



TARANIS

COOPERAGE GROUP

GUIA PRÁTICO

ADAPTAR UMA VINHA
ORIENTADA PARA A
PRODUÇÃO DE VINHOS
TRANQUILOS PARA
PRODUZIR VINHOS
DESTINADOS À DESTILAÇÃO

ABOUT US

PAUL CARIS

Com **mais de 25 anos de experiência no universo das bebidas espirituosas**, decidimos colocar o nosso know-how ao serviço dos produtores e criadores, fundando a **Querceo**.

Paul Caris, Enólogo e antigo **Master Blender da Maison Ferrand**, uma empresa internacional de bebidas espirituosas multimarcas sediada em Cognac, contribuiu para o prestígio da excelência francesa, conquistando **mais de 60 prémios internacionais**, incluindo o **prestigiado Troféu ISC de Cognac em 2014**.

*A nossa experiência é a nossa especialização.
A nossa paixão, a sua excelência.*

MARC BONNEFIN

Com **mais de 15 anos de expertise no setor de tonelaria e em grandes grupos internacionais**, e diplomado com um Mestrado em Vinhos e Destilados pela Universidade de Bordeaux, além do "Diploma in Distilling" do CIBD (Chartered Institute of Brewers and Distillers), ele desenvolve uma abordagem precisa e inovadora sobre as interações entre a madeira e os destilados.

Paralelamente, **gerencia uma destilaria** localizada no coração de **um domínio vitivinícola no sul da França**, onde coloca em prática sua paixão pela criação e experimentação de destilados de exceção.

A expertise técnica ao serviço da inovação artesanal.



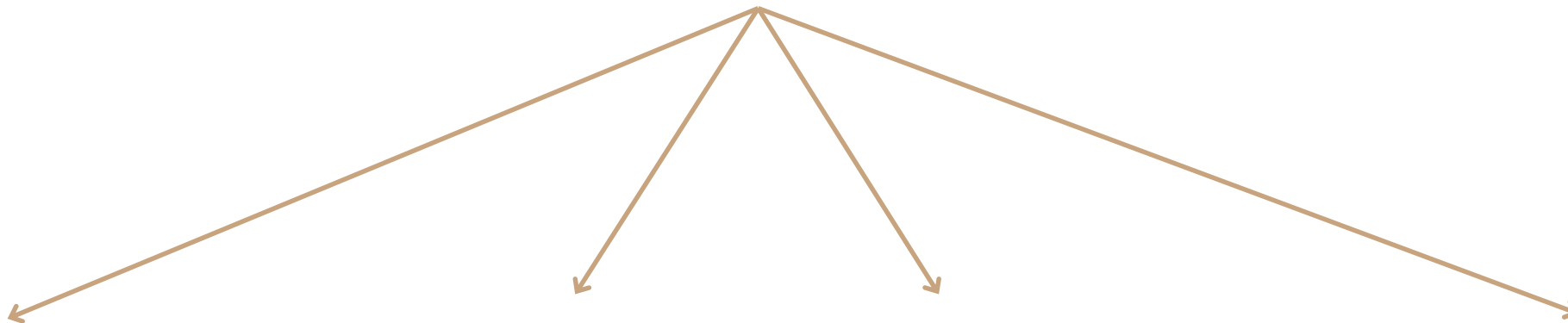
SAZERAC





TARANIS

COOPERAGE GROUP



QUERCEO

- Soluções técnicas para bebidas espirituosas e RTD
- Consultoria em elaboração de bebidas espirituosas



- Barrica regenerada
- Barrica premium
- Barrica nova
- Taninos e madeiras



- Barrica regenerada
- Barrica premium
- Serviço de tanoaria
- Manutenção e conservação de barricas



- Barrica regenerada
- Barrica premium
- Serviço de tanoaria
- Manutenção e conservação de barricas



OBJETIVOS E DESAFIOS

Vinhos tranquilos vs Vinhos para destilação (tabela comparativa)

