

MECCANOTANK

Durante a vinificação das uvas de polpa vermelha com maceração ocorre o contacto mais ou menos prolongado do mosto com os bagaços e as sementes. Após obter o tempo de contacto desejado, que pode ser inferior a um dia, no caso dos vinhos rosados, ou durar algumas semanas para vinhos vermelhos de ótima qualidade e de grande estrutura destinados ao envelhecimento, ou chegar a dois meses, no caso de vinificação de uvas secas, surge o problema da extração das partes sólidas depois do esvaziamento do tanque mosto-vinho. Antigamente esta operação era efetuada totalmente de forma manual, com o auxílio de forcados, pás, caracóis, tapetes transportadores, etc. ...

O alto custo da mão de obra, o risco elevado de incidentes e a necessidade de reduzir custos de produção incentivaram as diversas empresas enomecânicas a realizar sistemas específicos para a automação deste processo. A Albrigi srl, parceira de confiança do mundo enológico, realizou com este objetivo o sistema MECCANOTANK.

Ele é um tanque de fermentação provido de um sistema de pás motorizadas que permitem extrair de forma rápida, e principalmente segura, o bagaço num certo grau de fermentação, através de uma abertura que pode ser lateral ou inferior. A eventual associação em série do sistema MECCANOTANK, com equipamentos de transporte, tais como: caracóis, tapetes, elevadoras, bombas, etc. ... compõe uma verdadeira unidade de vinificação: especializada, organizada, simples e económica.

Para satisfazer qualquer exigência, a série MECCANOTANK é composta por vinificadores de várias dimensões e com características diferentes:

- Os vinificadores de média capacidade são providos de fundo plano com a possibilidade de descarregar os bagaços na parte frontal ou inferior
- os vinificadores de grande capacidade são providos de fundo de base cónica, com descarga na parte lateral e inferior
- todos os modelos são suportados por 4 pernas de dimensões adequadas, em aço inox

O mecanismo de extração realizado em aço inox é provido de rodas anti-fricção (fundo plano).

Na fase de projeção da pá muita atenção foi dedicada ao problema da formação de “pontes” na base do chapéu de bagaço, cujos efeitos não podem ser ignorados, pois comprometem completamente a mecanização da extração. (Além disso, a pá foi projetada para suportar o peso do chapéu de bagaço proveniente da vinificação das uvas secas.).

O grupo motorreductor foi projetado para viabilizar a sua desmontagem mesmo com tanque cheio.

A porta retangular de descarga pode ser montada com mecanismo de abertura manual, mecânico ou hidráulico, de acordo com a preferência do utilizador.

Além disso, MECCANOTANK pode ser equipado livremente pelo utilizador com todos os dispositivos que facilitam as operações nesta fase fundamental do processamento dos mostos:

- bolsas externas dedicadas ao condicionamento térmico, que permitem aquecer ou esfriar a uva, de acordo com as exigências do momento
- tubagens externas conectadas a apropriados pulverizadores rotativos automáticos, que permitem efetuar remontagens no modo tradicional, porém tecnicamente impecáveis
- central de automação dos ciclos de remontagem, com controlo das temperaturas de fermentação
- turbina interna dedicada à gestão automática das remontagens
- pás de rompimento do chapéu para poder efetuar a operação de “délestage”

Esta operação aperfeiçoa ulteriormente a estratégia de vinificação, a fim de criar produtos mais afinados com as atuais exigências de mercado. Prática inicialmente exclusiva da escola francesa, mas que passou a fazer parte do património técnico enológico Italiano graças à abordagem informativa do Prof. Delteil do ICV de Montpellier.

Este procedimento, já habitual em muitas adegas pela simplicidade de execução e pela qualidade dos resultados obtidos, tem a peculiaridade de ser pouco agressivo em relação à fragilidade da película, tanto pela técnica propriamente dita, quanto pelo número reduzido de vezes que deve ser realizado no decorrer da fermentação; geralmente, apenas uma vez por dia, e não todos os dias; por isso é aconselhada também para vinificações de castas de uva com polpa mole. Segundo as instruções do prof. Delteil, 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, que sofrerão uma ligeira auto-compressão. 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, que realiza uma extração maior dos bagaços, e a perda de CO₂ provocada pela trasfega com ar, otimizam a qualidade extrativa e o processo de fermentação..

Mas o que distingue a empresa Albrigi srl em termos de profissionalismo, inovação e progresso é a possibilidade de prover MECCANOTANK de um estação de micro-macro-oxigenação, que permite operar:

- macro-oxigenações na fase de fermentação, a fim de garantir a vitalidade e a renovação das células das leveduras, ocupadas em realizar fermentações que podem durar muitos dias no caso nas uvas secas, com o desenvolvimento de gradações elevadas.
- micro-oxigenações no fim da fermentação.

O objetivo desta técnica pode ser resumido pelas afirmações do Prof. Moutounet. “É de conhecimento geral que os compostos fenólicos são os principais responsáveis pelo consumo do oxigénio do vinho. Em decorrência da ação do oxigénio, ocorrem várias transformações químicas. Um composto fundamental na evolução da matéria colorante nos vinhos tintos é o acetaldeído que é formado pela oxidação do etanol e que, ao atuar como ponte nas reações de condensação entre antocianos e taninos, realiza a formação de compostos muito estáveis e de cor muito intensa.

Outro aspecto fundamental da técnica da micro-oxigenação é que, graças às fases de estruturação e harmonização, pode ser observado o aumento da complexidade aromática, a eliminação de características herbáceas e o aumento do poder redutor”.

Meccanotank



Detalhe da lâmina de extração do bagaço de uva

