

## CRIOTERMOTANK

容量20HL至300HL的红/白葡萄真正静态冷浸渍

发酵前的冷浸渍或低温浸渍“是近年来发展起来的一项技术，旨在更好地体现和增强葡萄品种的芳香，保留其重要的细腻感和味觉愉悦感”。(Paronetto).

根据品种不同，葡萄中可能含有大量被称为萜烯的芳香物质，这些物质以游离形式或糖苷形式存在，即与糖类相连，因此直接感觉不到。

因此，尽量萃取这些物质变得很重要，以便获得具有更浓郁风味及复杂果香的葡萄酒。

因该技术使用的低温及暴露时长，使得整个葡萄或部分压碎的葡萄中细胞内的部分水分凝结。由于水分状态的转变，使得细胞体积增加，“造成细胞膜破裂(细胞破碎)”，因此促进葡萄中，特别是葡萄皮和核的完整细胞中存在的化合物(酚类物质，香味，多糖)的液相扩散。(Cuenat).

在这个阶段中不含有乙醇，因此没有萃取到葡萄核复杂苦涩的丹宁，从而使得葡萄酒入口更均衡及柔软。

可以使用芳香型及非芳香型葡萄，由于B-糖苷活性酶的干预，白葡萄及红葡萄都有可能显示非芳香型葡萄的典型特征。

据勃艮第大学的Feuillat教授介绍说，这种技术也可以应用于不是特别珍贵的葡萄品种，目的是生产色彩丰富，想起浓郁的葡萄酒。

为了迎合这种“新技术”，我们设计了CRIOTERMOTANK，一种内部下方带有可拆卸格栅的贮存罐。

这一配件的目的是在淋皮操作过程中将葡萄汁与酒渣分离，避免形成沉积，该操作对于规范储存温度很必要，温度必须非常低，以避免引发不必要的发酵。因此，CRIOTERMOTANK配有冷却袋，符合完全绝缘要求。

在加工玫瑰色红葡萄时，可以不必通过压榨进行滴水沥干操作，而将所有仍然“纯的”酒渣转移到发酵罐中。格栅的斜面很大，具有30%的梯度，朝向萃取阀门，极大地方便了酒渣的重力萃取。

CRIOTERMOTANK配有穿过葡萄皮层的通气导管，用来避免在使用大型泵换桶时贮存罐内爆塌陷。

### Crioteromotank

