

СУПЕРТАНК

БРОДИЛЬНЫЙ АППАРАТ С УТОПЛИВАНИЕМ ШАПКИ МЕТОДОМ ДЕЛЕСТАЖА ОТ 10гЛ ДО 300гЛ

В "Реферате по виноделию" J. Riberau-Gayon и E. Peynaud, 1971 года приводятся некоторые замечания Л. Ферре, М. Витильяно и М. Бонев, опубликованные в пятидесятые годы, о винификации красных сортов винограда в "открытом чане с утепленной шапкой".

Вышеупомянутый реферат служит подтверждением того, что метод поддержания шапки мезги в утепленном состоянии в сусле в течении процесса ферментации применяется уже давно и его сторонников становится всё больше и больше благодаря простоте его выполнения и малому привлечению рабочей силы. Предприятие Албриджи Текнолоджие взяла на вооружение эту технологию и улучшило её.

Некоторые сорта винограда с мягкими ягодами, очень плохо переносят механическую обработку, которой подвергается мезга, такую как перекачка или дробление шапки, вследствие чего образуется аномальный осадок. Осадок, как побочный продукт, значительно увеличивает производственные издержки, замедляет процессы статического осветления, впитывает значительное количество антоцианов, поскольку состоит из твёрдых частиц.

Предприятие Албриджи Текнолоджие после успешно проведённых экспериментов предлагает СУПЕРТАНК, бродительный аппарат с утолплением шапки, в состав которого входят новейшие разработки для максимального соответствия требованиям современного и биодинамического виноделия, позволяющие осуществлять естественное покрытие мезги суслом.

В состав СУПЕРТАНКА входит ряд решёток из нержавеющей стали inox и центральная труба с отверстиями для дренажа сусла. Всё это можно быстро полностью удалить.

Решётки поддерживают шапку мезги, образующуюся при ферментации, постоянно полностью утепленной в бродящем сусле, не позволяя ей уплотняться и всплывать. Восходящее течение углекислого газа, образующееся при ферментации, поднимается по центральной трубе с отверстиями (патент Албриджи) и способствует постоянному медленному движению жидкой фракции, которая продолжает выщелачивать мезгу. Но именно использование лопастей, разработанных для метода делестаж, завершает и придаёт особенность этому бродительному аппарату, делая его подходящим для обработки именно мягких сортов винограда.

Делестаж, благодаря своей особенности неагрессивного воздействия на кожицу, рекомендуется в случае обработки именно таких сортов винограда. Но не только, операция делестаж помогает избежать статичности шапки мезги, чтобы не создавались уплотнённые слои с ограниченным количеством протоков, которые препятствовали бы извлечению веществ. Таким образом извлечение веществ происходит более динамично и интенсивно, позволяя кожице оставаться целой. Кроме того, на активной стадии делестаж есть возможность осуществлять макро-насыщение кислородом, подключая станцию микро-макро-насыщения кислородом (по запросу) к бродительному аппарату посредством сетчатой трубы, расположенной в центре.

Центральная перфорированная труба выполняет функцию дренажа сусла, которое отсасывается через нижний клапан. Эта операция необходима, когда СУПЕРТАНК используется для холодной предферментативной мацерации или при желании осуществить подогрев массы, или же когда выполняются операции перекачки-гомогенизации или макро-насыщения кислородом при помощи наружных насосов, во избежание осуществления делестаж.

Обычный температурный контроль ферментации может легко осуществляться через наружные карманы.

Микро-макро-насыщение кислородом на стадии ферментации гарантирует активность и обновление дрожжевых клеток, занятых в процессе ферментации, который может длиться в течении многих дней, достигая большой крепости.

Микро-насыщение кислородом по окончании ферментации влияет на стабильность красящих веществ.

Задача этого метода может быть сформулирована словами профессора Moutonet: "Общеизвестно, что фенольные соединения являются основными потребителями кислорода, содержащегося в вине. При взаимодействии с кислородом они терпят химические преобразования. Ключевое вещество в эволюции красящих веществ в красных винах - это ацетальдегид, который является результатом окисления этанола, и который 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".

Супертанк



Деталь центральной дренажной трубы (патент Альбриджи)

