

CRIOTERMOTANK

IL VERO CRIOMACERATORE STATICO PER UVE BIANCHE O ROSSE DA HL 20 A HL 300

La macerazione prefermentativa a freddo o criomacerazione "è una tecnologia messa a punto in tempi relativamente recenti, nel tentativo di valorizzare meglio nella loro espressione e nella loro intensità gli aromi varietali dell'uva, senza dimenticare l'aspetto importante della finezza e della gradevolezza gustativa". (Paronetto).

Le uve, a seconda della varietà, possono contenere quantità importanti di sostanze aromatiche dette terpeni, che si trovano in forma libera o glicosidata, cioè legati agli zuccheri e quindi non direttamente percettibili.

Diviene importante quindi, poter estrarre la maggior quantità di queste sostanze, al fine di ottenere dei vini con maggior ampiezza olfattiva e superiore complessità gustativa.

In seguito alle basse temperature utilizzate per questa tecnica ed al tempo di esposizione, si induce il parziale congelamento dell'acqua intracellulare presente nelle uve integre o parzialmente ammostate. Il conseguente incremento di volume, dovuto al passaggio di stato dell'acqua, "provoca la lacerazione delle membrane cellulari (crash cellulare) e facilita quindi, la diffusione in fase liquida dei composti (sostanze fenoliche, aromi, polisaccaridi) presenti nelle cellule ancora integre dell'uva ed in particolare quelle delle bucce e dei vinaccioli". (Cuenat).

L'assenza di etanolo in questa fase limita l'estrazione dei tannini più complessi ed astringenti dei vinaccioli, consentendo di produrre vini più equilibrati e morbidi al palato.

Possono essere utilizzate uve aromatiche e non, sia di varietà a bacca bianca che varietà a bacca rossa, in quanto grazie all'intervento degli enzimi ad attività B-glicosidasi possono esprimersi anche i caratteri varietali tipici dei vitigni non aromatici.

Secondo il prof. Feuillat, dell'Università di Borgogna, questa tecnica è da applicare anche sulle varietà di uva non particolarmente pregiate, con lo scopo di produrre vini più ricchi di colore e di profumi.

Come risposta a questa "new technology" abbiamo realizzato CRIOTERMOTANK, un serbatoio dotato di una griglia interna smontabile posizionata nella parte inferiore.

Lo scopo di questo accessorio di separare parte del mosto dalle vinacce per limitare la formazione di feccia, durante le operazioni di rimontaggio, necessarie per uniforme la temperatura di stoccaggio, necessariamente molto bassa, per evitare indesiderati avvii di fermentazione. Per questo motivo CRIOTERMOTANK è dotato di tasche di raffreddamento e su richiesta di coibentazione totale.

Nel caso di lavorazione delle uve rosse in rosato, si ha la possibilità di trasferire la totalità della vinaccia ancora "vergine" in una vasca di fermentazione senza dover passare obbligatoriamente attraverso la pressa per realizzare le operazioni di sgrondo. Essendo la griglia molto inclinata con una pendenza del 30%, verso la portella di estrazione viene agevolata notevolmente l'estrazione gravitazionale delle vinacce.

CRIOTERMOTANK è dotato di tubi di sfiato passanti lo strato di bucce, onde evitare l'implosione del serbatoio in caso di travasi con pompe di grossa portata.

Crioteromotank

