

CRIOTERMOTANK

НАСТОЯЩИЙ СТАТИЧЕСКИЙ КРИОМАЦЕРАТОР ДЛЯ БЕЛОГО ИЛИ КРАСНОГО ВИНОГРАДА ОТ 20гЛ ДО 300гЛ

Холодная предферментативная мацерация или криомацерация - "это относительно новый метод, целью которого является повышение интенсивности и выразительности ароматов разных видов винограда, учитывая при этом важный фактор утончённого и приятного вкуса". (Паронетто).

Виноград в зависимости от разновидности может содержать большое количество ароматических веществ, так называемых терпенов, в свободном виде или в соединении с сахарами, и поэтому напрямую неощутимых.

Поэтому становится важным суметь извлечь как можно больше таких веществ, чтобы получить вина с наибольшей обонятельной гаммой и большей вкусовой сложности.

В результате низких температур, используемых в данной технологии и длительности процедуры происходит частичное замораживание внутриклеточной жидкости в целом или частично раздавленном винограде. Последующее увеличение объёма, спровоцированное переходом жидкости в твёрдое состояние, "провоцирует разрушение клеточных мембран и способствует выделению в жидком виде разных соединений (фенольные вещества, ароматические вещества, полисахариды), находящиеся в ещё целых клетках винограда и особенно в кожице и в косточках". (Куэнат).

Отсутствие этанола на данной стадии ограничивает извлечение более сложных и вязущих танинов из косточек, позволяя производить более сбалансированные и мягкие вина.

Могут быть использованы как ароматические, так и неароматические сорта винограда, как белые сорта, так и красные, поскольку благодаря вмешательству энзимов В-гликозидазной активности могут выражаться характерные особенности и неароматических сортов винограда.

Профессор Feuillat университета Боргоњи считает, что этот метод может использоваться и для не очень ценных сортов винограда с целью получения более богатых по цвету и по запаху вин.

В ответ на эти "new technology" мы изготовили КРИОТАНК, резервуар с внутренней разборной решёткой, расположенной в нижней его части. Целью этой детали является отделение части сусла от выжимок, чтобы ограничить образование осадка, при операциях перекачки, необходимых для уравнивания температуры хранения, которая должна обязательно быть очень низкой во избежание нежелательного начала брожения. По этой причине КРИОТАНК дополнен карманами охлаждения и по запросу полным изолированием.

В случае обработки красного винограда для розового вина имеется возможность полностью переместить ещё нетронутую мезгу в резервуар для ферментации, во избежание обязательного прессования, чтобы провести операцию стекания. Большой наклон решётки под углом 30% значительно облегчает гравитационное удаление мезги через выходную дверцу.

КРИОТАНК оснащён трубками для отдушины, проходящими в слое мезги, во избежание направленного вовнутрь взрыва в случае переливания при помощи мощных насосов.

Crioteromotank

