

МЕККАНОТАНК

Винификация красных сортов винограда путём мацерации, подразумевает более или менее продолжительный контакт суслу с кожицами и косточками. По истечении желаемого времени контакта, которое может длиться меньше дня в случае розового вина, несколько недель в случае красных вин высшего качества и сложной структуры, которые подвергаются длительному старению, несколько месяцев в случае винификации подвяленного винограда, возникает проблема извлечения твердой части, оставшейся после выливания из резервуара суслу-вина. В прошлом эта операция полностью выполнялась вручную при помощи вил, лопат, улиток, ленточных транспортёров, и т.д. ...

Значительные затраты рабочей силы, большой риск несчастных случаев, необходимость снизить производственные расходы побудили различные специализированные предприятия к разработке оборудования для автоматизации этого процесса.

Албриджи srl - надёжный партнёр в мире виноделия - разработал для этого оборудование МЕККАНОТАНК. МЕККАНОТАНК представляет собой резервуар для ферментации, снабжённый системой механизированных лопат, которая позволяет быстро, и, главное, безопасно извлекать более или менее забродившие выжимки через боковое или нижнее отверстие. Возможность комплектования системы МЕККАНОТАНК с оборудованием для транспортировки, а именно: улитки, ленточные транспортёры, подъёмники, насосы и т.д. ... создаёт настоящее целое устройство для винификации, специализированное, аккуратное, простое и недорогостоящее.

Чтобы удовлетворить любые требования, серия МЕККАНОТАНК включает в себя резервуары разных размеров и с разными характеристиками.

- резервуары средней вместимости имеют ровное дно и дают возможность сбрасывать выжимки фронтально или вниз.
- резервуары большой вместимости имеют дно формы усечённого конуса и сбрасывают выжимки с нижней части боковой стороны
- все модели опираются на 4 ножки подходящего размера из нержавеющей стали inox

Механизм извлечения выполнен из стали inox, укомплектован антифрикционными колёсами (ровная поверхность).

Особое внимание на стадии проектирования лопаты было уделено проблеме формирования "мостов" в основании шапки мезги, серьёзный недостаток, если считать, что формирование "мостов" сводит на нет всю механизацию извлечения выжимок.

(Кроме того, лопата спроектирована, чтобы выдерживать тяжесть шапки мезги после винификации подвяленного винограда.) Переговорить со Стефано

Блок редукторного двигателя специально спроектирован так, чтобы была возможность его разобрать и при полном резервуаре.

По желанию, прямоугольная дверца для выбросов может быть дополнена механизмом ручного, механического или гидравлического открытия.

МЕККАНОТАНК по желанию пользователя может быть укомплектован кроме того всеми устройствами, которые облегчают эту важную стадию обработки суслу, а именно:

- наружные карманы для термического кондиционирования, которые позволяют нагревать или охлаждать виноград, в зависимости от необходимости
- наружный трубопровод, соединённый со специальными самовращающимися оросителями, которые позволяют технически безукоризненно осуществлять традиционную перекачку
- станция автоматизации циклов перемешивания с температурным контролем ферментации
- внутренняя турбина для автоматического управления перекачкой
- лопасти для дробления шапки для выполнения делестажа

Этот метод совершенствует стратегию винификации, с целью создания продукции, соответствующей требованиям рынка. Этот метод, изначально принадлежавший исключительно французской школе,

благодаря вкладу профессора Делтейла института ICV в Монпелье, вошёл в достояние итальянской технологии виноделия.

Эта практика, ставшая обычной на многих винзаводах из-за простоты её выполнения и достижения высококачественных результатов, носит особенность неагрессивного воздействия на кожуцу как благодаря самому методу, так и благодаря малому количеству раз её осуществления в ходе ферментации, в общем, только один раз в день, и не каждый день, поэтому рекомендуется проводить её даже в случае обработки мягких сортов винограда.

Этот метод, согласно указаниям профессора Делтейла института ICV в Монпелье, состоит в переливании на воздухе жидкой части бродящего сусла в запасной резервуар до полного её исчерпания, предусмотрительно оставляя стекать мезгу, оставшуюся на дне после перелива, через открытый клапан в течение приблизительно двух часов. По истечении этого времени в первичный резервуар заливается сусло сверху, на шапку мезги. Фаза самостоятельного сжатия, которая добивается большего извлечения веществ из мезги, и потеря CO₂, которая происходит при переливании на воздухе, оптимизируют качество и протекание ферментации.

Профессиональный уровень, инновации и совершенствование, которые характеризуют предприятие Албриджи, выражаются в возможности укомплектовать МЕККАНОТАНК станцией микро-макро-насыщения кислородом, что позволяет осуществлять следующие операции:

- микро-макро-насыщение кислородом на стадии ферментации с целью гарантировать активность и обновление дрожжевых клеток, занятых в процессе ферментации, который может длиться, в случае подвяленного винограда, в течении многих дней, достигая большой крепости.

микро-насыщение кислородом по окончании ферментации. Задача этого метода может быть сформулирована словами профессора Moutonet: "Общеизвестно, что фенольные соединения являются основными потребителями кислорода, содержащегося в вине. При взаимодействии с кислородом они терпят химические преобразования. Ключевое вещество в эволюции красящих веществ в красных винах - это ацетальдегид, который является результатом окисления этанола, и который, играя роль соединителя в реакциях конденсации между антоцианами и танинами, провоцирует образование очень ярко окрашенных, стабильных соединений.

Ещё один важный аспект микро-насыщения кислородом - это то, что благодаря фазам структурирования и гармонирования, наблюдается увеличение ароматической сложности, исчезновение растительных признаков и увеличение силы восстановления".

Мекканотанк



Деталь ножа для извлечения виноградных выжимок