Vinhos para vinho	Vinhos para destilação
Equilíbrio, complexidade aromática	Concentração em precursores aromáticos
Estabilidade	Pureza microbiológica
	Acidez moderada (evitar defeitos pós-destilação)

- Maximizar os compostos aromáticos precursores
- Limitar os defeitos (voláteis, redutivos)
- Obter um rendimento alcoólico ideal (8–10% vol.)
- Adaptar as castas tintas para um tratamento semelhante ao dos brancos

VINHA – CONTROLE DO VINHEDO

Escolha das castas

Privilegiar castas locais adaptadas ou adaptar o caderno de especificações para a destilação

- Exemplo para as castas tintas: prensagem direta, fermentação rápida, evitar maceração prolongada

Gestão dos rendimentos

Produção em volume. Sem necessidade de sucos aromáticos.

Maturação e sanidade

Colher na maturação tecnológica (açúcares adequados, acidez moderada, sem podridão).

Tratamentos fungicidas

Aplicar um tratamento alternativo a partir de 40 dias antes da vindima (oídio)

Risco

Metabolização do enxofre em compostos sulfurados voláteis (CSV) pelas leveduras :

- H_2S (cheiro a ovo podre)
- Mercaptans (cheiro a borracha e alho)
- Disulfures (cebola, cozido)
- Valor crítico: menos de 10 mg/L de SO_2 livre antes da fermentação."
- Alternatives : Cobre e biocontrolo



VINHA – PREPARAÇÃO DAS UVAS

Desengace: Opção 1 (desengarçar) ou Opção 2 (não desengarçar)

Prensagem : Directa

Tabela das castas locais e respetivas adaptações

Casta	Perfil	Adaptação para destilação
Touriga Nacional	Taninos firmes, aromas de frutos negros	Prensagem direta ou evitar maceração, ou maceração muito curta (máx. 24h)
Touriga Franca	Equilibrado, notas florais	Ideal para destilação, pouco tânico.
Tinta Roriz	Robusto, especiado	Evitar maceração, prensagem suave.
Tinta Barroca	Teor alcoólico elevado, frutado	Perfeito para destilação (baixo teor de taninos).
Tinto Cão	Acidez elevada, taninos moderados	Prensagem direta, fermentação a baixa temperatura.

Em resumo: prensagem rápida, sem maceração.

Desbaste (decantação): clarificação rápida a 10–12°C

FERMENTAÇÃO

Leveduras: neutras (EC1118, Lalvin QA23) ou específicas para destilação (Fermentis CO16 - Brandy)

Acompanhamento analítico: densidade < 995 , acidez volátil $< 0,5$ g/L, evitar sulfitos (risco de CSV).

Duração: o mais curta possível. 4–6 dias

Objetivo: obter um vinho base seco, limpo e neutro, sem defeitos, com teor alcoólico de 8–10% vol.

VINIFICAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO

Clarificação

- **Colagem:** não é necessária; o vinho permanece sobre as borras finas. Encher completamente o depósito para evitar oxidação.
- **Filtração:** não necessária, dado que foi utilizado um prensa anteriormente.

Conservação

Depósito em inox, baixa temperatura, sob gás inerte (N_2 azoto, CO_2 , argônio). Também é possível utilizar uma combinação dos gases.

- **Controlo:** acidez volátil duas vezes por mês.
- **Duração:** destilar no prazo de 3 a 6 meses.

EXIGÊNCIAS DAS DESTILARIAS

Cláusulas sobre a ausência de tratamento com enxofre

Cognac tem uma regulamentação mais rigorosa devido ao seu volume de exportação e à sua notoriedade

Rejeição dos lotes ou penalizações financeiras

Armagnac mais artesanal, baseia-se sobretudo em acordos contratuais entre viticultores e destilarias

Como podemos constatar, o caderno de especificações pode variar e ser mais ou menos exigente de uma denominação para outra.

Exemplo concreto: um vinho de Cognac com 2 µg/L de H₂S será recusado para a menção 'Fine Champagne', enquanto um vinho de Armagnac com 0,6 µg/L poderá ser aceite, desde que sujeito a correção.

