enxôfre, anidrido carbônico.
"Vinho turvo"	Sabor pouco agradável.	Presença no vinho de muitas substâncias azotadas.	Taninização, fermentação com o bagaço.	Clarificação e filtração.
"Enturvamento"	Vinho turvo sem ter gostos especiais ou frisantes.	Rápido resfriamento do vinho. Reinício da fermentação na primavera.	Procurar que a fermentação se complete durante o outono. Evitar os rápidos resfriamentos do vinho.	Descanço. Filtração. Desejando-se conservar o vinho doce, pasteurizá-lo e adicionar antissépticos.
"Vinho de côr escura"	Côr escura tendendo ao azulado.	Deficiência de acidez.	Adição de ácido tartárico ao mosto.	Trasfega do vinho e adição de ácido tartárico ou cítrico.

Natureza da alteração	Caracteres	Causas	REMÉDIOS	
			Preventivos	Curativos
"Sabor de cobre"	Sabor metálico particular.	Dissolução no vinho de cobre, proveniente da tráfega com recipientes de cobre não estanhados ou da vinificação em presença de calda bordaleza.	Evitar o contato do vinho com recipientes de cobre não estanhados. Acurada lavagem com ácido clorídrico e contiveram substâncias cúpricas, antes de usá-las na vinificação. Lavagem das uvas sujas de calda bordaleza. Fermentação em contato de enxôfre.	Refermentação em presença de enxôfre. Adição de polissulfeto de potássio ou de água sulfurosa.
"Sabor de tecido ou de papel"	Sabores especiais que lembram o tecido ou o papel.	Filtração com sacos ou com pasta de celulose não depurados.	Evitar as causas citadas.	O gôsto desaparece com o tempo.
"Enegrecimento"	Sabor metálico, enturvamento, côr pardada.	Sais de ferro no vinho e no terreno. Conservação em contato de ferro a descoberto. É mais sensível nos vinhos pouco ácidos e tânicos.	Evitar o contato do vinho com o ferro.	Aeração enérgica seguida por clarificação ou por filtração.