

DÉLESTAGE-GÄRBEHÄLTER MIT PALITANK

PALITANK IST DIE KLASSISCHE UND EINFACHSTE METHODE, UM DEN TRESTERHUT ZU ZERSTÖREN VON 20 BIS 1.000 HL

Die Ziele der Weinherstellung der roten Trauben mit Mazeration können durch das Erreichen von zwei grundlegenden Eigenschaften bestimmt werden: Eigentümlichkeit, verstanden als Ausdruck in Verbindung zur Rebsorte und im Territorium; Struktur, verstanden als optimale Konzentration von Farbe, Duft und Geschmack.

Zu diesem Zweck werden verschiedene Systeme verwendet, um das Erbe der Verbindungen in der Schale der Traube bestmöglich zu nutzen. Die Kenntnis der Zusammensetzung des Weins bezüglich der Extraktionssubstanzen und ihrer Interaktion mit den anderen Verbindungen im Wein sowie das Verständnis der Mechanismen, mit denen diese Substanzen während der Mazeration von den Trauben zum Most übergehen sind von grundlegender Bedeutung für das Erreichen des Qualitätsziels.

Aus diesen Studien, die vor einigen Jahren in Frankreich durchgeführt wurden, wurde ein neues System für das Stoßen des Tresterhuts mit dem Namen „Délestage“ entwickelt.

Insbesondere wird diese Technik gemäß den Anweisungen von Professor D. Delteil des ICV von Montpellier umgesetzt, indem der flüssige Teil des gärenden Mostes an der Luft in einen Lagerbehälter gefüllt wird, bis er voll ist, wobei darauf geachtet wird, den sich am Boden abgesetzten Trester am Ende der Umfüllung durch das geöffnete Ventil für einige Stunden tropfen zu lassen.

Nach dieser Zeit wird von oben wieder Most in den Eingangstank gefüllt, über dem Tresterhut. Die Phase der Autokompression des Tresters, die man erreicht, wenn der Eingangstank geleert wurde, ist ein wichtiger Schritt, weil diese vollständiger und besser geleert werden. In der nächsten Phase füllen sie sich in der Tat wieder mit Most, der aber nun weniger konzentriert ist und erreichen so eine größere Auswaschung der polyphenolischen Verbindungen. Über diese Besonderheit verfügt nur die Technik „Délestage“, weil keine andere Technik des Stoßens des Tresterhuts diesen Schritt ausführt.

Weitere Vorteile des „Délestage“ sind mit der Lüftungsphase des Mostes verbunden, bei der das Umfüllen von einem Tank in den anderen zu einem beachtlichen Sauerstoffverlust führt und somit zu einer kräftigeren und regelmäßigeren Gärung, insbesondere bei besonders zuckerhaltigen Mosten und Mosten aus getrockneten Trauben. Aber nicht nur. Dieser Aspekt ist von grundlegender Bedeutung bei der Weinherstellung mit Trauben, die zu Reduktionsproblemen neigen.

In den letzten Phasen der Gärung ist eine gemäßigte Erzeugung von Acetaldehyd auf Kosten des Weingeists annehmbar, Schlüsselverbindung in der Evolution des Farbmaterials der roten Weine, die als Brücke bei den Kondensationsreaktionen zwischen Anthocyanen und Tanninen sehr farbige und stabile Verbindungen realisiert.

Außerdem ist es während des Umfüllens mithilfe eines Wärmetauschers möglich, Einstellungen der Temperatur auszuführen und mithilfe einer geeigneten Einstellung einen Großteil der Traubenkerne zu trennen (siehe Gerät „SEPARTANK“ von Albrigi Technologie), wenn Wein aus noch nicht ganz reifen Trauben hergestellt wird, um so der Übertragung von adstringierenderen und bitteren Tanninen abzuweichen.

Die Anzahl an „Délestage“-Vorgängen bei einer Weinherstellung ist variabel und hängt vom Wein ab, der hergestellt werden soll, vom Typ und dem Reifegrad der Traube.

So löst die „Délestage“ die Probleme der Extraktion, die mit der Starrheit des Tresterhuts zusammenhängen und typisch für die Technik des Umwälzens sind, jedoch nicht. In der Tat ist der mehr oder weniger feste Trester, der den Tresterhut bildet, typisch für die Technik des Umwälzens. In der Tat steigt und sinkt der mehr oder weniger feste Trester, der den Tresterhut bildet, je nach Bearbeitungsphase gleichmäßig im Inneren des Gärtanks und erschwert so die Auflösungsprozesse der polyphenolischen Verbindungen. Nach der Gärung ist also nicht vollständig genutzter Trester vorhanden und man erhält Weine, die weniger strukturiert sind, als vorgesehen.

Um diesem Problem abzuweichen hat ALBRIGI Technologie PALITANK realisiert.

Im Besonderen ist PALITANK ein System mit 4 überkreuzten, verstärkten Edelstahlrohren, die strahlenförmig auf zwei Ebenen und zueinander versetzt montiert sind. Die Aufgabe dieser Anwendung ist es, den Tresterhut mit der Schwerkraft „aufzuschneiden“ und umzudrehen sowohl während des Senkens (Leeren des Tanks) als auch während des Steigens (Füllen des Tanks).

Dadurch wird der Tresterhut einfach und extrem schonend, vollständig aufgelöst, um so der Verwendung von motorisierten Geräten abzuweichen, mit dem wertvollen Ergebnis keinen Trub zu erzeugen.

Der Trub erhöht als Unterprodukt beachtlich die Produktionskosten, verlangsamt die Prozesse der statischen Klärung und nimmt, als Verbindung aus festen Teilen beachtliche Mengen an Anthocyanen auf.

Die Auflösung des Tresterhuts konkretisiert die Möglichkeit, die Verbindungen in der Schale der Weinbeere auszulaugen und daher vollständig zu extrahieren und eine maximale Durchdringung zwischen Trester und Most zu realisieren; zusammen mit der Phase der Autokompression sind sie die Schlüsselschritte für die Optimierung der Extraktion der polyphenolischen Verbindungen aus der Schale.

Durch die vollständige Entfernenbarkeit der Rohre zur Weinherstellung ist das System PALITANK für alle Produktionsunternehmen und für alle Tanks geeignet.

Innenansicht eines Albrigi-Fermenters mit Palitank

