

## FERMENTATORE A DELESTAGE CON PALITANK

PALITANK IL METODO CLASSICO E PIU' SEMPLICE PER ROMPERE IL CAPPELLO DI VINACCE DA HL 20 A HL 1.000

Gli obiettivi della vinificazione delle uve rosse con macerazione possono essere identificati nell'ottenimento di due caratteristiche fondamentali: tipicità, intesa come espressione correlata al vitigno e al territorio; struttura, intesa come concentrazione ottimale di colore profumo e gusto.

Allo scopo vengono utilizzati diversi sistemi per sfruttare al meglio il patrimonio di composti presenti nella buccia dell'uva. La conoscenza della composizione del vino in termini di sostanze estrattive e la loro interazione con gli altri composti presenti in esso e la comprensione dei meccanismi con cui tali sostanze passano dall'uva al mosto durante la macerazione sono di fondamentale importanza per l'ottenimento del traguardo qualitativo.

Da questi studi alcuni anni fa in Francia è stato messo a punto un nuovo sistema di follatura della vinaccia denominato "délestage".

Nel particolare questa tecnica si realizza, secondo le istruzioni del prof. D. Delteil dell'ICV di Montpellier, travasando all'aria la frazione liquida del mosto in fermentazione, in un serbatoio polmone, fino ad esaurimento della stessa, avendo l'accortezza di lasciare gocciolare le vinacce depositatesi nel fondo a fine trasferimento, attraverso la valvola aperta, per un paio di ore.

Trascorso tale periodo, si reintroduce dall'alto il mosto nel serbatoio iniziale, sopra il cappello di vinaccia. La fase di auto compressione delle vinacce che si ottiene una qual volta il serbatoio iniziale è stato vuotato è un passaggio di fondamentale importanza in quanto si realizza un maggiore e più intimo svuotamento delle stesse. Nella fase successiva infatti, esse si riempiranno ancora di mosto, ma meno concentrato del precedente, ottenendo così un dilavamento maggiore dei composti polifenolici. Questo particolare è ad appannaggio solamente della tecnica del "délestage" in quanto nessun'altra tecnica di follatura realizza questo passaggio.

Altri vantaggi del "délestage" sono legati alla fase di aerazione del mosto, dove il trasferimento da un serbatoio all'altro produce una notevole perdita di CO<sub>2</sub>, a favore di una fermentazione più vigorosa e regolare, specialmente nei casi di mosti particolarmente zuccherini o provenienti da uve appassite. Non solo, questo aspetto è di fondamentale importanza nel caso di vinificazione di uve inclini ai problemi di riduzione.

Nelle ultime fasi della fermentazione è ipotizzabile una modesta produzione di acetaldeide a spese dell'alcool etilico, composto chiave nell'evoluzione della materiale colorante dei vini rossi, la quale agendo da ponte nelle reazioni di condensazione tra antociani e tannini, realizza la formazione di composti, molto colorati e stabili.

Durante il trasferimento inoltre è possibile, con l'ausilio di uno scambiatore, effettuare regolazioni della temperatura e con l'ausilio di un setaccio appropriato, separare gran parte dei vinaccioli (vedi apparecchio "SEPARTANK" di Albrigi Technologie), nel caso di vinificazione di uve non perfettamente mature, ovviando così alla cessione di tannini astringenti ed amari.

Il numero di "délestage" da effettuare nel corso di una vinificazione è variabile, in funzione del vino che si vuol ottenere, del tipo e del grado di maturità dell'uva.

Così realizzato però, il "délestage" non risolve i problemi di estrazione, legati alla staticità del cappello di vinaccia, tipici della tecnica del rimontaggio. Infatti la vinaccia più o meno compatta che forma il cappello di vinaccia, tipici della tecnica del rimontaggio. Infatti la vinaccia più o meno compatta che forma il cappello sale e scende a seconda delle fasi della lavorazione, all'interno del serbatoio di fermentazione, in modo uniforme, rendendo difficoltosi i processi di dissoluzione dei composti polifenolici. Avremo quindi a fine fermentazione delle vinacce non del tutto esaurite e dei vini meno strutturati del previsto.

Per ovviare a questo inconveniente la ALBRIGI Technologie, ha realizzato il PALITANK.

Nello specifico PALITANK è un sistema di 4 tubi incrociati rinforzati in acciaio inox, montati a raggiera, su due livelli e sfalsati tra loro. Il compito di questa applicazione è di “affettare” e capovolgere, con la sola forza di gravità, il cappello di vinaccia, sia durante la fase discendente (svuotamento del serbatoio), che quella ascendente (riempimento del serbatoio).

Così facendo si opera la disgregazione totale del cappello di vinaccia, in modo semplice ed estremamente delicato, ovviando all’utilizzo di apparecchiature motorizzate, con il pregevole risultato di non produrre feccia.

La feccia, in qualità di sottoprodotto, aumenta notevolmente i costi di produzione, rallenta i processi di illimpidimento statico, adsorbe, in quanto composta da parti solide, notevoli quantità di antociani.

La disgregazione del cappello di vinaccia concretizza la possibilità di lisciviare e quindi estrarre in modo esaustivo i composti alloggiati nella buccia dell’acino dell’uva, realizzando la massima compenetrazione tra vinaccia e mosto; in sinergia con la fase di auto compressione, sono i passaggi chiave per ottimizzare l’estrazione dei composti polifenolici dalla buccia.

La completa amovibilità dei tubi a fine vinificazione, rende il sistema PALITANK idoneo per qualsiasi realtà produttiva e per qualsiasi serbatoio.

#### Vista dal chiusino dell’interno di un Palitank Albrigi

