

CRIOTERMOTANK

EL VERDADERO CRIOMACERADOR ESTÁTICO PARA UVAS BLANCAS O NEGRAS DE HL 20 A HL 300

La maceración prefermentativa en frío o criomaceración "es una tecnología puesta a punto en tiempos relativamente recientes, en el tentativo de valorizar mejor en su expresión y en su intensidad los aromas varietales de la uva, sin olvidar el aspecto importante de la fineza y del gusto agradable". (Paronetto).

Las uvas, según la variedad, pueden contener cantidades importantes de sustancias aromáticas llamadas terpenos, que se encuentran en forma libre o glucosidados, es decir unidos a azúcares y por lo tanto no perceptibles directamente.

Resulta importante, por lo tanto, poder extraer la mayor cantidad de estas sustancias, con el objetivo de obtener vinos con mayor amplitud olfativa y complejidad gustativa superior.

Como consecuencia de las bajas temperaturas utilizadas por esta técnica y del tiempo de exposición, se induce la congelación parcial del agua intracelular presente en las uvas enteras o parcialmente pisadas. El consiguiente incremento de volumen, debido al pasaje de estado del agua, "provoca la laceración de las membranas celulares (fallo celular) y facilita por lo tanto, la difusión en fase líquida de los compuestos (sustancias fenólicas, aromas, polisacáridos) presentes en las células todavía enteras de la uva y en particular en aquellas de los hollejos y las granujas" (Cuenat).

La ausencia de etanol en esta fase, limita la extracción de los taninos más complejos y astringentes de las granujas, permitiendo la producción de vinos más equilibrados y suaves al paladar.

Pueden ser utilizadas uvas aromáticas y no, sean de variedad de baya blanca o variedad de baya negra, dado que gracias a la intervención de las enzimas con actividad B-glucosidasa pueden expresarse también las características varietales típicas de los viduños no aromáticos.

Según el Prof. Feuillat, de la Universidad de Borgoña, esta técnica debe aplicarse también a las variedades de uva con calidad no especialmente alta, con el objetivo de producir vinos más ricos en color y en perfumes.

Como respuesta a esta "nueva tecnología" hemos realizado CRIOTERMOTANK, un tanque con rejilla interna desmontable ubicada en la parte inferior.

El objetivo de este accesorio es separar parte del mosto de los orujos para limitar la formación de lías, durante las operaciones de remontado, necesarias para unificar la temperatura de almacenaje, necesariamente muy baja, para evitar indeseados inicios de fermentación. Por este motivo CRIOTERMOTANK posee compartimentos de enfriamiento y a pedido aislamiento total.

En caso de producción de las uvas negras en rosado, existe la posibilidad de transferir la totalidad del orujo todavía "virgen" en un tanque de fermentación sin tener que pasar obligatoriamente a través de la prensa para realizar las operaciones de escurrimiento. Como la rejilla es muy inclinada con una pendiente del 30% hacia la portezuela de extracción, se agiliza notablemente la extracción gravitacional de los orujos.

CRIOTERMOTANK posee tubos de purga pasantes la capa de hollejos, para evitar la implosión del tanque en caso de trasiegos con bombas de gran capacidad.

Criotermotank

