

SUPERTANK

IL FERMENTATORE A CAPPELLO SOMMERSO CON DELESTAGE DA HL 10 A HL 300

Nel «Trattato di Enologia» di J. Riberau-Gayon e E. Peynaud, del 1971 vengono riportate alcune considerazioni di L. Ferrè, M. Vitagliano e M. Bonev pubblicate negli anni '50, in merito alla vinificazione delle uve rosse in «tino aperto a cappello sommerso».

Quanto sopra a dimostrazione che la tecnica di mantenere il cappello di vinaccia sommerso nel mosto durante il periodo di fermentazione, è una pratica consolidata ormai da parecchio tempo, che continua a trovare estimatori soprattutto per la semplicità di esecuzione e per il risparmio di manodopera ed Albrigi Tecnologie l'ha fatta sua e migliorata.

Alcune varietà di uva, considerate a bacca tenera, risentono notevolmente dell'azione meccanica, esercitata sulla vinaccia, dalle operazioni di rimontaggio o follatura, con conseguente produzione anomala di feccia. La feccia in qualità di sottoprodotto, aumenta notevolmente i costi di produzione, rallenta i processi di illimpidimento statico, adsorbe, in quanto composto da parti solide, notevoli quantità di antociani.

La Albrigi Tecnologie, forte del successo sperimentale ottenuto, propone SUPERTANK, un fermentino a cappello sommerso, dotato di accorgimenti ed innovazioni studiati appositamente per soddisfare le esigenze dell'enologia moderna e di tipo biodinamico in quanto il rimontaggio del mosto sulle vinacce avviene in modo naturale.

SUPERTANK è stato progettato con un sistema di griglie in acciaio inox e un tubo centrale forato per il drenaggio del mosto, il tutto è completamente e velocemente amovibile.

Le griglie costringono il cappello di vinaccia, che si forma durante la fermentazione, a rimanere completamente e perennemente sommerso nel mosto in fermentazione evitando così di compattarsi e di emergere. La corrente ascensionale della anidride carbonica che si forma nel corso della fermentazione, risale tramite il tubo forato centrale (BREVETTO ALBRIGI) e produce un continuo e lento movimento della frazione liquida, che liscivia in continuazione la vinaccia. Ma è l'applicazione dei pali designati alla pratica del Deléstage che completa e specializza ulteriormente questo fermentino, caratterizzandolo in modo univoco per le varietà di uva a bacca tenera.

La pratica del Deléstage infatti, per la peculiarità di non essere aggressiva nei riguardi della fragilità della buccia, è consigliata nel caso di vinificazione di uve con questa caratteristica. Ma non solo, la possibilità di poter operare dei Deléstage elude la obbligata staticità del cappello di vinaccia, evitando così di stratificarsi e consolidarsi, nel quale potrebbero crearsi delle vie preferenziali, che limiterebbero l'estrazione, rendendo così più dinamica ed incisiva la stessa, pur rispettando al massimo la integrità della vinaccia. Inoltre nella fase dinamica del Deléstage è possibile operare la macro-ossigenazione, tramite la stazione di macro-micro-ossigenazione (optional) che può essere collegata al fermentino tramite il tubo a rete posto al centro.

Il tubo centrale forato ha il compito di drenare il mosto, aspirato dalla valvola sottostante. Questa operazione si rende necessaria qualora SUPERTANK venga utilizzato per macerazioni pre-fermentative a freddo, o nel caso si voglia far passare al riscaldamento del prodotto stesso; oppure effettuare operazioni di rimontaggio-omogenizzazione o macro-ossigenazione con pompe esterne evitando la pratica del Deléstage.

Il normale controllo della temperatura di fermentazione può essere agevolmente operato dalle tasche esterne.

Le macro-ossigenazioni, in fase di fermentazione, garantiscono vitalità e rinnovo alle cellule dei lieviti, impegnati in fermentazioni che possono protrarsi per molti giorni e con sviluppo di gradazioni elevate.

Le micro-ossigenazioni a fine fermentazione invece, vanno ad interessare la stabilità della sostanza colorante.

Lo scopo di questa tecnica può essere riassunto dalle parole del Prof. Moutounet: “E’ 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 nella reazione di condensazione tra tannini e antociani 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”.

Supertank



Particolare del tubo centrale di drenaggio (brevetto Albrigi)

