



CONTROLO DE BARRICAS

Qual a importância do controlo de barricas ou de produtos alternativos de madeira?

POSSÍVEIS FONTES DE CONTAMINAÇÃO

As barricas novas podem não estar isentas de contaminação pelos haloanisóis e halofenóis, pelo que podem contaminar os vinhos (origem da madeira, contaminação no estaleiro).

As barricas usadas podem ter sido contaminadas na sua adega de origem, tanto no interior por vinho contaminado, como no exterior por uma contaminação atmosférica da adega. Assim, estas barricas podem também contaminar os vinhos e a atmosfera das adegas.



MEIOS DE PREVENÇÃO E CONTROLO

Em termos preventivos sobre as barricas novas ou recondicionadas, diagnosticar a existência ou não de contaminações e determinar as suas causas, eliminando-as.

Para o acompanhamento do estado das barricas da cave ou das barricas usadas, diagnosticar a existência ou não de contaminações e determinar as suas causas, eliminando-as.

O Laboratório CEVAQOE efetua estes controlos pela quantificação de haloanisóis e halofenóis em:

- Amostras de madeira recolhidas na tanoaria
- Amostras de madeira retiradas das barricas novas ou usadas (aduelas, fundos e barras de fundos)
- Amostras de produtos alternativos de madeira
- Amostras das águas de lavagem do interior das barricas

Compostos pesquisados:

Halofenóis: TCP, TeCP, TBP, PCP

Haloanisóis: TCA, TeCA, TBA, PCA