

FOLLTANK – MONOFOLLTANK

FOLLTANK: O FERMENTADOR QUE REALIZA O RECALQUE DE MODO AUTOMÁTICO, DE 15 HL A 300 HL

A técnica do recalque é certamente uma das mais antigas práticas da tradição enológica. Laborde observa que essa prática era conhecida já em 1700. O objetivo fundamental desta operação é a extração das substâncias polifenólicas do bago esmagado. Segundo estudos do Prof. M. Feuillat, da Universidade de Digione, a distribuição dos compostos fenólicos na uva pode ser resumida do seguinte modo:
(média em 12 videiras)

- Películas: 36% de taninos e substância colorante
- Sementes: 38% de taninos
- Polpa: 6% de substância colorante

Segundo esses dados é muito importante o processamento do chapéu de bagaço, ainda mais ao considerar que “na vinificação do vinho tinto as antocianinas são extraídas nos primeiros dias de maceração e, conseqüentemente, a concentração dos antocianos monómeros no mosto em fermentação atinge rapidamente o valor máximo”. Mangani, Favilli, Buscioni, Vicentini Universidade de Florença.

Adotar estratégias diversificadas ou ter à disposição vinificadores que permitem a programação de ciclos personalizáveis de processamento, torna-se fundamental para o processamento correto dos mostos tintos. Durante o movimento de difusão entram em jogo diversas variáveis, tais como as de natureza química representadas, por exemplo, pelo conteúdo de etanol, de acetaldeído e provavelmente também de outros produtos da fermentação, e os fenômenos físicos, como os sistemas e as operações mecânicas exercidas diretamente sobre o bagaço na superfície. Estas afirmações do Prof. Di Stefano ressaltam a necessidade de ter à disposição equipamentos programáveis em relação ao modo e ao tempo.

Os vinificadores da série Folltank foram estudados para satisfazer completamente as exigências da nova técnica enológica. Providos de PLC, oferecem a possibilidade de serem programados para intervir sobre o bagaço segundo os diferentes momentos de maceração, de acordo com as estratégias do enólogo. Ao considerar a uva esmagada nos seus componentes fundamentais: o bagaço como soluto e o mosto como solvente, é fácil perceber quanto é importante a técnica do recalque, a fim de obter a máxima migração de substâncias da parte sólida (bagaço) para a líquida (mosto).

Providos de um ou vários pistões, são capazes de efetuar recalques de modo delicado e suave a fim de evitar a formação anômala de borra. Adequados para o processamento de uvas de polpa dura e de polpa mole, de acordo com a tradição clássica do recalque, com simplicidade e elegância, desagregam e viram o chapéu de bagaço através de afundamentos delicados no mosto da parte inferior. O modelo de pistão único (Monofolltank) é adequado para o processamento do bagaço proveniente do esmagamento de uvas frescas. Provido de um “sistema de guia para a rotação da pá” é capaz de variar a sua posição após cada recalque, e desse modo é possível, após a rotação completa, afundar e desagregar completamente o chapéu. O modelo de quatro pistões (Folltank), após um longo processo de experimentação, foi projetado especificamente para os mostos provenientes de uvas secas ou muito concentradas. A espessura do chapéu de bagaço, nestes casos, requer atenções especiais. O longo curso dos cilindros e a conformação especial das placas, de forma cônica autolimpante e marcadamente radiada, permitem ações

completas e totais. Mesmo nestas condições extremas, o incomparável nível de acabamento impede a aderência do bagaço às partes móveis, assegurando uma limpeza constante e elevada.

Outra particularidade de Folltank é a possibilidade de colocar em funcionamento cada pistão de modo alternado; desse modo será possível obter a completa desagregação do chapéu de bagaço, de acordo com os esquemas projetados pelo próprio enólogo para satisfazer as exigências do momento.

Mas, ao examinar de forma específica a ação de cada uma das placas que caracteriza o Folltank, torna-se evidente, sobretudo na parte de bagaço da superfície, uma dos efeitos que caracterizam a técnica do “Délestage” (prática inicialmente exclusiva da escola francesa, mas que passou a fazer parte do património técnico enológico italiano graças à abordagem informativa do Prof. Delteil do CV de Montpellier). Na fase descendente, de fato, a pressão exercida sobre o bagaço, em contraste com a força contrária exercida pelo mosto, descarrega-se sobre ele e determina uma saída forçada dos compostos contidos na parte interna das películas, favorecendo um ulterior enriquecimento com substâncias que, de outro modo, dificilmente seriam dissolvidas. A possibilidade de prover Folltank e Monofolltank de uma estação de micro-macro-oxigenação (opcional) permite realizar:

- macro-oxigenação na fase de fermentação que pode durar muitos dias no caso de uvas secas, com o desenvolvimento de gradações elevadas.
- micro-oxigenação no fim da fermentação. O objetivo desta técnica pode ser resumido pelas afirmações do Prof. Moutonet: “É de conhecimento geral que os compostos fenólicos são os principais responsáveis pelo consumo do oxigénio do vinho. Um composto fundamental na evolução da matéria colorante nos vinhos tintos é o acetaldeído que é formado pela oxidação do etanol e que, ao atuar como ponte nas reações de condensação entre antocianos e taninos, realiza a formação de compostos muito estáveis e de cor muito intensa. Outro aspecto fundamental para a técnica da micro-oxigenação é que, graças às fases de estruturação e harmonização, pode ser observado o aumento da complexidade aromática, a eliminação de características herbáceas e o aumento do poder reductor”.

Vista do fuller de lâmina auto-giratória patenteada Albrigi

