

MECCANOTANK

Nella vinificazione delle uve a bacca rossa con macerazione, è previsto il contatto più o meno prolungato del mosto con le vinacce ed i vinaccioli. Raggiunto il tempo di contatto desiderato, che può variare da meno di un giorno, nel caso dei vini rosati, ad alcune settimane, nel caso dei vini rossi di ottima qualità e di grande struttura destinati all'invecchiamento, ad un paio di mesi, nel caso della vinificazione delle uve appassite sorge il problema della estrazione delle parti solide, una qual volta è stato vuotato il contenitore dal mosto-vino. Nei tempi passati questa operazione era effettuata totalmente a mano, con l'ausilio di forche, pale, coclee, nastri trasportatori, ecc.

Il notevole dispendio della manodopera, il rischio elevato di incidenti, la necessità di abbattere i costi di produzione, hanno incoraggiato le varie ditte enomeccaniche a realizzare dei sistemi dedicati all'automatizzazione di questo processo.

La Albrigi S.r.l., partner di fiducia del mondo enologico, ha realizzato allo scopo il sistema MECCANOTANK.

Questo è un serbatoio di fermentazione dotato di un sistema di pale motorizzate che permette di estrarre in modo veloce, ma soprattutto sicuro, la vinaccia più o meno fermentata, attraverso un'apertura che può essere laterale oppure inferiore. L'eventuale abbinamento in serie del sistema MECCANOTANK, con apparecchiature di trasporto quali: coclee, nastri, elevatori, pompe, ecc. realizza una vera e propria unità di vinificazione, specializzata, ordinata, semplice ed economica.

Per soddisfare qualsiasi esigenza, la serie MECCANOTANK comprende vinificatori di varie dimensioni e con diverse caratteristiche:

- i vinificatori di medie capacità sono dotati di fondo piano con la possibilità di scaricare le vinacce frontalmente o inferiormente
- i vinificatori di grandi capacità sono dotati di fondo tronco conico, con lo scarico latero-inferiore
- tutti i modelli sono sorretti da 4 gambe adeguatamente dimensionate, in acciaio inox

Il meccanismo di estrazione realizzato in acciaio inox è dotato di ruote antifrizione (fondo piano).

Particolare attenzione è stata posta in fase di progettazione della pala, al problema della formazione di "ponti" alla base del cappello di vinaccia, inconveniente non da poco, se si considera che la formazione del ponte vanifica in toto la meccanizzazione dell'estrazione.

La pala inoltre è stata progettata per sopportare il peso del cappello di vinaccia proveniente dalla vinificazione delle uve appassite.

Il gruppo motoriduttore è stato appositamente progettato per essere smontato anche a serbatoio pieno.

A scelta, la portella rettangolare di scarico può essere montata con meccanismo di apertura manuale, meccanico o idraulico.

MECCANOTANK inoltre può essere anche attrezzato, a piacere dell'utilizzatore, con tutti i dispositivi che possono agevolare questa fondamentale fase della lavorazione dei mosti:

- tasche esterne preposte al condizionamento termico, che permettono di riscaldare l'uva, oppure di raffreddarla, a seconda delle esigenze del momento
- tubazioni esterne collegate ad appositiirroratori auto rotanti, che consentono di effettuare dei rimontaggi in modo tradizionale ma tecnicamente ineccepibili
- centrale di automazione dei cicli di rimontaggio, con controllo delle temperature di fermentazione
- turbina interna preposta alla gestione automatica dei rimontaggi
- pali rompi cappello per poter effettuare la pratica del "délestage"

Tale pratica perfeziona ulteriormente la strategia di vinificazione, al fine di creare prodotti più consoni alle attuali esigenze di mercato. 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.

Questa prassi, ormai divenuta consueta in molte cantine, per la semplicità di esecuzione e la qualità dei risultati ottenuti, ha la peculiarità di essere poco aggressiva nei confronti della fragilità della buccia, sia per la tecnica in sé stessa, sia per il numero esiguo delle volte che viene realizzata nel corso della fermentazione; in generale, solamente una volta al giorno, e non tutti i giorni, per cui è consigliata anche nel caso di vinificazioni di varietà di uve a bacca tenera.

Si realizza, secondo le istruzioni del prof. Delteil, travasando all'aria il mosto in fermentazione in un serbatoio polmone, fino ad esaurimento dello stesso, avendo l'accortezza di lasciare gocciolare le vinacce depositatesi, che subiranno una leggera auto compressione, per un paio d'ore. Trascorso tale periodo, si reintroduce dall'alto il mosto nel serbatoio iniziale, sopra il cappello di vinaccia. La fase di auto compressione, che realizza una maggior estrazione dalle vinacce e la perdita di CO2 ad opera del travaso all'aria, ottimizzano la qualità estrattiva e l'andamento fermentativo.

Ma ciò che distingue la ditta Albrigi S.r.l. per professionalità, innovazione e progresso è la possibilità di dotare MECCANOTANK di una stazione di micro-macro-ossigenazione, che permette di operare:

- macro-ossigenazioni in fase di fermentazione, al fine di garantire vitalità e rinnovo alle cellule dei lieviti, impegnati in fermentazioni che possono protrarsi, nel caso di uve appassite, per molti giorni e con sviluppo di gradazioni elevate.
- micro-ossigenazioni a fine fermentazione. Lo scopo di questa tecnica può essere riassunto dalle affermazioni del prof. Moutounet. "È comunemente riconosciuto che i composti fenolici sono i responsabili principali del consumo dell'ossigeno del vino. In seguito all'azione dell'ossigeno subiscono diverse trasformazioni chimiche. 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 della 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.

Meccanotank



Particolare della pala di estrazione della vinaccia

