

CRIOTERMOTANK

O VERDADEIRO CRIO-MACERADOR ESTÁTICO PARA UVAS BRANCAS OU VERMELHAS, DE 20 HL A 300 HL

A maceração de pré-fermentação a frio ou crio-maceração " é uma tecnologia desenvolvida recentemente tendo em vista a valorização da expressividade e da intensidade dos aromas peculiares de cada casta de uva, sem descuidar de um aspecto importante: o refinamento e a agradabilidade gustativa". (Paronetto).

As uvas, de acordo com a casta, podem conter quantidades significativas de substâncias aromáticas denominadas terpénicas, encontradas em forma livre ou glicosilada, ou seja, ligadas aos açúcares e, portanto, não diretamente perceptíveis.

Por isso é importante poder extrair a maior quantidade destas substâncias a fim de obter vinhos com maior amplitude olfativa e complexidade gustativa superior.

Como consequência das baixas temperaturas utilizadas por esta técnica e do tempo de exposição, ocorre a indução do congelamento parcial da água intracelular presente nas uvas inteiras ou parcialmente maceradas. O consequente aumento de volume provocado pela passagem do estado da água "provoca o rompimento das membranas celulares (crash celular) e facilita, por sua vez, a difusão na fase líquida dos compostos (substâncias fenólicas, aromas polissacarídeos) presentes nas células ainda íntegras da uva e, principalmente, nas películas e nas sementes". (Cuenat).

A ausência de etanol nesta fase limita a extração dos taninos mais complexos e adstringentes das sementes e permite produzir vinhos mais equilibrados e macios para o paladar.

Podem ser utilizadas uvas aromáticas ou não, de casta com polpa branca ou com polpa vermelha, pois graças à intervenção das enzimas com ação B-glicosidase podem expressar-se também as características típicas das castas de uvas não aromáticas.

Segundo o Prof. Feuillat, da Universidade de Borgonha, esta técnica deve ser aplicada também para variedades de uva não particularmente prestigiosas, tendo em vista a produção de vinhos com cor e perfumes de melhor qualidade.

Como resposta a esta "new technology" desenvolvemos o CRIOTERMOTANK, um tanque provido de uma grelha interna desmontável, posicionada na parte inferior.

O objetivo deste acessório é separar parte do mosto das bagaços para limitar a formação de borra, durante as operações de remontagem, necessárias para uniformizar a temperatura de armazenamento, obrigatoriamente muito baixa, para evitar o início de processos indesejáveis de fermentação. Por isso CRIOTERMOTANK é provido de bolsas de resfriamento e, mediante solicitação, de isolamento total.

No caso de processamento das uvas vermelhas para vinho rosado, existe a possibilidade de transferir completamente o bagaço "virgem" para um tanque de fermentação sem ter que passar obrigatoriamente através da prensa para realizar as operações de drenagem. A grelha tem uma inclinação de 30% na direção da porta de extração, o que é suficiente para facilitar de forma considerável a extração dos bagaços por gravidade.

CRIOTERMOTANK é provido de tubos de purga que atravessam as camadas de películas com a finalidade de evitar a implosão do tanque no caso de trasfega com bombas de grande vazão.

Crioteromotank

