

ПЛУВИАТАНК

КЛАССИЧЕСКИЙ БРОДИЛЬНЫЙ АППАРАТ С ВОДОПАДОМ ОТ 50гл ДО 1.200гл

В последние годы благодаря применению новых технологий было разработано много приспособлений, применяемых для дробления шапки мезги, всплывающей на поверхность бродящего сусла. Предприятия изготовители резервуаров для винификации стараются изо всех сил расширить гамму моделей предлагаемых резервуаров: ротативные, с лопастями, с поршнями, с граблями, с насосами и т.д., но только Албриджи срл в состоянии предложить своим клиентам гамму, состоящую из 7 моделей резервуаров, сильно отличающихся друг от друга, в состоянии отвечать самым разным требованиям виноделов, диктуемым новыми стратегиями обработки или качеством обрабатываемого винограда.

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)

- Кожица: 36% танинов и красящих веществ
- Косточки: 38% танинов
- Мякоть 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).

Применять различные стратегии 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.

ПЛУВИАТАНК - это оборудование нового поколения, поскольку оно оснащено передовыми техническими решениями.

Проектировочное новшество этого устройства состоит в том, что для выщелачивания шапки мезги оно использует силу тяжести.

Благодаря резервуару, расположенному в верхней части бродительного резервуара, выполняющему роль накопителя, можно полностью утопить шапку мезги запрограммированным объёмом сусла за несколько секунд путём открытия специального клапана.

Особенности конфигурации клапана заставляют сусло на выходе распределяться по всей поверхности всплывшей мезги, добиваясь таким образом мгновенного утапливания целой шапки, придавая большую эффективность операции и способствуя отличному растворению ароматических и полифенольных веществ. Перекачка, понимаемая как выщелачивание мезги, " является главным параметром в отношении диффузионных процессов, происходящих в течение мацерации. Количество раз и момент, в который она осуществляется может значительно изменить характеристики получаемой продукции.

Необходимо, однако, подчеркнуть, что, как все механические операции, если они выполнены неправильно, она может привести к дроблению кожицы." Вивас.

Осадок, как побочный продукт, значительно увеличивает производственные издержки, замедляет процессы статического осветления, впитывает значительное количество антоцианов, поскольку состоит из твёрдых частиц.

Соглашаясь с этими замечаниями предприятие Албриджи Текнолоджие снабдило ПЛУВИАТАНК программным обеспечением, подключённым к панели управления, что позволяет создавать индивидуальные по интенсивности (по объёму затрачиваемого сусла) и по частоте программы проведения дробления. Эта панель может также контролировать следующие функции:

- Температуру, поскольку в состав ПЛУВИАТАНКА входят наружные карманы,
- Работу дверцы-гильотины, практичной и функциональной принадлежности для получения пространственного открытия,
- Запуск и остановку лопасти извлечения выжимок.

Благодаря своей легкодоступности верхний резервуар может быть использован в качестве смесителя, в случае добавления каких-либо веществ в массу ферментации, избегая неприятного прокладывания временного трубопровода с наружными насосами.

По окончании периода ферментации ПЛУВИАТАНК становится нормальным резервуаром для хранения благодаря возможности быстро и просто удалить все внутренние инструменты.

Возможность добавить к ПЛУВИАТАНКУ станцию микро-макро-насыщения кислородом, (по запросу) позволяет осуществлять следующие операции:

- микро-макро-насыщение кислородом на стадии ферментации с целью гарантировать активность и обновление дрожжевых клеток, занятых в процессе ферментации, который может длиться, в случае подвяленного винограда, в течении многих дней, достигая большой 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".

