

NOVELTANK

EL FERMENTADOR PARA HACER LA MACERACIÓN CARBÓNICA DE HL 10 A HL 500

Los vinos nóveles, por sus características organolépticas, son apreciados desde hace ya muchos años. Las primeras consideraciones sobre la maceración carbónica de las uvas datan del año 1875, gracias a algunos estudios de Pasteur, pero una continuación concreta se verificó únicamente en 1935, gracias a C. Flanzky.

Muchos estudios y experimentaciones se han realizado ulteriormente, con el objetivo de delinear los puntos clave para obtener el máximo cualitativo de la maceración carbónica, y es justamente teniendo en consideración estos parámetros que ha sido realizado el NOVELTANK.

Mientras en la vinificación tradicional para el desarrollo de la fermentación de los azúcares interviene el complejo enzimático de las levaduras, en la maceración carbónica la primera parte de esta transformación se confía al complejo de las enzimas de los tejidos vivos del grano de uva. Para lograr este objetivo son necesarias dos premisas: la primera es que el grano esté entero, para que sus tejidos no mueran rápidamente a continuación de la disgregación mecánica de la pisada, la segunda es que el grano mismo esté sumergido en una atmósfera constituida en gran parte por anhídrido carbónico. Obtenidas estas condiciones, existen premisas para "el surgimiento de numerosos procesos colaterales a cargo de los compuestos polifenólicos nitrogenados y aromáticos que permiten al final, la obtención de un producto que se diferencia profundamente del tradicional". (M. Càstino)

Las diferencias aromáticas se reconducen a la presencia del cinamato de etilo, compuesto que resulta ser característico de estos productos.

Examinando el NOVELTANK, a la luz de estas premisas necesarias, es posible comprobar la estrategia de diseño utilizada para hacer posible esta particular técnica enológica.

La aplicación de una portezuela rectangular, ubicada a 2/3 de la altura, con una rampa interna adecuada, tiene como objetivo evitar que la uva sufra algún trauma durante las operaciones de llenado. También con la tapa superior está prevista la aplicación de una tolva especial con la misma utilidad de la anterior.

La presencia en el fondo del tanque, a la base del enchapado, de un rejilla, tiene como objetivo mantener elevada la uva, de manera de poder recoger, en la parte de abajo, el mosto producido involuntariamente durante las operaciones de carga, el cual será eliminado para no obstaculizar el contacto uva/ anhídrido carbónico.

La posibilidad de quitar totalmente la rejilla al final del trabajo, permite utilizar NOVELTANK también como tanque tradicional.

En la válvula de descarga total existe la posibilidad de introducir un inyector de gas, amovible, para difundir y vaporizar el anhídrido carbónico durante las operaciones de saturación.

Para poder gestionar de la mejor manera cada estrategia de trabajo NOVELTANK posee un compartimiento para el acondicionamiento térmico, que permite calentar la uva o bien enfriarla, según las exigencias técnicas del momento. Finalmente NOVELTANK posee un apéndice, ubicado en la chimenea, para ser conectado a un tubo flexible, que permite que el anhídrido carbónico se libere lejos de la zona operativa, de manera de evitar situaciones peligrosas o molestas para el personal que opera en las cercanías, al momento de la apertura.



El Noveltank de Albrigi