

CRIOTERMOTANK

LA VERITABLE CRYOMACERATEUR STATIQUE POUR RAISINS BLANCS ET ROUGES DE 20 HL A 300 HL

La macération préfermentaire à froid ou cryo-macération "est une technologie récemment mise au point dans le but d'améliorer l'expression et l'intensité des arômes des cépages de raisins sans négliger l'aspect important de la finesse et de la douceur du goût". (Paronetto).

Selon la variété, les raisins peuvent contenir une énorme quantité de substances aromatiques dites terpènes. Ces substances se trouvent sous forme libre ou glycosylée (c'est-à-dire liés aux sucres et non directement perceptibles). L'extraction maximale de ces substances devient donc fondamentale afin d'obtenir des vins possédant une grande amplitude de bouquet ainsi que des arômes riches et complexes.

Suite aux basses températures utilisées pour cette technique et à la durée d'exposition, la congélation partielle de l'eau intracellulaire présente dans les raisins intacts ou partiellement foulés est réduite. L'augmentation conséquente du volume due au passage de l'état d'eau "provoque la déchirure des membranes cellulaires (crash cellulaire) et facilite donc la diffusion en phase liquide des composés (substances phénoliques, arômes, polysaccharide) présents dans les cellules du raisin encore intactes; notamment celles des peaux et des marcs de raisin". (Cuenat).

L'absence d'éthanol dans cette phase limiter l'extraction des tannins plus complexes et astringents des marcs de raisin, favorisant la production des vins plus équilibrés et doux.

Des raisins aromatiques ou non peuvent être utilisés, soit à baies blanches ou à baies rouges, car, grâce à l'intervention des enzymes à activité B-glucosidase, les caractères variétaux typiques des cépages non aromatiques peuvent s'exprimer.

Selon le prof. Feuillat de l'Université de Bourgogne, cette technique peut être également appliquée sur les variétés de raisin pas forcément de qualité afin de produire des vins riches en couleurs et en parfums.

Nous avons répondu à cette "nouvelle technologie" en réalisant CRIOTERMOTANK, un réservoir équipé d'une grille externe démontable, positionnée sur la partie inférieure.

Cet accessoire sert à séparer une partie du moût des marcs de raisin afin de limiter la formation de la lie durant les opérations de remontage, nécessaires pour uniformiser la température de stockage qui est essentiellement très basse pour éviter des amorçages accidentels de fermentation. En effet, CRIOTERMOTANK est équipé des poches de refroidissement et, sur demande, d'isolation totale.

En cas de traitement des raisins rouges en rosé, vous pouvez transférer tout le marc de raisin encore "vierge" dans une cuve de fermentation sans devoir passer à travers la presse pour réaliser l'égouttage. Vu l'inclinaison de pente importante de la grille (30 %), l'extraction gravitationnelle des marcs de raisin est très facilitée vers la porte d'extraction.

CRIOTERMOTANK est équipé de tubes d'évacuation à travers la couche de peaux pour éviter l'explosion du réservoir en cas de soutirage avec les pompes à grand débit.

Crioteromotank

