

ФОЛЛТАНК - МОНОФОЛЛТАНК

ФОЛЛТАНК - БРОДИЛЬНЫЙ АППАРАТ С АВТОМАТИЧЕСКИМ ДРОБЛЕНИЕМ ОТ 15гЛ ДО 300гЛ

Дробление безусловно относится к одной из древнейших традиций виноделия. Лаборд отмечает, что этот метод известен с 1700 года. Основной целью данной операции является извлечение полифенолов из раздавленной ягоды. Исследования профессора М. Feuillat университета Дижона показали, что распределение фенольных веществ в винограде следующее:
(среднее значение по 12 сортам винограда)

- кожице содержится 36% танинов и красящих веществ
- косточках содержится 38% танинов
- мякоти содержится 6% красящих веществ

Вышеприведённые данные помогают понять, насколько большое значение имеет обработка шапки мезги, что ещё более важно, если учитывать, что "при винификации красного вина антоцианы извлекаются в первые дни мацерации, и следовательно, концентрация мономерных антоцианов в бродящем сусле быстро достигает высокого уровня". Мангани, Фавилли, Бушони, Вичентини Университет Флоренции.

Практиковать различные операции или располагать оборудованием, которое позволяет программировать индивидуальные циклы обработки, является основополагающим фактором для правильной обработки сусла красного винограда. В кинетике диффузии принимают участие разные переменные. Напомним об участии химических веществ, таких как этанол, ацетальдегид и, вероятно, другие продукты брожения, и о физических процессах, таких как механические операции прямого воздействия на мезгу. Эти последние замечания профессора Ди Стефано, подтверждают необходимость располагать оборудованием, которое даёт возможность программировать операцию и её время.

Оборудование серии Фоллтанк разработано с целью максимально соответствовать требованиям новых технологий виноделия. В его состав входит PLC, что даёт возможность запрограммировать его для обработки мезги в зависимости от момента мацерации, следуя указаниям винодела. Рассмотрим основные составляющие раздробленного винограда. Поскольку мезга выступает в качестве растворённого вещества, а сусло - в качестве растворителя, достаточно интуитивно осознать важность процесса дробления для максимальной миграции веществ из твёрдой фракции (мезга) в жидкую (сусло).

В состав оборудования входят гидравлические поршни, благодаря которым осуществляется нежное, мягкое дробление во избежание образования аномального осадка. Подходит для обработки винограда как твёрдой, так и мягкой ягоды. В обоих случаях следует классическим традициям дробления, с простотой и изяществом разбивает и переворачивает шапку мезги, нежно утопляя её в сусло. Модель с одним поршнем (Монофоллтанк) подходит для обработки мезги, образовавшейся после выжимания свежего винограда. Эта модель оборудована "системой направления вращения лопасти", она в состоянии менять положение лопасти каждый раз после дробления, таким образом имеется возможность осуществить полное вращение и полностью раздробить и утопить шапку. Модель с четырьмя поршнями (Фоллтанк) была спроектирована после серии экспериментов специально для сусла из подвяленного винограда или из истощенного винограда. Толщина шапки мезги требует в таких случаях особой предусмотрительности. Длинный ход цилиндров и особое строение тарелки, конической, самоочищающейся, расходящейся лучами, позволяет производить полную обработку. Даже в таких экстремальных ситуациях, непревзойдённое качество

отделки не позволяет мезге приставать к движущимся частям, гарантируя им постоянный высокий уровень чистоты.

Ещё одной особенностью Фоллтанка является возможность запускать поочерёдно отдельные поршни, таким образом можно добиться полного раздробления шапки мезги, следуя схеме винодела, которую он сам разработал в зависимости от требований момента.

При более близком рассмотрении действия отдельной тарелки, которое характеризует Фоллтанк, становится очевидным, особенно это заметно на поверхностной части мезги, один из эффектов делестаж (на начальном этапе метод, исключительно французской школы, который благодаря вкладу профессора Делтейла института ICV в Монпелье, был внедрён в итальянскую технологию виноделия.) На стадии опускания давление на мезгу, встречая противоположно направленную силу сула, разряжает свою силу на мезгу, провоцируя вынужденный выход соединений, содержащихся в кожце, и способствуя дальнейшему обогащению веществами, которые трудно выщелачивать. Возможность добавить к Фоллтанку и Монофоллтанку станцию микро-макро-насыщения кислородом, (по запросу) позволяет:

- макро-насыщение кислородом на стадии ферментации, которая может длиться в случае подвяленного винограда много дней, достигая высокой крепости.

микро-насыщение кислородом по окончании ферментации. Задача этого метода может быть сформулирована словами профессора Moutonet: "Общеизвестно, что фенольные соединения являются основными потребителями кислорода, содержащегося в вине. Ключевое вещество в эволюции красящих веществ в красных винах - это ацетальдегид, который является результатом окисления этанола, и который, играя роль соединителя в реакциях конденсации между антоцианами и танинами, провоцирует образование очень ярко окрашенных, стабильных соединений. Ещё один важный аспект микро-насыщения кислородом - это то, что благодаря фазам структурирования и гармонирования, наблюдается увеличение ароматической сложности, исчезновение растительных признаков и увеличение силы восстановления".

Вид запатентованного Albrigi самовращающегося ножевого фуллера

