

TECNOLOGIA PARA A ELIMINAÇÃO, POR RADIAÇÃO GAMA, DOS MICROORGANISMOS E DO TCA NAS ROLHAS DE CORTIÇA

OS CONTAMINANTES QUE SE ENCONTRAM NAS ROLHAS

Os “*intrusos*” que encontramos nas rolhas de cortiça e que colocam em risco o vinho, dividem-se em três grandes grupos:

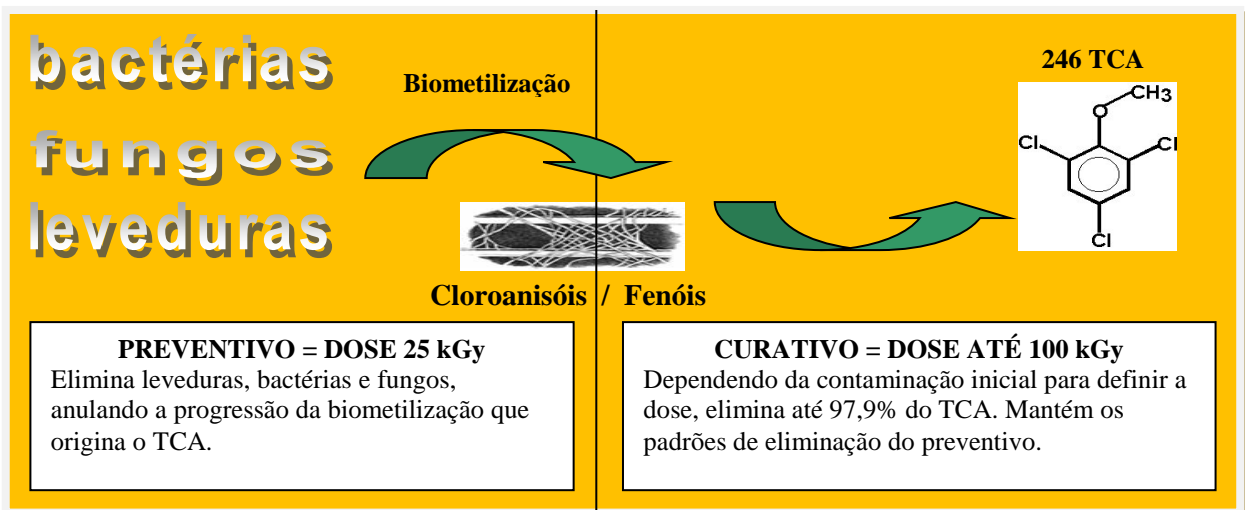
- **Leveduras**, que continuam o processo de interação com os açúcares, originando turvações e depósitos indesejáveis.
Espécies predominantes: *Cândida spp* e *Rhodotorula spp*.
- **Bactérias**, que reagindo com o álcool, açúcares e matérias colorantes originam acima de tudo turvação e acidez volátil.
Espécies predominantes: *Gram positivas sob a forma esporçada*.
- **Fungos**, responsáveis pela biometilização com os cloroanisóis e fenóis, originando o TCA, podendo alguns evoluir para dioxinas e micro toxinas, contaminantes que podem gerar preocupações acrescidas.
Espécies predominantes: *Amirilia Melea*, *Fusarium*, *Pennicilium* e *Aspergillus*.

OS PROBLEMAS DAS ROLHAS DE CORTIÇA

Conhecemos bem os problemas transmitidos pela rolha ao vinho:

1. TCA, TBA e odores indesejáveis, como “*terra*”, “*velho*”, “*químico*” entre outros;
 2. Oxidações resultantes dos produtos aplicados para eliminação de microorganismos;
 3. Acidez e alterações resultantes dos microorganismos;
 4. Risco de resíduos tóxicos por deficiente uso de SO₂;
- ... entre outros.

PROCESSO PARA A ELIMINAÇÃO DESSES PROBLEMAS



O PROCESSO PARA A ELIMINAÇÃO/REDUÇÃO DE COMPOSTOS COM GOSTO/ODOR A MOFO EM MATERIAIS PARA CONTACTO COM ALIMENTOS E BEBIDAS, E EM ALIMENTOS E BEBIDAS é realizado na **Unidade Tecnológica de Radioesterilização (UTR)**.

COMO UTILIZAR O PROCESSO

O cliente fornece as rolhas de acordo com as suas necessidades, obedecendo ao seguinte procedimento:



- Lote definido, registado e padronizado
- Rolhas marcadas e embaladas
- Contaminação inicial definida



- Certificação de dose

