

PLUVIATANK

O CLÁSSICO FERMENTADOR TIPO CASCATA, DE 50 HL A 1.200 HL

Nos últimos anos, graças à aplicação de novas tecnologias, muitas foram os dispositivos desenvolvidos e adotados para a operação de recalque do chapéu de bagaço presente na superfície dos mostos em processo de fermentação. As empresas fabricantes de tanques de vinificação trabalharam muito no sentido de oferecer vinificadores de vários tipos; rotativos, com pás, com pistões, com rastelos, providos de bombas, etc., mas somente a Albrigi srl conquistou o privilégio de poder oferecer aos próprios clientes uma gama de 7 vinificadores, completamente diferentes entre si, capazes de satisfazer as mais variadas exigências dos enólogos ditadas pelas novas estratégias de processamento ou pela qualidade da uva usada para a vinificação.

A técnica do recalque é certamente uma das mais antigas práticas da tradição enológica. Laborde observa que esta prática já era conhecida em 1700.

O objetivo fundamental desta intervenção é a extração das substâncias polifenólicas do bago esmagado.

Segundo estudos do Prof. M. Feuillat, da Universidade de Digione, a distribuição dos compostos fenólicos na uva pode ser resumida do seguinte modo: (média em 12 videiras)

- Películas: 36% de taninos e substância colorante
- Sementes: 38% de taninos
- Polpa: 6% de substância colorante

Segundo esses dados é muito importante o processamento do chapéu de bagaço, ainda mais ao considerar que “na vinificação do vinho tinto as antocianinas são extraídas nos primeiros dias de maceração e, conseqüentemente, a concentração dos antocianos manómeros no mosto em fermentação atinge rapidamente o valor máximo”. (Mangani- Favilli- Buscioni- Vicenzini, da Universidade de Florença).

Adotar estratégias diversificadas ou ter à disposição vinificadores que permitem a programação de ciclos personalizáveis de processamento, torna-se fundamental para o processamento correto dos mostos tintos.

Durante o movimento de difusão entram em jogo diversas variáveis, tais como as de natureza química representadas, por exemplo, pelo conteúdo de etanol, de acetaldeído e provavelmente também de outros produtos da fermentação, e os fenômenos físicos, como os sistemas e as operações mecânicas exercidas diretamente sobre o bagaço na superfície. Estas afirmações do Prof. Di Stefano ressaltam a necessidade de ter à disposição equipamentos programáveis em relação ao modo e ao tempo.

PLUVITANK faz parte da new generation dos vinificadores, porque é provido de dispositivos e aplicações tecnológicas de ponta.

A inovação projetual deste fermentador baseia-se no aproveitamento da força da gravidade para executar a dissolução do chapéu de bagaço.

Graças a um tanque instalado na parte superior do fermentador com a função de acumulação, é possível afundar completamente o chapéu de bagaço em poucos segundos, por meio da abertura de uma válvula específica e com um volume de mosto programável. A configuração peculiar da válvula obriga o mosto que sai a espalhar sobre toda a superfície aparente do bagaço e desse modo obtém a imersão imediata de todo o chapéu, o que torna

particularmente eficaz a intervenção e proporciona uma ótima dissolução das substâncias aromáticas e polifenólicas.

As remontagens, entendidas como dissolução do bagaço, “são o parâmetro principal em relação aos fenómenos difusos que ocorrem durante a maceração. A frequência e o momento no qual são efetuadas pode modificar notavelmente as características futuras do produto. Porém, é importante ressaltar que, como todas as operações mecânicas, se forem executadas de modo incorreto poderão ocasionar uma dilaceração das películas.” Vivas.

A borra, considerada como um subproduto, aumenta consideravelmente os custos da produção, desacelera os processos de clarificação estática e absorve grande quantidade de antocianos, por ser composta por partes sólidas.

De acordo com estas afirmações a ALBRIGI Technologie equipou o PLUVIATANK com um software conectado a um painel de controlo que permite personalizar a gestão dos recalques, no que diz respeito à intensidade (volume de mosto utilizado) e à frequência. O mesmo painel é capaz de controlar também:

- A temperatura, pois o PLUVIATANK é provido de bolsas térmicas externas,
- O funcionamento da porta de guilhotina, acessório prático e funcional que permite a obtenção de aberturas sem comprometer o espaço,
- A marcha e a paragem da pá de extração do bagaço.

Graças à facilidade de acesso, o tanque superior pode ser utilizado também como misturador no caso de adição de produtos à massa de fermentação, o que evita a realização de descómodas tubagens provisórias com a interposição de bombas externas.

Após o término do período de fermentação, o PLUVIATANK torna-se um tanque comum de armazenamento, graças à possibilidade de remover, de modo rápido e simples, o equipamento interno.

A possibilidade de prover PLUVIATANK de uma estação de micro-macro-oxigenação (opcional) permite realizar:

- Macro-oxigenações na fase de fermentação, a fim de garantir a vitalidade e a renovação das células das leveduras, ocupadas em realizar fermentações que podem durar muitos dias no caso nas uvas secas, com o desenvolvimento de gradações elevadas.
- Micro-oxigenações no fim da fermentação. O objetivo desta técnica pode ser resumido pelas afirmações do Prof. Moutonet: “É de conhecimento geral que os compostos fenólicos são os principais responsáveis pelo consumo do oxigénio do vinho. Um composto fundamental na evolução da matéria colorante nos vinhos tintos é o acetaldeído que é formado pela oxidação do etanol e que, ao atuar como ponte nas reações de condensação entre antocianos e taninos, realiza a formação de compostos muito estáveis e de cor muito intensa. Outro aspecto fundamental para a técnica da micro-oxigenação é que, graças às fases de estruturação e harmonização, pode ser observado o aumento da complexidade aromática, a eliminação de características herbáceas e o aumento do poder reductor”.

