

## NOVELTANK

### IL FERMENTATORE PER FARE LA MACERAZIONE CARBONICA DA HL 10 A HL 500

I vini novelli, per le loro caratteristiche organolettiche, sono apprezzati ormai da parecchi anni. Le prime considerazioni sulla macerazione carbonica delle uve risalgono al 1875 grazie ad alcuni studi del Pasteur, ma un seguito concreto si realizzò solamente nel 1935 grazie a C. Flanzly.

Molti studi e sperimentazioni sono stati ulteriormente condotti, al fine di delineare i punti chiave per ottenere il massimo qualitativo dalla macerazione carbonica, ed è appunto tenendo in considerazione questi parametri che è stato realizzato il NOVELTANK.

Mentre nella vinificazione tradizionale per lo svolgersi della fermentazione degli zuccheri interviene il complesso enzimatico dei lieviti, nella macerazione carbonica la prima parte di questa trasformazione è affidata al complesso degli enzimi dei tessuti vivi dell'acino d'uva. Per ottenere tale scopo sono necessarie due premesse:

la prima è che l'acino sia integro, affinché i suoi tessuti non muoiano rapidamente in seguito alla disgregazione meccanica della pigiatura, la seconda è che l'acino stesso sia immerso in un'atmosfera costituita in gran parte da anidride carbonica.

Ottenute queste condizioni, esistono le premesse per "l'insorgere di numerosi processi collaterali a carico dei composti polifenolici, azotati ed aromatici che consentono alla fine, di ottenere un prodotto che si differenzia profondamente da quello tradizionale". (M. Càstino).

Le differenze aromatiche sono riconducibili alla presenza del cinnamato di etile, composto che risulta essere caratterizzante di questi prodotti.

Esaminando il NOVELTANK, alla luce di queste doverose premesse, è possibile verificare la strategia di progettazione utilizzata per rendere possibile questa particolare tecnica enologica.

L'applicazione di una portella rettangolare, posta a 2/3 dell'altezza, dotata di un appropriato scivolo interno, ha lo scopo di evitare che l'uva non subisca alcun trauma durante le operazioni di riempimento. Anche con il chiusino superiore è prevista l'applicazione di una speciale tramoggia avente la stessa utilità della precedente.

La presenza sul fondo del serbatoio, alla base del fasciame, di una griglia, ha lo scopo di mantenere sollevata l'uva, in modo da poter raccogliere, nella parte sottostante, il mosto involontariamente prodotto durante le operazioni di carico, il quale verrà prontamente eliminato al fine di non ostacolare il contatto uva/anidride carbonica.

La possibilità di asportare totalmente la griglia a fine lavoro permette di utilizzare NOVELTANK anche come serbatoio tradizionale.

Nella valvola di scarico totale esiste la possibilità di inserire un iniettore di gas, amovibile, avente lo scopo di diffondere e vaporizzare l'anidride carbonica durante le operazioni di saturazione.

Per poter gestire al meglio ogni strategia di lavorazione NOVELTANK è dotato di una tasca preposta al condizionamento termico, che permette di riscaldare l'uva, oppure di raffreddarla, a seconda delle esigenze tecniche del momento. Infine NOVELTANK è dotato di un'appendice, posta sul camino, preposta per essere collegata ad un tubo flessibile, che permette di far fuoriuscire la anidride carbonica lontano dalla zona operativa, onde evitare situazioni pericolose o di disagio per il personale operante nelle vicinanze, al momento dell'apertura.



**Il Noveltank di Albrigi**