

MECCANOTANK

Lors de la vinification avec macération des raisins à baie rouge, le contact plus ou moins prolongé du moût avec les marcs de raisin et les pépins de raisin est prévu après le temps de contact souhaité (pouvant varier de moins d'un jour dans le cas des vins rosés à plusieurs semaines dans le cas des vins rouges de meilleure qualité et des grandes structures destinées au vieillissement ou deux mois dans le cas de la vinification des raisins passerillés), le problème de l'extraction des parties solides (après avoir vidé le récipient du moût-vin) se pose. Dans le temps, cette opération n'était effectuée que manuellement à l'aide des fourches, des pales, des vis sans fin, des convoyeurs, etc. ...

Le coût de la main-d'œuvre, le risque important d'accidents, la nécessité d'éliminer les frais de production ont encouragé les entreprises oeno-mécaniques à réaliser des systèmes dédiés à l'automatisation de ce processus.

L'Albrigi srl, partenaire privilégié du domaine œnologique, a réalisé à cet effet le système MECCANOTANK.

Il s'agit d'un réservoir de fermentation équipée d'un système de pales motorisées permettant d'extraire rapidement et sûrement le marc de raisin plus ou moins fermenté à travers une ouverture pouvant être latérale ou inférieure. L'éventuelle combinaison en série du système MECCANOTANK avec les appareils de transport tels que: vis sans fin, convoyeurs, élévateurs, pompes, etc. ... réalise une véritable unité de vinification spécialisée, ordonnée, simple et économique.

Pour satisfaire tous vos besoins, la série MECCANOTANK comprend les vinificateurs de différentes tailles et caractéristiques :

- les vinificateurs de capacité moyenne sont équipés de fond plat, avec la possibilité d'évacuer frontalement ou intérieurement les marcs de raisin
- les vinificateurs de grande capacité sont équipés de fond en tronc de cône, avec vidange latérale inférieure
- tous les modèles sont soutenus par 4 pieds en acier inox adéquatement dimensionnés

Le mécanisme d'extraction réalisée en acier inox est équipé de roues antifrictions (fond plat).

Une attention particulière a été accordée dans la phase de conception de la pale, au problème crucial de formation des "ponts" qui sont à la base du chapeau de marc de raisin, en considérant que la formation du pont contrarie entièrement la mécanisation de l'extraction.

(La pale a été également conçue pour supporter le poids du chapeau de marc de raisin provenant de la vinification des raisins passerillés.)

Le groupe motoréducteur a été spécialement conçu pour être démonté même avec le réservoir plein.

Sur demande, le volet rectangulaire de vidange peut être monté avec un mécanisme d'ouverture manuelle, mécanique ou hydraulique.

MECCANOTANK peut également être équipé (selon les besoins de l'utilisateur) des dispositifs pouvant faciliter cette phase fondamentale de traitement des moûts :

- poches extérieures réservées au conditionnement thermique, permettant de réchauffer ou refroidir le raisin selon les besoins du moment
- tuyaux extérieurs raccordés à des arroseurs à rotation automatique qui permettent d'effectuer des montages de manière traditionnelle, mais techniquement irréprochable
- centrale d'automatisation des cycles de remontage avec contrôle des températures de fermentation
- turbine interne pour la gestion automatique des remontages
- pales brise-chapeau pour effectuer le "délestage"

Le délestage perfectionne ultérieurement la stratégie de vinification afin de créer des produits conformes aux exigences actuelles du marché. Initialement apanage de l'école Française, cette pratique devient aussi le

patrimoine de la technique œnologique Italienne grâce à la collaboration formative du professeur Delteil de l'ICV de Montpellier.

Cette pratique qui est devenue habituelle dans de nombreuses caves pour la simplicité d'exécution et la qualité des résultats obtenus, a la particularité d'être très peu agressive à l'égard de la fragilité de la peau à cause de la technique utilisée et du faible nombre de fois qu'elle est exécutée pendant la fermentation. Généralement une fois par jour et pas tous les jours ; elle est donc recommandée même pour les vinifications des variétés de raisins à baie tendre.

Selon les instructions du professeur Delteil, elle se réalise en soutirant à l'air le moût pendant la phase de fermentation dans un réservoir poumon jusqu'à l'épuisement de celui-ci, en prenant soin de laisser égoutter les marcs de raisin qui se déposent et qui subiront une légère pression automatique pendant deux heures. Après cette période de temps, le moût est réintroduit dans le réservoir initial à partir du haut, au-dessus du chapeau de marc de raisin. La phase de compression automatique qui réalise une extraction importante des marcs de raisin et la perte de CO₂ grâce au soutirage à l'air optimise la qualité de l'extraction et l'évolution de la fermentation.

La société Albrigi srl se distingue de manière professionnelle, innovatrice, évolutive par l'équipement de MECCANOTANK d'une installation de micro-macro-oxygénation permettant d'effectuer :

- Des macro oxygénations pendant la phase de fermentation afin de garantir la vitalité et le renouvellement cellulaire des levures chargées des fermentations, pouvant rester actives (en cas de raisins passerillés) pendant plusieurs jours avec une augmentation considérable des degrés.
- Des micro oxygénations pour la fermentation. L'objectif de cette technique peut se résumer par les affirmations du Prof. Moutounet: "Il est communément admis que les composés phénoliques sont principalement responsables de la consommation d'oxygène du vin. Suite à l'action de l'oxygène, ils subissent plusieurs transformations chimiques. Un composé important dans l'évolution de la matière colorante des vins rouges est l'acétaldéhyde provenant de l'oxydation de l'éthanol qui, agissant comme un pont dans les réactions de condensation entre les anthocyanes et les tanins, réalise la formation des composés hautement colorés et stables.

Un autre aspect fondamental de la technique de micro oxygénation est que, grâce aux phases de structuration et harmonisation, il y a augmentation de la complexité aromatique, élimination des caractères végétaux et augmentation du pouvoir réducteur".

Meccanotank



Pelle d'extraction Marc

