

NOVELTANK

LA CUVE DE FERMENTATION POUR MACERATION CARBONIQUE DE 10 A 500 HL

Les vins primeurs, grâce à leurs caractéristiques organoleptiques, sont très appréciés depuis des années. Les premières considérations sur la macération carbonique des raisins remontent à 1875 grâce à certaines études du Pasteur. La concrétisation n'est effective qu'en 1935 grâce à C. Flanzy.

Plusieurs études et expérimentations ont été ultérieurement conduites afin de souligner les principaux points pour obtenir la macération carbonique maximale; NOVELTANK a été en effet réalisé en se basant sur ces considérations. Dans la vinification traditionnelle, le complexe enzymatique des levures intervient dans le déroulement de la fermentation des sucres, tandis que dans la macération carbonique, la première partie de cette transformation est confiée au complexe des enzymes des tissus vivants du grain de raisin. Pour y arriver, deux principes sont nécessaires: Premièrement, le grain doit être intact pour que ses tissus ne meurent pas rapidement suite à la désagrégation mécanique du foulage ; deuxièmement, le grain doit être immergé dans une atmosphère constituée principalement d'anhydride carbonique.

Après avoir obtenu ces conditions, passer aux principes favorisant "la naissance des processus collatéraux sous l'effet des composés polyphénoliques, azotés et aromatiques permettant d'obtenir un produit final différent du produit traditionnel". (M. Càstino)

Les différences aromatiques sont attribuables à la présence du cinnamate d'éthyle, substance caractéristique des ces produits.

L'examen du NOVELTANK par rapport à ses principes montre la stratégie de conception utilisée pour rendre possible cette technique œnologique particulière. L'application d'une porte rectangulaire située à 2/3 de la hauteur, munie d'une glissière interne permet d'éviter le traumatisme du raisin durant le remplissage. Même avec le trou supérieur, l'application d'une trémie spéciale ayant la même utilité que la précédente est prévue.

La présence d'une grille sur le fond du réservoir, à la base du bordé, permet de maintenir soulevé le raisin de manière à pouvoir recueillir (sur la partie inférieure) le moût involontairement produit durant les opérations de remplissage; lequel sera immédiatement éliminé pour ne pas gêner le contact raisin/ anhydride carbonique. La possibilité d'éliminer totalement la grille pour effectuer les travaux permet également d'utiliser NOVELTANK comme réservoir traditionnel.

Dans la soupape d'évacuation totale, vous pouvez introduire un injecteur de gaz amovible permettant de diffuser et vaporiser l'anhydride carbonique durant la saturation.

Pour mieux gérer chaque stratégie de traitement, NOVELTANK est muni d'une poche réservée je au conditionnement thermique, permettant de réchauffer ou refroidir le raisin selon les besoins du moment. NOVELTANK est enfin muni d'une rallonge située sur la cheminée, à raccorder à un tuyau flexible permettant de faire échapper l'anhydride carbonique loin de la zone opérationnelle; ceci pour éviter des situations dangereuses et des désagréments au personnel travaillant dans les environs au moment de l'ouverture.



Noveltank