

FOLLTANK – MONOFOLLTANK

FOLLTANK EL FERMENTADOR QUE REALIZA EL BAZUQUEO EN AUTOMÁTICO DE HL 15 A HL 300

La técnica del bazuqueo es seguramente una de las más antiguas prácticas de la tradición enológica. Laborde observa que esta práctica era conocida ya en el 1700. El objetivo fundamental de esta operación es la extracción de las sustancias polifenólicas del grano pisado. Según estudios del Prof. M. Feuillat, de la Universidad de Dijon la repartición de los compuestos fenólicos en la uva puede ser resumida así:
(promedio sobre 12 viduños)

- Hollejos 36% de taninos y sustancia colorante
- Granujas 38% de taninos
- Pulpa 6% de sustancia colorante

Lo anterior sirve para comprender la importancia que reviste la elaboración del sombrero de orujo y más aún si se considera que "en la vinificación en tinto las antocianinas son extraídas en los primeros días de maceración y, como consecuencia, la concentración de las antocianinas monoméricas en el mosto en fermentación alcanza velozmente el valor máximo". Mangani, Favilli, Buscioni, Vicentini Universidad de Florencia.

Adoptar estrategias diferentes o tener a disposición vinificadores que permitan la programación de ciclos de trabajo personalizables, resulta por lo tanto fundamental para una correcta elaboración de los mostos rojos. A la cinética de difusión concurren diferentes variables, recordemos las de naturaleza química, como por ejemplo el contenido de etanol, el acetaldehído y probablemente también otros productos de la fermentación, y los fenómenos físicos, como los sistemas y las intervenciones mecánicas ejercidas directamente en el orujo que aflora. Estas últimas afirmaciones del Prof. Di Stefano, sirven para valorar la necesidad de disponer de equipamiento programable en el modo y en el tiempo.

Los vinificadores de la serie Folltank han sido estudiados para satisfacer al máximo las exigencias de la nueva técnica enológica. Cuentan con PLC y tienen la posibilidad de ser programados para intervenir en el orujo según los diferentes momentos de maceración favoreciendo las estrategias del enólogo. Considerando la uva pisada en sus componentes fundamentales: el orujo en calidad de soluto y el mosto en calidad de solvente se puede fácilmente intuir la importancia que reviste la técnica del bazuqueo, para obtener la máxima migración de sustancias de la fracción sólida (orujo) a la líquida (mosto).

Con uno o más pistones hidráulicos capaces de cumplir bazuqueos de manera delicada y suave, evitando la formación anómala de lías. Aptos para trabajar la uva tanto con baya dura como con baya tierna, ambos, siguiendo la tradición clásica del bazuqueo, con simplicidad y elegancia disgregan y dan vuelta el sombrero de orujo, hundiéndolo delicadamente en el mosto que se encuentra debajo. El modelo con pistón individual (Monofolltank) es apto para la elaboración del orujo proveniente de la pisada de uvas frescas. Con un "sistema de guía para la rotación de la pala" es capaz de variar la posición de la misma después de cada bazuqueo individual, de esta manera se tiene la posibilidad, completando totalmente la rotación, de hundir y disgregar la totalidad del sombrero. El modelo con cuatro pistones (Folltank) ha sido diseñado, después de una larga experimentación, específicamente para los mostos provenientes de uvas pasas o fuertemente estrujadas. El espesor del sombrero de orujo, en estos casos, requiere la aplicación de cuidados particulares. El largo recorrido de los cilindros y la

especial conformación de los platos, cónica autolimpiadora y marcadamente radiada, permiten acciones completas y totales. Incluso en estas situaciones extremas, el inigualable grado de acabado impide que el orujo se adhiera a las partes móviles, asegurando a estas últimas una limpieza constante y elevada.

Otra particularidad de Folltank es la posibilidad de hacer trabajar alternadamente cada uno de los pistones; de este modo será posible obtener la disgregación completa del sombrero de orujo, acompañando los esquemas que el enólogo mismo podrá diseñar en función de las exigencias del momento.

Pero examinando específicamente la acción del plato individual que caracteriza Folltank, resulta evidente, sobre todo en la fracción de orujo aflorado, uno de los efectos que caracterizan la técnica del “Délestage” (práctica inicialmente específica de la escuela francesa, que se volvió patrimonio también de la técnica enológica italiana gracias al aporte de información del Prof. Delteil del ICV de Montpellier). En la fase descendente en efecto, la presión ejercitada sobre el orujo, siendo contrastada por la fuerza contraria ejercitada por el mosto, va a descargarse sobre ésta determinando una salida forzada de los compuestos contenidos en el interior de los hollejos, favoreciendo un ulterior enriquecimiento de sustancias que sería difícil poder lixiviar. La posibilidad de equipar Folltank y Monofolltank con una estación de macro, oxigenación (opcional), permite operar:

- macro-oxigenación en fase de fermentación que puede prolongarse en caso de uvas pasas, durante muchos días y con desarrollo de graduaciones elevadas.
- micro-oxigenación al final de la fermentación. El objetivo de esta técnica, puede ser resumido mediante las afirmaciones del Prof. Moutonet: “Comúnmente se reconoce que los compuestos fenólicos son los responsables principales del consumo del oxígeno del vino. Un compuesto clave en la evolución de la materia colorante en los vinos tintos es el acetaldehído que se origina por oxidación del etanol, el cual, actuando como puente en las reacciones de condensación entre antocianos y taninos, realiza la formación de compuestos muy colorados y estables. Otro aspecto fundamental para la técnica de la micro-oxigenación es que gracias a las fases de estructuración y armonización se observa un aumento de la complejidad aromática, la desaparición de las características vegetales y un incremento del poder reductor”.

Vista de la pala fulling rotativa autogiratoria patentada de Albrigi

