

PLUVIATANK

EL CLÁSICO FERMENTADOR A CASCADA DE HL 50 A HL 1.200

En estos últimos años, gracias a la aplicación de nuevas tecnologías, muchas han sido las precauciones puestas a punto y adoptadas para realizar el bazuqueo del sombrero del orujo que aflora de los mostos en fermentación. Las empresas fabricantes de tanques de vinificación se han dedicado a proponer vinificadores de diferentes tipologías, rotativos, de palas, a pistones, con rastrillos, con bombas... etc., pero únicamente Albrigi srl, es capaz de ofrecerle a su clientela una gama de 7 vinificadores, completamente diferentes cada uno, capaces de satisfacer las más variadas exigencias de los enólogos, dictadas por las nuevas estrategias de producción o por las calidades de la uva que se preparan para vinificar.

La técnica del bazuqueo es seguramente una de las más antiguas prácticas de la tradición enológica. Laborde observa que esta práctica ya era conocida en el 1700.

El objetivo fundamental de esta operación es la extracción de las sustancias polifenólicas del grano pisado.

Según estudios del Prof. M. Feuillat, de la Universidad de Dijon la repartición de los compuestos fenólicos en la uva puede ser resumida así: (promedio sobre 12 viduños)

Hollejos: 36% de taninos y sustancia colorante

Granujas: 38% de taninos

Pulpa: 6% de sustancia colorante

Lo anterior sirve para comprender la importancia que reviste la elaboración del sombrero de orujo y más aún si se considera que "en la vinificación en tinto las antocianinas son extraídas en los primeros días de maceración y, como consecuencia, la concentración de las antocianinas monoméricas en el mosto en fermentación alcanza velozmente el valor máximo". (Mangani- Favilli- Buscioni- Vicenzini, de la Universidad de Florencia).

Adoptar estrategias diferentes o tener a disposición vinificadores que permitan la programación de ciclos de trabajo personalizables, resulta por lo tanto fundamental para una correcta elaboración de los mostos rojos.

A la cinética de difusión concurren diferentes variables, recordemos las de naturaleza química, como por ejemplo el contenido de etanol, el acetaldehído y probablemente también otros productos de la fermentación, y los fenómenos físicos, como los sistemas y las intervenciones mecánicas ejercidas directamente en el orujo que aflora. Estas últimas afirmaciones del Prof. Di Stefano, sirven para valorar la necesidad de disponer de equipamiento programable en el modo y en el tiempo.

PLUVITANK es parte de la nueva generación de los vinificadores, porque posee precauciones y aplicaciones tecnológicas de vanguardia.

La innovación del diseño de esta cuba de fermentación se encuentra en el hecho de que para operar la lixiviación del sombrero de orujo se aprovecha la fuerza de gravedad.

Gracias a un tanque ubicado en la parte superior del fermentador, que cumple la función de acumulador, es posible hundir completamente el sombrero de orujo en pocos segundos, mediante la apertura de una válvula específica, con un volumen de mosto programable.

La particular configuración de la válvula obliga al mosto en salida a difundirse sobre toda la superficie del orujo que aflora, obteniendo así la inmersión inmediata de la totalidad del sombrero, haciendo particularmente eficaz la operación y favoreciendo una óptima disolución de las sustancias aromáticas y polifenólicas.

Los remontados, entendidos como lixiviación del orujo, “son el parámetro principal en relación a los fenómenos difusos, que suceden en el curso de la maceración. El número y el momento en el cual se realizan, puede modificar notablemente las características del producto que se obtiene. Se debe sin embargo poner en evidencia que, como todas las operaciones mecánicas, si se realizan de manera equivocada, pueden llevar a una dilaceración de los hollejos”. *Vivas*.

Las lías, en calidad de subproducto, aumentan notablemente los costos de producción, enlentecen los procesos de clarificación estática, absorben, dado que están compuestas por partes sólidas, notables cantidades de antocianos.

De acuerdo con estas afirmaciones ALBRIGI Technologie ha equipado PLUVIATANK con un software conectado a un panel de control, que permite personalizar la gestión de los bazuqueos, en la intensidad (volumen de mosto utilizado) y en la frecuencia. El mismo panel puede controlar también:

- La temperatura, dado que PLUVIATANK posee compartimientos térmicos externos,
- El funcionamiento de la puerta de guillotina, práctico y funcional accesorio, que permite también la obtención de aperturas espaciales,
- La marcha y la parada de la pala de extracción del orujo.

Gracias a la facilidad de acceso, el tanque superior puede ser utilizado también como mezclador en caso de que se deseen agregar productos a la masa en fermentación, evitando tener que realizar tuberías provisionales con la disposición de bombas externas.

Al finalizar el período de la fermentación PLUVIATANK se transforma en un tanque de almacenaje normal, gracias a la posibilidad de quitar, de manera sencilla y simple, el equipamiento interno.

La posibilidad de equipar PLUVIATANK con una estación de micro-macro-oxigenación (opcional), permite operar:

- Macro-oxigenaciones en fase de fermentación, con el objetivo de garantizar vitalidad y renovación a las células de las levaduras, comprometidas en fermentaciones que pueden prolongarse, en caso de uvas pasas, durante muchos días y con desarrollo de graduaciones elevadas.
- Micro-oxigenaciones al final de la fermentación. El objetivo de esta técnica, puede ser resumido mediante las afirmaciones del Prof. Moutonet: “Comúnmente se reconoce que los compuestos fenólicos son los responsables principales del consumo del oxígeno del vino. Un compuesto clave en la evolución de la materia colorante en los vinos tintos es el acetaldehído, que se origina por oxidación del etanol, el cual, actuando como puente en las reacciones de condensación entre antocianos y taninos, realiza la formación de compuestos muy colorados y estables. Otro aspecto fundamental para la técnica de la micro-oxigenación es, que gracias a las fases de estructuración y armonización, se observa un aumento de la complejidad aromática, la desaparición de las características vegetales y un incremento del poder reductor”.

