

NOVELTANK

DER GÄRBEHÄLTER FÜR DIE KARBONMAZERATION VON 10 BIS 500 HL

Die neuen Weine werden wegen ihrer wahrnehmbaren Eigenschaften bereits seit Jahren geschätzt. Die ersten Überlegungen zur Karbonmazeration der Trauben gehen dank einiger Studien des Pasteur auf das Jahr 1875 zurück, aber eine konkrete Folge gibt es erst im Jahr 1935 dank C. Flanzky.

Viele Studien und Versuche wurden weiter ausgeführt, um die Schlüsselpunkte zu umreißen, um die maximale Qualität von der Karbonmazeration zu erhalten und eben unter Beachtung dieser Parameter wurde der NOVELTANK realisiert.

Während bei der traditionellen Weinherstellung für die Gärung der Zucker der Enzymkomplex der Hefen wirkt, wird bei der Karbonmazeration der erste Teil dieser Umwandlung dem Enzymkomplex des lebenden Gewebes der Weinbeere anvertraut. Um diesen Zweck zu erreichen sind zwei Voraussetzungen notwendig:

Die erste ist, dass die Weinbeere unbeschädigt ist, damit ihr Gewebe nicht schnell infolge der mechanischen Auflösung des Kelterns stirbt und die zweite, dass die Weinbeere in eine Atmosphäre getaucht ist, die zum größten Teil aus Kohlendioxid besteht.

Sind diese Bedingungen erreicht, bestehen die Voraussetzungen „für das Entstehen zahlreicher Kollateralprozesse durch die polyphenolischen Verbindungen, stickstoffhaltig und aromatisch, die es am Ende ermöglichen, ein Produkt zu erhalten, das sich stark vom traditionellen unterscheidet“. (M. Căstino)

Die aromatischen Unterschiede sind auf das Vorhandensein des Ethylcinnamats zurückzuführen, eine charakteristische Verbindung für diese Produkte.

Bei Betrachtung des NOVELTANK ist es, vor dem Hintergrund dieser gebührender Voraussetzungen, möglich, die Planungsstrategie zu überprüfen, die angewandt wurde, um diese besondere önologische Technik möglich zu machen.

Der Einsatz einer rechteckigen Tür bei 2/3 der Höhe mit einer geeigneten internen Rutsche hat das Ziel zu vermeiden, dass die Traube während der Füllarbeiten ein Trauma erleidet. Auch am oberen Deckel ist der Einsatz eines speziellen Trichters vorgesehen, der denselben Zweck hat.

Das Gitter am Boden des Tanks, an der Basis der Verkleidung, hat die Aufgabe, die Traube in der Schwebe zu halten, um im darunter liegenden Teil den während der Füllarbeiten unabsichtlich erzeugten Most sammeln zu können, der sofort beseitigt wird, um die Berührung zwischen Traube und Kohlendioxid nicht zu behindern.

Die Möglichkeit das Gitter nach der Arbeit vollständig zu entfernen ermöglicht es, NOVELTANK auch als traditionellen Tank zu verwenden.

Am Ventil des vollständigen Erblässers besteht Möglichkeit, eine abnehmbare Gaseinspritzdüse einzusetzen, die das Kohlendioxid während der Sättigungsarbeiten verteilen und zerstäuben soll.

Um jede Bearbeitungsstrategie bestmöglich handzuhaben, ist NOVELTANK mit einer Tasche für die thermische Klimatisierung ausgestattet, die das Erhitzen der Traube ermöglicht, oder ihre Kühlung, je nach aktuellen technischen Anforderungen.

Schließlich ist NOVELTANK mit einem Fortsatz am Kamin ausgestattet, um an einen Schlauch angeschlossen werden zu können, der es ermöglicht, das Kohlendioxid weit von Arbeitsbereich entfernt herauszulassen, um Gefahrensituationen oder ein Unbehagen des Personals, das zum Zeitpunkt der Öffnung in der Nähe tätig ist, zu vermeiden.



Albrigi's Noveltank