PONTOS CHAVE ANTES DA DESTILAÇÃO



Alcool: 8–10% vol.



Acidez : pH <3,5



Aromas: frutados/florais
(evitar redução/oxidação).

Tabela comparativa Cognac vs Armagnac Visuel

Critério	Cognac (BNIC)	Armagnac (CNA)
Período sem enxofre	45 dias antes da vindima	30–40 dias (conforme contrato)
Limite de detecção de H ₂ S	< 1 µg/L no destilado	< 0,5 µg/L (recomendado)
Diméthylsulfure (DMS)	< 30 µg/L (notas de cozido)	< 20 µg/L (limite interna das destilarias)
Disulfures	Não especificado, mas evitado (risco de notas de cebola/cozido)	Não especificado, controlado por degustação
Verificação	Análises sistemáticas	Declaração + análises aleatórias
Penalidade	Desclassificação ou recusa de compra	Penalidades financeiras

Vindima

Final de julho (evitar o calor de agosto) para cumprir o caderno de especificações.

Destilação

Realizar rapidamente e verificar se o sistema de refrigeração da coluna está ajustado para as destilações nesta época. Destilados com temperatura de saída demasiado elevada perdem qualidade.

Ideal

Vinificação na Destil Douro para garantir um acompanhamento homogéneo dos lotes a destilar.



Síntese das boas práticas

Etapa	Vinhos para Destilação	Observações / Recomendações
Escolha das castas	Neutras, produtivas	Evitar castas demasiado tânicas ou aromáticas (exceto se vinificadas em “branco”).
Tratamento das tintas	Prensagem direta, fermentação rápida, evitar maceração prolongada	Tratar as uvas tintas como brancas para limitar os taninos.
Gestão dos rendimentos	Controlada (para concentrar os aromas)	Sem problema para produções elevadas.
Maturação na colheita	Açúcares elevados, acidez moderada (pH ~3,2), sem podridão	Limitar a oxidação, pH < 3,5.
Tratamentos fungicidas	(limite de SO ₂ livre < 10 mg/L)	Alternativas: cobre, biocontrolo.
Vindima	Colheita cedo pela manhã, triagem rigorosa (eliminar bagos danificados ou com botrytis), minimizar as manipulações	Evitar o esmagamento dos bagos. Não utilizar enxofre.
Desengace	Opção 1: desengarçar (estilo “branco”) / Opção 2: não desengarçar (para mais estrutura)	Adaptado a determinados tipos de aguardente. Preferir sem desengace.
Prensagem	Rápida, sem maceração (ex.: Touriga Nacional, Tinta Barroca)	Temperatura de prensagem: 10–12°C para preservar os aromas.
Desbaste (decantação)	Clarificação rápida (remover as borras grossas)	Risco de aromas de redução.
Leveduras	Leveduras neutras (EC1118, Lalvin QA23, Uvaferm 43)	Evitar leveduras aromáticas.
Temperatura de fermentação	16–18°C (para brancos)	Duração: máximo 4–6 dias.
Acompanhamento analítico	Densidade < 995, acidez volátil < 0,5 g/L, limitar sulfitos	Objetivo: vinho seco, limpo, neutro, 8–10% vol.
Clarificação	Bentonite ou caseína (agentes suaves)	Não é necessária filtração antes da destilação.
Conservação	Curta (máx. 3–6 meses) em depósitos de inox, baixa temperatura, sob gás inerte (N ₂ , CO ₂ , Argônio)	Controlar a acidez volátil 2x/mês.
Pontos-chave antes da destilação	Álcool: 8–10% vol., pH 3,2–3,5, perfil frutado/floral (evitar redução/oxidação)	
Exigências da destilaria	Contratos rigorosos: ausência de enxofre antes da vindima, respeito pelos limites de H ₂ S/DMS Cognac: < 1 µg/L H ₂ S, < 30 µg/L DMS. Armagnac: < 0,5 µg/L H ₂ S, < 20 µg/L DMS.	
Caso específico (Douro)	Vindima no final de julho, destilação rápida, verificar a refrigeração da coluna	



TIPO DE DESTILAÇÃO

1 – Destilação em coluna

Perfil aromático

- Mais **neutro e puro**: maior **eficiência** na separação dos componentes voláteis.
- Destilado mais “**limpo**”, com **menos congêneres** (compostos aromáticos secundários).
- **Aromas subtis**: mais discretos, com **fracionamento muito seletivo** dos componentes.
- **Sabor**: geralmente mais **suave e menos complexo**, com predominância do **álcool puro** (ideal para aguardentes neutras ou certos brandies industriais).

