

NOVELTANK

O FERMENTADOR PARA REALIZAR A MACERAÇÃO CARBÓNICA, DE 10 HL A 500 HL

Os vinhos novos, pelas características organolépticas peculiares, vêm sendo apreciados já há muitos anos. As primeiras considerações sobre a maceração carbónica das uvas remetem-se a estudos de Pasteur, no ano de 1875, que foram retomados de forma consistente somente em 1935, graças a C. Flanzky.

Muitas experiências e estudos foram conduzidos ulteriormente a fim de delinear os pontos fundamentais para a obtenção da máxima qualidade através do processo da maceração carbónica e, justamente, a partir destes parâmetros foi possível realizar o NOVELTANK.

Enquanto na vinificação tradicional, para o desenvolvimento da fermentação dos açúcares, intervém o complexo enzimático das leveduras, na maceração carbónica a primeira parte desta transformação é uma operação realizada pelo complexo das enzimas dos tecidos do bago de uva. Para alcançar este objetivo, são necessárias duas condições:

a primeira é que o bago esteja íntegro para que os seus tecidos não morram rapidamente após a desagregação mecânica do esmagamento, a segunda é que o bago esteja imerso numa atmosfera constituída, na maior parte, por anidridos carbónicos.

Uma vez alcançadas estas condições, existem as premissas para "o surgimento de numerosos processos colaterais provocados pelos compostos polifenólicos, nitrogenados e aromáticos que proporcionam um produto que se diferencia profundamente daquele tradicional. (M. Càstino)

As diferenças aromáticas são provenientes da presença do cinamato de etil, composto que caracteriza estes produtos.

Ao examinar o NOVELTANK sob a luz destas dessas informações específicas, é possível identificar a estratégia de projeção utilizada para tornar possível esta técnica enológica peculiar.

A aplicação de uma porta retangular, instalada a 2/3 de altura, provida de uma rampa interna apropriada, tem a finalidade de evitar que a uva sofra qualquer trauma durante as operações de enchimento. Também para a porta de inspeção superior está prevista a aplicação de uma tremonha especial que tem a mesma utilidade.

No fundo do tanque a presença de uma grelha na base do revestimento, tem a finalidade de manter a uva elevada, para poder recolher na parte inferior o mosto produzido involuntariamente durante a operação de carga, que será imediatamente eliminado para não impedir o contacto da uva com o anidrido carbónico.

A possibilidade de remover totalmente a grelha no fim do trabalho permite utilizar o NOVELTANK também como tanque tradicional.

Na válvula de descarga total existe a possibilidade de inserir um injetor de gás, amovível, que tem a função de difundir e vaporizar o anidrido carbónico durante as operações de saturação.

Para viabilizar a gestão ideal de todas as estratégias de processamento, o NOVELTANK é provido de uma bolsa de condicionamento térmico que permite aquecer ou resfriar a uva, de acordo com as exigências técnicas do momento. Para concluir, o NOVELTANK é provido de um apêndice instalado na conduta que deve ser conectado a uma mangueira para a operação de condução do anidrido carbónico para fora da zona operativa, a fim de evitar situações perigosas ou de desconforto para o pessoal que trabalha nas proximidades durante a abertura.



Noveltank de Albrigi