

NOVELTANK

THE FERMENTATION TANK FOR CARBONIC MACERATION: 10 HL TO 500 HL

Молодые вина уже много лет ценятся за свои органолептические качества. Первое упоминание об углекислой мацерации встречается в 1875 году в некоторых исследованиях Пастера (Pasteur), но только в 1935 году оно нашло конкретное применение благодаря С. Flanzy.

Впоследствии были проведены многочисленные исследования и эксперименты, чтобы определить основные аспекты для получения максимально качественного результата углекислой мацерации. С учётом именно этих параметров был разработан НОВЕЛТАНК.

Если при традиционной винификации в процессе ферментации сахаров участвует энзиматический комплекс дрожжей, то при углекислой мацерации первая стадия этого преобразования происходит при помощи комплекса энзимов живых тканей виноградной ягоды. Чтобы этого добиться необходимы два условия:

во первых, ягоды должны быть целыми, чтобы ткани ягоды быстро не разрушались в результате механического выжимания, а во вторых, ягода должна быть погружена в атмосферу, состоящую большей частью из углекислого газа.

При выполнении этих условий есть возможность "возникновения многочисленных дополнительных процессов за счёт полифенольных, азотсодержащих и ароматических соединений, которые позволяют в результате получить продукцию, глубоко отличающуюся от традиционной". (М. Кастино)

Ароматические отличия сводятся к наличию соли коричной кислоты этила, соединение, характерное для этой продукции.

Рассматривая НОВЕЛТАНК в свете данного предисловия, можно убедиться в правильности стратегии проектирования, нацеленной на то, чтобы претворить в реальность эту особую винодельческую технологию.

Наличие прямоугольной дверцы на 2/3 высоты со специальным спуском обусловлено желанием избежать травмирования винограда в процессе наполнения. В случае люка сверху также предусмотрено приложение специальной воронки, служащей для достижения той же цели.

Наличие решётки на дне резервуара на уровне настила служит для того, чтобы поддерживать в приподнятом состоянии виноград и иметь возможность собирать в нижней части непроизвольно образовавшееся при наполнении сусло, которое незамедлительно будет удалено, чтобы не препятствовать контакту винограда с углекислым газом.

Возможность полностью удалить решётку по окончании работы позволяет использовать НОВЕЛТАНК как традиционный резервуар.

Есть возможность подсоединить к выхлопному клапану съёмный инжектор газа для внедрения и испарения углекислого газа во время операции насыщения.

Для оптимального проведения любой стратегии обработки НОВЕЛТАНК укомплектован карманом термического кондиционирования, что позволяет нагревать или охлаждать виноград в зависимости от технических требований момента.

Наконец, на трубе НОВЕЛТАНКА расположена насадка для подсоединения гибкой трубы, что позволяет выводить углекислый газ за пределы оперативной зоны во избежание создания опасных или неприятных ситуаций для персонала, работающего поблизости на момент открытия.



Новелтанк Альбриджи