

FOLLTANK – MONOFOLLTANK

FOLLTANK IST DER GÄRBEHÄLTER FÜR DAS AUTOMATISCHE STOSSENS DES TRESTERHUTS VON 15 BIS 300 HL

Die Technik des Stoßens des Tresterhuts ist sicherlich eine der antiksten der Tradition der Önologie. Laborde stellt fest, dass diese Vorgehensweise bereits im 17. Jahrhundert bekannt war. Das Hauptziel dieses Schrittes ist es, die polyphenolischen Substanzen der gekelternen Beere zu extrahieren. Laut den Studien von Prof. M. Feuillat, der Universität von Dijon, kann die Verteilung der phenolischen Verbindungen in der Traube wie folgt zusammengefasst werden:

(Durchschnitt bei 12 Rebsorten)

- Schale 36 % Tannine und Farbstoff
- Traubenkerne 38 % Tannine
- Fruchtfleisch 6 % Farbstoff

Das oben Gesagte macht die Bedeutung der Bearbeitung des Tresterhuts klar und noch mehr, wenn man bedenkt, dass „bei der Herstellung von rotem Wein die Anthocyane in den ersten Tagen der Mazeration gewonnen werden und daher die Konzentration der monomeren Anthocyane im Most bei der Gärung schnell den maximalen Wert erreicht“. Mangani, Favilli, Buscioni, Vicentini Universität von Florenz.

Unterschiedliche Strategien anzuwenden oder verschiedene Gärbottiche zur Verfügung zu haben, die die Programmierung der persönlich gestaltbaren Bearbeitungszyklen ermöglichen, ist also grundlegend für eine korrekte Verarbeitung der roten Moste. Bei der Diffusionskinetik konkurrieren verschiedene Variablen. Wir erinnern an die chemische Art, wie zum Beispiel der Ethanolgehalt, das Acetaldehyd und wahrscheinlich auch andere Produkte der Gärung, und an die physischen Phänomene, wie die Systeme und mechanische Eingriffe, die direkt auf den aufgetauchten Trester wirken. Diese letzten Behauptungen des Prof. Di Stefano bekräftigen die Notwendigkeit von Ausrüstungen, die bezüglich Modus und Zeit programmiert werden können.

Die Gärbottiche der Serie Folltank wurden entwickelt, um die Bedürfnisse der neuen önologischen Technik bestmöglich zu befriedigen. Sie sind mit SPS ausgestattet und können programmiert werden, um am Trester entsprechend verschiedener Mazerationsmomente tätig zu werden und die Strategien des Önologen zufriedenzustellen. Betrachten wir die gekelternen Beere in ihren Hauptbestandteilen: der Trester als gelöste Substanz und der Most als lösende Substanz. Es ist leicht die Wichtigkeit des Stoßens des Tresterhuts zu erahnen, um die maximale Migration der Substanzen des festen Teils (Trester) zum flüssigen Teilchen (Most) zu erhalten.

Sie sind mit einem oder mehreren Hydraulikzylindern ausgestattet und in der Lage, das Stoßen des Tresterhuts schonend und sanft auszuführen und die anomale Bildung von Trub zu vermeiden. Sie sind für die Bearbeitung von harten und weichen Beeren geeigneter, wobei bei beiden die klassische Tradition des Stoßens des Tresterhuts beachtet wird, mit Einfachheit und Eleganz lösen sie den Tresterhut auf, drehen ihn und tauchen ihn vorsichtig unter den sich darunter befindlichen Most. Das Modell mit einzelnen Kolben (Monofolltank) ist für die Bearbeitung des Tresters, der durch das Keltern frischer Trauben entsteht, geeignet. Es ist mit einem Führungssystem für die Schaufeldrehung ausgestattet und in der Lage, die Schaufelposition nach jedem einzelnen Stoßen des Tresterhuts zu variieren und macht es somit durch vollständigen Abschluss der Rotation möglich, den Tresterhut vollständig unterzutauchen und aufzulösen. Das Modell mit vier Kolben (Folltank) wurde nach zahlreichen Versuchen eigens für die Moste aus getrockneten Trauben oder stark eingeschnittenen Trauben entwickelt. Die Stärke des Tresterhuts verlangt in diesen Fällen die Anwendung besonderer Maßnahmen.

Der lange Hub der Zylinder und die besondere konische, selbstreinigende und strahlenförmige Formung der Teller ermöglichen vollständige und umfassende Aktionen. Auch in diesen Extremsituationen verhindert die unvergleichliche Oberflächenverarbeitung das Haften des Tresters an den beweglichen Teilen und gewährleistet somit deren konstante und hohe Reinheit.

Eine weitere Besonderheit von Folltank ist die Möglichkeit, die einzelnen Kolben abwechselnd arbeiten zu lassen; so ist es möglich, den Tresterhut vollständig aufzulösen und die Schemen zu befriedigen, die der Önologe entsprechend der Marktanforderungen planen kann.

Aber bei genauerer Betrachtung der Wirkung des einzelnen Tellers, der Folltank auszeichnet, erscheint eine der kennzeichnenden Wirkungen der „Délestage“-Technik (Methode, die zunächst nur der französischen Schule zugute kam, aber dank des informativen Beitrags des Prof. Delteil des ICV von Montpellier auch Erbe der italienischen önologischen Technik geworden ist) offensichtlich, insbesondere beim aufgetauchten Teil des Tresters. Beim Sinken wird der auf den Trester ausgeübte Druck, dem die vom Most ausgeübte Gegenkraft entgegen wirkt, auf diesen abgelassen und führt zu einem erzwungenen Austreten der im Inneren der Schalen erhaltenen Verbindungen und fördert so eine weitere Anreicherung mit Substanzen, die schlecht auslaugbar wären. Durch die mögliche Ausstattung von Folltank und Monofolltank mit einer (optionalen) Mikro-Makro-Sauerstoffanreicherung ist Folgendes möglich:

- Makro-Sauerstoffanreicherung in der Gärungsphase, die sich bei getrockneten Trauben über viele Tage hinziehen kann und zu einem hohen Alkoholgehalt führt.
- Mikro-Sauerstoffanreicherung am Ende der Gärung.

Das Ziel dieser Technik kann mit den Behauptungen des Prof. Moutonet zusammengefasst werden: „Es ist allgemein bekannt, dass die phenolischen Verbindungen die Hauptverantwortlichen des Sauerstoffverbrauchs des Weins sind. Eine Schlüsselverbindung in der Evolution des Farbmaterials der roten Weine ist das Acetaldehyd, das durch die Oxidation des Ethanols entsteht, das als Brücke bei den Kondensationsreaktionen zwischen Anthocyanen und Tanninen sehr farbige und stabile Verbindungen realisiert. Ein weiterer grundlegender Aspekt für die Technik der Mikro-Sauerstoffanreicherung ist, dass dank der Strukturierungs- und Harmonisierungsphasen eine Zunahme der aromatischen Komplexität zu beobachten ist, das Verschwinden der Pflanzzüge und eine Erhöhung des Reduktionsvermögens.“

Ansicht eines patentierten Folltank Albrigi-Modells

