

PALITANK - CUVE DE FERMENTATION A DELESTAGE

PALITANK - LA METHODE CLASSIQUE LA PLUS SIMPLE POUR BRISER LE CHAPEAU DE MARC DE RAISIN DA 20 HL A 1.000 HL

Les objectifs de la vinification des raisins rouges avec macération peuvent être identifiés par l'obtention de deux caractéristiques fondamentales : la typicité (c'est-à-dire l'expression liée au cépage, à la terre, à la structure), l'intensité (c'est-à-dire la concentration optimale de couleur, parfum et goût).

A cet effet, plusieurs systèmes sont utilisés pour mieux exploiter l'ensemble des substances contenues dans la peau du raisin. La connaissance de la composition du vin en terme de substances extractives, leur interaction avec d'autres substances présentes dans celui-ci, la compréhension des mécanismes de passage de ces substances du raisin au moût durant la macération sont fondamentales pour garantir la qualité.

A partir des études faites en France il ya quelques années, un nouveau système de foulage du marc de raisin appelé "délestage" a été mise au point.

Cette technique, conformément aux instructions du professeur Delteil de l'ICV de Montpellier, réalise en soutirant à l'air la fraction liquide du moût pendant la phase de fermentation dans un réservoir poumon jusqu'à l'épuisement de celui-ci, en prenant soin de laisser égoutter les marcs de raisin qui se déposent au fond à la fin du transfert, à travers la vanne ouverte pendant deux heures.

Après cette période de temps, le moût est réintroduit dans le réservoir initial à partir du haut, au-dessus du chapeau de marc de raisin. La phase de compression automatique des marcs de raisin s'obtient dès que le réservoir initial a été vidé ; il s'agit d'un passage fondamental, car il réalise une meilleure vidange de ceux-ci. Au cours de la phase suivante, ils se remplissent encore de moût, mais moins concentré que le précédent; obtenant ainsi un lessivage important des composés polyphénoliques. Cette particularité est propre au "délestage", car aucune autre technique de foulage n'effectue ce passage.

D'autres avantages du "délestage" sont liés à la phase d'aération du moût; en effet le transfert d'un réservoir à l'autre produit une perte importante de CO₂, favorisant ainsi la fermentation plus rigoureuse et régulière, surtout lorsque les moûts sont particulièrement sucrés ou proviennent des raisins passerillés. Cet aspect est très important pour la vinification des raisins enclins aux problèmes de réduction.

Lors de la dernière phase de fermentation, il peut y avoir une faible production d'acétaldéhyde au détriment de l'alcool éthylique (substance fondamentale dans l'évolution de la matière colorante des vins rouges) qui, agissant comme un pont dans les réactions de condensation entre les anthocyanes et les tanins, réalise la formation des composés hautement colorés et stables.

Durant le transfert, vous pouvez régler la température grâce à un échangeur et séparer la plupart des marcs de raisin (voir l'appareil "SEPARTANK" de Albrigi Technologie) grâce un tamis spécial. Ceci dans le cas de la fermentation de raisins pas bien mûrs, évitant ainsi la cession des tanins astringents et amers.

Le nombre de "délestage" à effectuer au cours d'une vinification peut varier en fonction du temps à obtenir, du type et du degré de mûrissement du raisin.

Cependant, le "délestage" réalisé de cette manière ne résout pas les problèmes d'extraction liés au statisme du marc de raisin, propre à la technique du remontage. En effet, le marc de raisin plus ou moins compact formant le chapeau du marc de raisin est propre à la technique de remontage. Le marc de raisin plus ou moins compact formant le chapeau monte et descend (en fonction des phases du traitement) de manière uniforme à l'intérieur du réservoir de fermentation, ce qui rend difficile le processus de dissolution des composés polyphénoliques. A la fin de la fermentation, nous obtiendrons des marcs de raisin pas complètement épuisés et des vins moins structurés que prévu.

Pour pallier cet inconvénient, l'ALBRIGI Technologie a réalisé la PALITANK.

PALITANK est un système de 4 tubes renforcés en acier inox, montés en étoile, sur deux niveaux et décalés entre eux. L'objectif de cette application est de “trancher” et retourner (avec la force de la gravité) le chapeau du marc de raisin durant la phase de descente (vidange du réservoir) et celle de montée (remplissage du réservoir).

Ainsi, la désagrégation totale du chapeau du marc de raisin est effectuée de manière simple et extrêmement délicate, en évitant l'utilisation des appareils motorisés, avec le résultat remarquable d'absence de production de lie.

La lie, en qualité de sous-produit, augmente considérablement les frais de production, ralentit les processus de clarification statique, absorbe (car il est composé de parties solides) une grande quantité d'anthocyanes.

La désagrégation du chapeau du marc de raisin concrétise la possibilité de lessivage ; extraire donc complètement les composés logés dans la peau du grain de raisin pour réaliser l'interpénétration maximale entre le marc de raisin et le moût ; en synergie avec la phase de compression automatique. Il s'agit des étapes principales pour optimiser l'extraction des composés polyphénoliques de la peau.

L'amovibilité complète des tubes à la fin de la vinification rend le système PALITANK approprié à toute entreprise de production et n'importe quel type de réservoir.

Vue interne du fermenteur Albrigi Palitank

