

MECCANOTANK

Bei der Weinherstellung mit roten Rebsorten mit Mazeration ist die mehr oder weniger lang dauernde Berührung des Mostes mit dem Trester und den Traubenkernen vorgesehen. Nach der gewünschten Berührungszeit, die von einem Tag bei Roséwein bis zu einigen Wochen bei Qualitätsweinen mit kräftiger Struktur, die zur Ablagerung bestimmt sind, reichen kann oder bei der Weinherstellung mit getrockneten Trauben einige Monate dauern kann, entsteht das Problem der Extraktion der festen Teile, nachdem der Behälter von Most und Wein geleert wurde. In der Vergangenheit wurde dieser Schritt vollständig per Hand ausgeführt und mithilfe von Gabeln, Schaufeln, Schnecken, Transportbändern, usw. ...

Der beachtliche Arbeitskräfteaufwand, die hohe Unfallgefahr und die Notwendigkeit die Produktionskosten zu senken haben die verschiedenen Unternehmen der önologischen Mechanik dazu bewegt, Systeme für die Automatisierung dieses Prozesses herzustellen.

Albrigi srl, Vertrauenspartner der önologischen Welt, hat zu diesem Zweck das System MECCANOTANK hergestellt. Dies ist ein Gärtank mit System mit motorisierten Schaufeln, das die schnelle, aber vor allem sichere Entnahme des mehr oder weniger gegärten Tresters über eine Öffnung ermöglicht, die sich an der Seite oder unten befinden kann. Die eventuelle Kombination in Serienschaltung des Systems MECCANOTANK mit Transportgeräten, wie: Schnecken, Förderbänder, Hebezeug, Pumpen, usw. setzt eine wahrhaftige Weinherstellungseinheit um, spezialisiert, geordnet, einfach und wirtschaftlich.

Um alle Bedürfnisse zu befriedigen umfasst die Serie MECCANOTANK Gärbottiche verschiedener Größen mit verschiedenen Eigenschaften:

- die Gärbottiche mit mittlerem Fassungsvermögen sind mit flachem Boden versehen und können den Trester frontal und seitlich ablassen
- die Gärbottiche mit großem Fassungsvermögen sind mit konischem Boden versehen und Ablass frontal oder seitlich
- alle Modelle werden von 4 Beinen aus Edelstahl getragen, die angemessen dimensioniert sind

Der Entnahmemechanismus aus Edelstahl ist mit Lagermetallrädern versehen (flacher Boden).

Besondere Aufmerksamkeit galt während der Planungsphase der Schaufel dem Problem der Bildung von „Brücken“ an der Basis des Tresterhuts, einem beachtlichen Problem, wenn man bedenkt, dass die Brückenbildung die Mechanisierung der Extraktion vollständig nutzlos macht.

(Die Schaufel wurde außerdem geplant, um das Gewicht des Tresterhuts, der von der Weinherstellung mit getrockneten Trauben kommt, auszuhalten.) Sentire Stefano.

Die Getriebemotoreinheit wurde eigens dafür geplant, um auch bei vollem Tank abmontiert werden zu können.

Auf Wunsch kann die rechteckige Ablasstür mit manuellen, mechanischen oder hydraulischen Öffnungsmechanismus montiert werden.

MECCANOTANK kann außerdem nach Wunsch des Benutzers auch mit allen Vorrichtungen ausgestattet werden, die diese wichtige Verarbeitungsphase von Mosten erleichtern können.

- externe Taschen mit thermischer Klimatisierung, die das Erhitzen der Traube ermöglichen, oder ihre Kühlung, je nach aktuellem Bedarf
- externe Leitungen, die an entsprechende selbstdrehende Spritzgeräte angeschlossen werden können, die es ermöglichen, das Umwälzen traditionell, aber technisch einwandfrei auszuführen.
- Automatisierungssteuerung der Umwälzzyklen mit Kontrolle der Gärtemperaturen
- interne Turbine für die automatische Verwaltung des Umwälzens
- Hutbrecherschaufeln für die „Délestage“-Methode

Diese Methode perfektioniert die Strategie der Weinherstellung weiter, um Produkte zu erzeugen, die besser den aktuellen Anforderungen des Marktes entsprechen. Die Methode kam zunächst nur der französischen Schule

zugute, ist aber dank des informativen Beitrags des Prof. Delteil des ICV von Montpellier auch Erbe der italienischen önologischen Technik geworden.

Diese Methode, die aufgrund der einfachen Ausführung und der Qualität der erreichten Ergebnisse in vielen Weinkellern üblich geworden sind, hat die Besonderheit, die empfindliche Schale kaum anzugreifen, sowohl wegen der Technik selbst als auch wegen der geringen Anzahl an Ausführungen im Laufe der Gärung, im Allgemeinen nur einmal täglich und nicht jeden Tag, weswegen sie auch für die Weinherstellung mit weichen weißen Trauben geeignet ist.

Diese Technik gemäß den Anweisungen von Professor Delteil umgesetzt, indem der Most an der Luft in einen Lagerbehälter gefüllt wird, bis er voll ist, wobei darauf geachtet wird, den sich am Boden abgesetzten Trester mit einer leichten Autokompression für einige Stunden tropfen zu lassen. Nach dieser Zeit wird von oben wieder Most in den Eingangstank gefüllt, über dem Tresterhut. Die Phase der Autokompression, die zu einer größeren Extraktion des Tresters führt und der Sauerstoffverlust beim Umfüllen an der Luft, optimieren die Entnahmegüte und den Gärungsverlauf.

Aber das, was das Unternehmen Albrigi srl mit Professionalität, Innovation und Fortschritt auszeichnet ist die Möglichkeit MECCANOTANK mit einer Mikro-Makro-Sauerstoffanreicherung auszustatten, die Folgendes ermöglicht:

- Makro-Sauerstoffanreicherungen in der Gärungsphase, um die Vitalität und Erneuerung der Zellen der Hefen zu garantieren, die bei Gärungen verwendet werden, die sich bei getrockneten Trauben über viele Tage hinziehen können und zu einem hohen Alkoholgehalt führen.
- Mikro-Sauerstoffanreicherungen am Ende der Gärung.

Das Ziel dieser Technik kann mit den Behauptungen des Prof. Moutounet zusammengefasst werden. „Es ist allgemein bekannt, dass die phenolischen Verbindungen die Hauptverantwortlichen des Sauerstoffverbrauchs des Weins sind. Infolge der Wirkung des Sauerstoffs erfahren sie verschiedene chemische Veränderungen. Eine Schlüsselverbindung in der Evolution des Farbmaterials der roten Weine ist das Acetaldehyd, das durch die Oxidation des Ethanol 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.“

Meccanotank



Marc Extraktionsschaufel

