

MECCANOTANK

En la vinificación de las uvas de baya negra con maceración, está previsto el contacto más o menos prolongado del mosto con los orujos y las granujas. Concluido el tiempo de contacto deseado, que puede variar desde menos de un día, en el caso de los vinos rosados, a algunas semanas, en el caso de los vinos tintos de óptima calidad y de grande estructura destinados al envejecimiento, a un par de meses, en el caso de la vinificación de las uvas pasas, surge el problema de la extracción de las partes sólidas, una vez que ha sido vaciado el contenedor del mosto-vino. En los tiempos pasados esta operación se realizaba totalmente a mano, con el auxilio de horquillas, palas, cócleas, cintas transportadoras, etc. ...

El notable gasto de mano de obra, el riesgo elevado de accidentes, la necesidad de disminuir los costos de producción, han alentado a las diferentes empresas mecánicas para la enología a realizar sistemas dedicados a la automatización de este proceso.

Albrigi srl socio de confianza del mundo enológico, ha realizado con este fin el sistema MECCANOTANK.

Este es un tanque de fermentación con un sistema de astas motorizadas que permite extraer de manera veloz, y fundamentalmente segura, el orujo más o menos fermentado, a través de una apertura que puede ser lateral o bien inferior. La posible combinación en serie del sistema MECCANOTANK, con equipamiento de transporte como: cócleas, cintas, elevadores, bombas, etc. ... permite realizar una verdadera y propia unidad de vinificación, especializada, ordenada, simple y económica.

Para satisfacer cualquier exigencia, la serie MECCANOTANK comprende vinificadores de diferentes dimensiones y con diferentes características:

- los vinificadores de capacidad media poseen fondo plano con la posibilidad de descargar los orujos frontalmente o por la parte inferior
- los vinificadores de gran capacidad poseen fondo tronco cónico, con la descarga lateral-inferior
- todos los modelos están sostenidos por 4 patas adecuadamente dimensionadas, de acero inoxidable

El mecanismo de extracción realizado de acero inoxidable, posee ruedas antifricción (fondo plano).

Especial atención ha sido puesta en fase de diseño a la pala, al problema de la formación de "puentes" en la base del sombrero de orujo, inconveniente no sencillo, si se considera que la formación del puente frustra en su totalidad la mecanización de la extracción.

(La pala además ha sido diseñada para soportar el peso del sombrero de orujo proveniente de la vinificación de las uvas pasas.) Consultar a Stefano.

El grupo motorreductor ha sido diseñado específicamente para ser desmontado incluso con el tanque lleno.

A elección, la portezuela rectangular de descarga, puede ser montada con mecanismo de apertura manual, mecánico o hidráulico.

MECCANOTANK además puede ser equipado también, a gusto del usuario, con todos los dispositivos que pueden agilizar esta fundamental fase de la elaboración de los mostos:

- compartimientos externos preparados para el acondicionamiento térmico, que permiten calentar la uva, o bien enfriarla, según las exigencias del momento
- tuberías externas conectadas a rociadores auto giratorios, permiten efectuar remontados de manera tradicional pero técnicamente incensurables
- central de automatización de los ciclos de remontado, con control de las temperaturas de fermentación
- turbina interna dispuesta para la gestión automática de los remontados
- palos rompe sombrero para poder realizar la práctica del "délestage"

Esta práctica perfecciona ulteriormente la estrategia de vinificación, con el objetivo de crear productos más adecuados a las actuales exigencias de mercado. Práctica inicialmente específica de la escuela francesa, que se volvió patrimonio también de la técnica enológica italiana gracias al aporte informativo del Prof. Delteil del ICV de Montpellier.

Esta práctica, que al día de hoy es común en muchas bodegas, por la simplicidad de ejecución y la calidad de los resultados obtenidos, tiene la peculiaridad de ser poco agresiva para la fragilidad del hollejo, tanto por la técnica en sí misma como por el número exiguo de veces que se realiza en el curso de la fermentación; en general, únicamente una vez al día, y no todos los días, por lo cual está aconsejada también en el caso de vinificación de variedades de uvas con baya tierna.

Se realiza, según las instrucciones del Prof. Delteil, trasegando al aire el mosto en fermentación en un tanque de depósito, hasta agotarlo, teniendo cuidado de que los orujos depositados en el fondo puedan gotear, que sufrirán una ligera auto compresión, 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, que permite una mayor extracción de los orujos y la pérdida de CO₂ como consecuencia del trasego al aire, optimizan la calidad extractiva y el proceso fermentativo.

Pero esto que distingue a la empresa Albrigi srl por profesionalidad, innovación y progreso es la posibilidad de equipar MECCANOTANK de una estación de micro-macro-oxigenación, que permite operar:

- macro-oxigenaciones en fase de fermentación, con el objetivo de garantizar vitalidad y renovación a las células de las levaduras, comprometidas en fermentaciones que pueden 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. Moutounet. "Comúnmente se reconoce que los compuestos fenólicos son los responsables principales del consumo del oxígeno del vino. A continuación de la acción del oxígeno sufren diferentes transformaciones químicas. 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 de 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".

Meccanotank



Detalle de la pala de extracción de orujo

