

## FOLLTANK – MONOFOLLTANK

### FOLLTANK IL FERMENTATORE CHE FA LA FOLLATURA IN AUTOMATICO DA HL 15 A HL 300

La tecnica della follatura è sicuramente una delle più antiche pratiche della tradizione enologica. Laborde osserva che tale pratica era conosciuta già nel 1700. Lo scopo fondamentale di questo intervento è l'estrazione delle sostanze polifenoliche dell'acino pigiato. Secondo studi del prof. M. Feuillat, dell'Università di Digione la ripartizione dei composti fenolici nell'uva può essere così riassunta:

(media su 12 vitigni)

- Buce 36% di tannini e sostanza colorante
- Vinaccioli 38% di tannini
- Polpa 6% di sostanza colorante

Quanto sopra, fa capire l'importanza che riveste la lavorazione del cappello di vinaccia e ancor di più se si considera che "nella vinificazione in rosso le antocianine vengono estratte nei primi giorni di macerazione e, conseguentemente la concentrazione degli antociani monomeri nel mosto in fermentazione raggiunge velocemente il valore massimo". Mangani, Favilli, Buscioni, Vicentini Università di Firenze.

Adottare strategie diverse o avere a disposizione vinificatori che consentono la programmazione di cicli di lavorazione personalizzabili, risulta quindi fondamentale per una corretta lavorazione dei mosti rossi. Alla cinetica di diffusione concorrono diverse variabili, ricordiamo quelle di natura chimica, come ad esempio il contenuto di etanolo, l'acetaldeide e probabilmente anche altri prodotti della fermentazione; ed i fenomeni fisici, quali i sistemi e gli interventi meccanici esercitati direttamente sulla vinaccia affiorata. Queste ultime affermazioni del prof. Di Stefano, vanno ad avvalorare la necessità di disporre di attrezzature programmabili nel modo e nel tempo.

I vinificatori della serie Folltank sono stati studiati per soddisfare al massimo le esigenze della nuova tecnica enologica. Dotati di PLC hanno la possibilità di essere programmati per intervenire sulla vinaccia secondo i vari momenti di macerazione assecondando le strategie dell'enologo. Considerando l'uva pigiata nelle sue componenti fondamentali: la vinaccia in qualità di soluto ed il mosto in qualità di solvente è facilmente intuibile l'importanza che riveste la tecnica della follatura, al fine di ottenere la massima migrazione di sostanze della frazione solida (vinaccia) a quella liquida (mosto).

Dotati di uno o più pistoni idraulici sono in grado di compiere delle follature in modo delicato e soffice, evitando la formazione anomala di feccia. Adatti alla lavorazione di uve sia con bacca dura che con bacca tenera, entrambi, seguendo la tradizione classica della follatura, con semplicità ed eleganza disgregano e rigirano il cappello di vinaccia, affondandolo delicatamente nel mosto sottostante. Il modello a pistone singolo (Monofolltank) è adatto alla lavorazione della vinaccia proveniente dalla pigiatura di uve fresche. Dotato di un "sistema di guida per la rotazione della pala" è in grado di variare la posizione della stessa dopo ogni singola follatura, così facendo si ha la possibilità, completando totalmente la rotazione, di affondare e disgregare la totalità del cappello. Il modello a quattro pistoni (Folltank) è stato progettato, dopo lunga sperimentazione, appositamente per i mosti provenienti da uve appassite o fortemente salassate. Lo spessore del cappello di vinaccia, in questi casi, richiede l'applicazione di accorgimenti particolari. La lunga corsa dei cilindri e la speciale conformazione dei piatti, conica autopulente e fortemente

raggiata, permettono azioni complete e totali. Anche in queste situazioni estreme, l'impareggiabile grado di finitura impedisce alla vinaccia di aderire alle parti mobili, assicurando a queste ultime una costante ed elevata pulizia.

Altra particolarità di Folltank è la possibilità di far lavorare in modo alterno i singoli pistoni; così facendo sarà possibile ottenere la completa disgregazione del cappello di vinaccia, assecondando gli schemi che l'enologo stesso potrà progettare in funzione delle esigenze del momento.

Ma esaminando nello specifico l'azione del singolo piatto che caratterizza Folltank, appare evidente, soprattutto sulla frazione di vinaccia affiorante, uno degli effetti caratterizzanti la tecnica del "Délestage" (pratica inizialmente ad appannaggio della sola scuola francese, ma divenuta patrimonio anche della tecnica enologica italiana grazie all'apporto informativo del prof. Delteil dell'ICV di Montpellier). Nella fase discendente infatti, la pressione esercitata sulla vinaccia, essendo contrastata dalla forza contraria esercitata dal mosto, va a scaricarsi su questa determinando una fuoriuscita forzata dei composti contenuti all'interno delle bucce, favorendo un ulteriore arricchimento di sostanze che sarebbero difficilmente lisciviabili. La possibilità di dotare Folltank e Monofolltank di una stazione di macro-macro-ossigenazione, (optional) permette di operare:

- macro-ossigenazione in fase di fermentazione che possono protrarsi nel caso di uve appassite, per molti giorni e con sviluppo di gradazioni elevate.
- micro-ossigenazione a fine fermentazione. Lo scopo di questa tecnica può essere riassunto dalle affermazioni del Prof. Moutonet: "E' comunemente riconosciuto che i composti fenolici sono i responsabili principali del consumo dell'ossigeno del vino. Un composto chiave nell'evoluzione della materia colorante nei vini rossi è l'acetaldeide che si origina per ossidazione dell'etanolo la quale, agendo da ponte nelle reazioni di condensazione tra antociani e tannini realizza la formazione di composti molto colorati e stabili. Altro aspetto fondamentale per la tecnica della micro-ossigenazione è che grazie alle fasi di strutturazione ed armonizzazione si osserva un aumento della complessità aromatica, la scomparsa dei caratteri vegetali ed un incremento del potere riduttore".

#### Vista di follatore a pala autorotante brevettata Albrigi

