

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Regional		
Título: Enochip revoluciona vinicultura					Temática: Generalista		
2006/08/24	O PRIMEIRO DE JANEIRO – PRINCIPAL		Pág.10		Imagem: 1/1		Periodicidade: Diaria Inv.: n.a.

PRIMEIRO PRODUTO DO BIOCANT PARK

Enochip revoluciona vinicultura

Chama-se Enochip e é o primeiro produto inteiramente desenvolvido pelos cientistas do Biocant Park, de Cantanhede. Uma descoberta que promete revolucionar o sector vinícola e já despertou interesse estrangeiro.

Desenvolvida em parceria com a Adega Cooperativa de Cantanhede, o Enochip é uma nova tecnologia de diagnóstico molecular

Enochip identifica microrganismos associados à fermentação do vinho

avançada que permite identificar todos os microrganismos associados à fermentação do vinho, tornando-se desse modo um precioso auxiliar para os enólogos com vista à produ-

ção de vinhos de qualidade, referem os responsáveis.

A fermentação do mosto é um processo biológico complexo feito por milhares de microrganismos fermentativos que contribuem para as propriedades organolépticas do vinho. Estes microrganismos (leveduras) existem nas vinhas e são transportados nas uvas para os lagares, enquanto outros ali permanecem de uns anos para outros associados aos utensílios usados nas adegas. Trata-se de uma comunidade microbiológica muito complexa que pode contribuir positiva ou negativamente para a qualidade do vinho.

A grande diversidade de microrganismos que participam na fermentação alcoólica dos mostos complica a sua identificação, pelo que não tem sido possível monitorizar o processo de fermentação nem

determinar se a população microbiana é adequada à fermentação de um determinado mosto. O Enochip vai permitir contornar alguns destes problemas, permitindo monitorizar todos os microrganismos existentes nas

vinhas associadas às uvas e os que fazem parte da microflora residente nas adegas, assim como monitorizar todo o processo fermentativo dos mostos. O Enochip irá ainda possibilitar a avaliação da salubridade das

adegas, a identificação dos microrganismos residentes que possam introduzir maus aromas e sabores nos vinhos e ainda avaliar se a fermentação decorre como esperado.

Paula Alexandra Almeida

Produto inovador é precioso auxiliar para produção de vinhos de qualidade

Paula Alexandra Almeida

