

## FERMENTADOR PARA DÉLESTAGE COM PALITANK

PALITANK O MÉTODO CLÁSSICO E MAIS SIMPLES PARA ROMPER O CHAPÉU DE BAGAÇOS, DE 20 HL A 1.000 HL

Os objetivos da vinificação das uvas vermelhas com maceração podem ser caracterizados pela busca de dois resultados fundamentais: tipicidade, entendida como expressividade intrinsecamente ligada à videira e ao território; estrutura, entendida como concentração ideal de cor, perfume e sabor.

Para isto são utilizados vários sistemas para usufruir da melhor forma o património de compostos presentes na película da uva. O conhecimento sobre a composição do vinho em termos de substâncias extrativas e a sua interação com os outros compostos presentes, além da compreensão dos mecanismos que viabilizam a passagem dessas substâncias da uva para o mosto durante a maceração, são fundamentais para a obtenção da qualidade almejada. A partir desses estudos, há alguns anos foi desenvolvido na França um novo sistema de recalque do bagaço denominado “délestage”.

De forma mais detalhada, segundo as instruções do Prof. D. Delteil do CV de Montpellier, esta técnica consiste em transvasar com ar a parte líquida do mosto em processo de fermentação para um tanque pulmão, até o seu esgotamento, tomando o cuidado de deixar gotejar por duas horas os bagaços depositados no fundo no final da transferência, por meio da abertura da válvula.

Ao término deste período, efetua-se a reintrodução do mosto pela parte superior no tanque inicial, por cima do chapéu de bagaço. A fase de auto-compressão dos bagaços obtida após o esvaziamento do tanque inicial é uma passagem fundamental, pois, dessa forma, ocorre um esvaziamento maior e mais profundo dos respetivos bagaços. De fato, na fase sucessiva eles serão preenchidos outra vez com o mosto que, por sua vez, estará menos concentrado do que na fase anterior, e por isso proporcionará uma extração mais intensa dos compostos polifenólicos. Esta particularidade é uma prerrogativa somente da técnica do “délestage”, pois nenhuma outra técnica de recalque realiza esta passagem.

Outras vantagens do “délestage” estão ligadas à fase de aeração do mosto, na qual a transferência de um tanque para outro produz uma notável perda de CO<sub>2</sub> e favorece uma fermentação mais vigorosa e regular, especialmente nos casos de mostos particularmente açucarados ou provenientes de uvas secas. Além disso, este aspecto é fundamental no caso de vinificação de uvas propensas a apresentar problemas de redução.

Nas últimas fases da fermentação pode existir a produção de uma pequena quantidade de acetaldeído provocada pela presença de álcool etílico; é um composto indispensável na evolução do material responsável pela coloração dos vinhos tintos, que, ao atuar como ponte nas reações de condensação entre antocianos e taninos, realiza a formação de compostos estáveis e de cor muito intensa.

Durante a transferência é possível, através de um trocador, efetuar regulações da temperatura e, com o auxílio de um crivo apropriado, separar a maior parte das sementes (veja o aparelho “SEPARTANK” de Albrigi Technologie), especialmente no caso de vinificação de uvas não perfeitamente maduras, a fim de interromper a absorção de taninos adstringentes e amargos.

A quantidade de processos de “délestage” no decorrer de uma vinificação varia de acordo com o vinho que se quer obter e com o tipo e o grau de maturação da uva.

Porém, realizado dessa forma, o “délestage” não resolve os problemas de extração ligados à estabilidade estrutural do chapéu de bagaço, típicos da técnica de remontagem. De fato, o bagaço mais ou menos compacto, que forma o chapéu, sobe e desce de modo uniforme segundo as fases de processamento dentro do tanque de fermentação e dificulta os processos de dissolução dos compostos polifenólicos. Isto leva a obter, ao término da fermentação, bagaços não completamente desfrutados e vinhos menos estruturados do que se espera.

Para eliminar este problema, a ALBRIGI Tecnologie realizou o PALITANK.

De forma mais detalhada, o PALITANK é um sistema de 4 tubos cruzados reforçados em aço inox, montados de modo radial, em dois níveis e em posições alternadas. Esta aplicação tem a tarefa de “fatiar” e inverter a posição do chapéu de bagaço somente através da força de gravidade, tanto na fase descendente (esvaziamento do tanque), quanto na fase ascendente (enchimento do tanque).

Desse modo efetua-se a desestruturação total do chapéu de bagaço, de forma simples e extremamente delicada, eliminando a utilização de equipamentos motorizados e com a vantagem de não produzir borra.

A borra, considerada um subproduto, aumenta consideravelmente os custos da produção, desacelera os processos de clarificação estática e absorve grande quantidade de antocianos, por ser composta por partes sólidas.

A desestruturação do chapéu de bagaço concretiza a possibilidade de dissolver e, portanto, extrair de modo exaustivo os compostos alojados na película do bago de uva, realizando a máxima interação entre o bagaço e o mosto; em conjunto com a fase de auto-compressão, são as passagens fundamentais para otimizar a extração dos compostos polifenólicos da película.

A total amovibilidade dos tubos no fim da vinificação torna o sistema PALITANK idóneo para qualquer ambiente produtivo e para qualquer tanque.

#### Vista da tampa do poço de inspeção do interior de um Palitank Albrigi

