

FERMENTADOR A DELESTAGE CON PALITANK

PALITANK EL MÉTODO CLÁSICO Y MÁS SIMPLE PARA ROMPER EL SOMBRERO DE ORUJOS DE HL 20 A HL 1.000

Los objetivos de la vinificación de las uvas negras con maceración, pueden ser identificados en la obtención de dos características fundamentales: tipicidad, entendida como expresión relacionada con el viduño y el territorio; estructura, entendida como concentración óptima de color perfume y gusto.

Para este fin se utilizan diferentes sistemas para aprovechar al máximo el patrimonio de compuestos presentes en el hollejo de la uva. El conocimiento de la composición del vino en términos de sustancias extractivas y su interacción con los otros compuestos presentes en el mismo y la comprensión de los mecanismos con los cuales estas sustancias pasan de la uva al mosto durante la maceración son de fundamental importancia para la obtención de la calidad deseada.

A partir de estos estudios hace algunos años ha sido puesto a punto en Francia un nuevo sistema de bazuqueo del orujo denominado “délestage”.

En particular esta técnica se realiza, según las instrucciones del Prof. D. Delteil del ICV de Montpellier, trasegando al aire la fracción líquida del mosto en fermentación, en un tanque de depósito, hasta agotarla, cuidando de que los orujos depositados en el fondo puedan gotear al final de la transferencia, mediante la válvula abierta, durante un par de horas.

Transcurrido este período, se reintroduce desde arriba el mosto en el tanque inicial, sobre el sombrero de orujo. La fase de auto compresión de los orujos que se obtiene una vez que el tanque inicial ha sido vaciado es un pasaje de importancia fundamental dado que se realiza un mayor y más íntimo vaciamiento de los mismos. En la fase siguiente, en efecto, estos se llenarán de mosto, pero menos concentrado que el anterior, obteniendo de este modo un lavado mayor de los compuestos polifenólicos. Este detalle es específico de la técnica del “délestage” dado que ninguna otra técnica de bazuqueo realiza este paso.

Otras ventajas del “délestage” están unidas a la fase de aireación del mosto, donde la transferencia desde un tanque al otro produce una pérdida notable de CO₂, a favor de una fermentación más vigorosa y regular, especialmente en los casos de mostos particularmente azucarados o provenientes de uvas pasas. No sólo, este aspecto es de importancia fundamental en caso de vinificación de uvas proclives a los problemas de reducción.

En las últimas fases de la fermentación puede verificarse una producción modesta de acetaldehído a expensas del alcohol etílico, compuesto clave en la evolución de la materia colorante de los vinos tintos, la cual actuando como puente en las reacciones de condensación entre antocianos y taninos, realiza la formación de compuestos, muy colorados y estables.

Además, durante la transferencia es posible, con el auxilio de un intercambiador, realizar regulaciones de la temperatura y con el auxilio de un tamiz apropiado, separar gran parte de las granujas (véase aparato “SEPARTANK” de Albrigi Technologie), en caso de vinificación de uvas no perfectamente maduras, obviando de este modo la cesión de taninos astringentes y amargos.

El número de “délestage” a realizar en el curso de una vinificación es variable, en función del vino que se desea obtener, del tipo y del grado de madurez de la uva.

Realizado de este modo, el “délestage” no resuelve los problemas de extracción, relacionados con la estaticidad del sombrero de orujo, típicos de la técnica de remontado. En efecto el orujo más o menos compacto que forma el sombrero de orujo, típico de la técnica de remontado. En efecto el orujo más o menos compacto que forma el sombrero sube y baja según las fases del trabajo, en el interior del tanque de fermentación, de manera uniforme, volviendo dificultosos los procesos de disolución de los compuestos polifenólicos. Tendremos por lo tanto al final de la fermentación orujos no del todo agotados y vinos menos estructurados de lo previsto.

Para evitar este inconveniente ALBRIGI Technologie, ha realizado el PALITANK.

Específicamente, PALITANK es un sistema de 4 tubos cruzados reforzados de acero inoxidable, dispuestos radialmente, sobre dos niveles y desfasados entre ellos. El objetivo de esta aplicación es "cortar" y dar vuelta, únicamente con la fuerza de gravedad, el sombrero de orujo, tanto durante la fase descendente (vaciamiento del tanque) como durante la fase ascendente (llenado del tanque).

De esta manera se realiza la disgregación total del sombrero de orujo, de manera simple y extremadamente delicada, evitando la utilización de aparatos motorizados, con el valioso resultado de no producir lías.

Las lías, en calidad de subproducto, aumentan notablemente los costos de producción, enlentecen los procesos de clarificación estática, absorben, dado que están compuestas por partes sólidas, notables cantidades de antocianos.

La disgregación del sombrero de orujo concretiza la posibilidad de lixiviar y por lo tanto extraer de manera exhaustiva los compuestos alojados en el hollejo del grano de la uva, permitiendo la máxima compenetración entre orujo y mosto; en sinergia con la fase de auto compresión, son los pasajes clave para optimizar la extracción de los compuestos polifenólicos del hollejo.

La completa amovibilidad de los tubos para vinificación, hace que el sistema PALITANK sea adecuado para cualquier realidad productiva y para cualquier tanque.

Vista del interior de un Palitank Albrigi

