

CRIOTERMOTANK

IST DIE ECHTE STATISCHE VORRICHTUNG FÜR DIE KALTMAZERATION WEISSEN ODER ROTEN TRAUBEN VON 20 BIS 300 HL

Die Kaltmazeration vor der Gärung oder Kaltmazeration ist eine relativ neue Technologie, die beim Versuch entstand, den Ausdruck und die Intensität der Aromen der Traubenarten bestmöglich zu nutzen, ohne den wichtigen Aspekt der Feinheit und des angenehmen Geschmacks zu vergessen. (Paronetto).

Die Trauben können je nach Rebsorte wichtige Mengen an aromatischen Substanzen enthalten, die sogenannten Terpene, die in freier Form oder glycosidisch gebunden vorhanden sind, d. h. an Zucker gebunden und daher nicht direkt wahrnehmbar.

Es wird also wichtig, um die größtmögliche Menge dieser Substanzen gewinnen zu können, um Weine mit einem stärkeren Geruch und einem komplexeren Geschmack zu erhalten.

Infolge der niedrigen Temperaturen, die für diese Technik verwendet werden, und der Aussetzungszeit kommt es zu einem partiellen Gefrieren des Wassers in den Zellen der ganzen oder partiell gemasteten Trauben. Die resultierende Erhöhung des Volumens aufgrund des Zustandsübergangs des Wassers führt zum Reißen der Zellmembranen (Zell-Crash) und erleichtert daher die Verteilung der Verbindungen (phenolische Substanzen, Aromen, Polysaccharide) in der flüssigen Phase, die in den noch unbeschädigten Zellen der Traube und insbesondere in den Schalen und den Traubenkernen vorhanden sind. (Cuenat).

Das Nichtvorhandensein von Ethanol in dieser Phase begrenzt die Extraktion der komplexeren und adstringierenderen Tannine der Traubenkerne und ermöglicht die Herstellung von Weinen, die ausbalancierter und sanfter am Gaumen sind.

Es können aromatische und nicht aromatische Trauben verwendet werden, weiße und rote Rebsorten, weil dank der Wirkung der Enzyme mit Beta-Glucanhydrolase auch die nicht aromatischen Rebsorten ihre typischen Merkmale entfalten können.

Laut Herr Professor Feuillat der Universität von Burgund sollte diese Technik auch bei nicht besonders wertvollen Traubenarten verwendet werden, mit dem Ziel, Weine herzustellen, die reicher an Farbe und Duft sind.

Als Antwort auf diese „New Technology“ haben wir CRIOTERMOTANK gebaut, ein Tank mit einem internen, abnehmbaren Gitter, das im unteren Teil positioniert ist.

Das Ziel dieses Zubehörs ist es, den Most vom Trester zu trennen, um die Bildung von Trub während des Umwälzens zu begrenzen, die notwendig sind um die Lagertemperatur zu vereinheitlichen, die sehr niedrig sein muss, um einen gewünschten Beginn der Gärung zu vermeiden. Aus diesem Grund ist CRIOTERMOTANK mit Kühltaschen versehen und auf Anfrage mit vollständiger Isolierung.

Bei der Verarbeitung der roten Trauben in Roséwein besteht die Möglichkeit den gesamten, noch „jungfräulichen“ Trester in eine Gärwanne zu füllen, ohne eine Presse zum Abtropfen verwenden zu müssen. Weil das Gitter um mehr als 30 % in Richtung der Entnahmetür geneigt ist, wird die Entnahme des Tresters beträchtlich durch die Schwerkraft erleichtert.

CRIOTERMOTANK ist mit Entlüftungsrohren versehen, die die Schicht der Schalen passieren, um die Implosion des Tanks bei einem Umfüllen mit Pumpen großer Förderleistung zu vermeiden.

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