Textura

- **Leve e fluida**, com menos corpo e menor riqueza na boca.

Teor alcoólico

- **Gradação**: 76% TAV – 96% TAV

Utilização típica

- Base de produção para **destilados neutros** ou **brandies padronizados** (ex.: alguns cognacs de entrada, armagnacs ou aguardentes industriais).

TIPO DE DESTILAÇÃO

2 – Dupla destilação (Fractionada)

Perfil aromático

- Mais **complexo e rico**: a **dupla destilação** (primeiro *brouillis*, depois *bonne chauffe*) permite uma **concentração dos aromas** (uva, ésteres e congêneres), trazendo notas de **frutos secos, especiarias, mel** e, por vezes, **baunilha ou pão torrado**.
- **Expressividade**: os defeitos ou qualidades da uva (**terroir, casta**) são mais evidentes, resultando em **maior intensidade e variedade aromática**.
- **Riqueza e redondez**: presença de compostos como **aldeídos e ácidos**, que acrescentam profundidade e estrutura ao destilado.

Textura

- Mais **encorpada e untuosa**, com **sensação de “gordura”** na boca, devido à presença de **compostos voláteis secundários**.

Teor alcoólico

- Saída a **70–72%** após a segunda destilação, com **preservação dos aromas**.

Utilização típica

- **Cognac, Armagnac** ou **aguardentes artesanais de alta qualidade**, nas quais se busca **tipicidade e complexidade aromática**.

COMPARATIVO COM 2 TIPOS DE DESTILAÇÃO

Critério	Alambique de coluna	Alambique de dupla destilação
Complexidade aromática	Neutro, com poucos congêneres	Rica, complexa, expressiva
Textura	Leve, fluida	Encorpada, untuosa
Teor alcoólico	Muito elevado (76%–96%)	Moderado (70–72%)
Estilo de destilado	Neutro ou padronizado	Artesanal, com caráter, envelhecimento em barris



IMPACTO NO ENVELHECIMENTO

1. Alambique de coluna

Envelhecimento em barril = aromas amadeirados, mas o destilado base permanece menos expressivo.

2. Alambique Tradicionais

Envelhecimento em barril = complexidade natural do destilado, com notas de rancio, frutas cristalizadas e especiarias mais pronunciadas.

Exemplos concretos

*Um Cognac destilado em alambique Charentais apresenta aromas de **frutas maduras, flores e especiarias**, com um final longo e elegante.*

*Um **Brandy** destilado em coluna é mais **suave e uniforme**, ideal para blends ou coquetéis*

CONCLUSÃO

- O tratamento da matéria-prima é fundamental
- Eliminação do enxofre e bom acompanhamento das diferentes etapas do processo.
- As castas brancas são ideais, mas as castas tintas, com uma gestão adequada da vinha desde o início, também podem originar destilados de exceção (*Fine de Bordeaux, Marc de Bourgogne, Grappa de Barolo, Brandy Sul-Africano de Pinotage, etc.*).
- Confiar a produção a uma destilaria adequada
- A destilação deve ser adaptada conforme o perfil desejado do destilado (*coluna ou dupla destilação*).
- Envelhecimento em barris ou através de madeiras alternativas.



DIAGEO



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY





TARANIS
COOPERAGE GROUP

OBRIGADO PELA
ATENÇÃO !

TEL :

MARC BONNEFIN: +33 756 274 210

MAIL:

MARC@BOAK.FR

ENDEREÇO :

60 RUE DES CHAIS, 33500

LIBOURNE, FRANCE

