

PLUVIATANK

DER KLASSISCHE GÄRBEHÄLTER MIT ÜBERSPÜLVERFAHREN VON 30 BIS 1.200 HL

In diesen letzten Jahren wurden dank der Anwendung neuer Technologien viele Maßnahmen ausgearbeitet und angewandt, um das Stoßen des auftauchenden Tresterhuts der gärenden Moste auszuführen. Die Herstellerunternehmen von Behältern für die Weinherstellung haben sich bemüht, Gärbottiche verschiedene Typen anzubieten; sich drehende, mit Schaufeln, mit Kolben, mit Harken, mit Pumpen, usw., aber erst Albrigi srl ist in der Lage, der eigenen Kundschaft eine Produktpalette von 7 Gärbottichen anzubieten, von denen keiner wieder der andere ist, um die verschiedensten Bedürfnisse der Önologen befriedigen zu können, die von den neuen Verarbeitungsstrategien oder der Qualität der Traube, die für die Weinherstellung verwendet werden soll, bestimmt werden.

Die Technik des Stoßens des Tresterhuts ist sicherlich eine der antiken der Tradition der Önologie. Laborde stellt fest, dass diese Vorgehensweise bereits im 17. Jahrhundert bekannt war.

Das Hauptziel dieses Schrittes ist es, die polyphenolischen Substanzen der gekelterten Beere zu extrahieren.

Laut den Studien von Prof. M. Feuillat, der Universität von Dijon, kann die Verteilung der phenolischen Verbindungen in der Traube wie folgt zusammengefasst werden: (Durchschnitt bei 12 Rebsorten)

- Schale: 36 % Tannine und Farbstoff
- Traubenkerne: 38 % Tannine
- Fruchtfleisch: 6 % Farbstoff

Das oben Gesagte macht die Bedeutung der Bearbeitung des Tresterhuts klar und noch mehr, wenn man bedenkt, dass „bei der Herstellung von rotem Wein die Anthocyane in den ersten Tagen der Mazeration gewonnen werden und daher die Konzentration der monomeren Anthocyane im Most bei der Gärung schnell den maximalen Wert erreicht“. (Mangani- Favilli- Buscioni- Vicenzini, der Universität von Florenz).

Unterschiedliche Strategien anzuwenden oder verschiedene Gärbottiche zur Verfügung zu haben, die die Programmierung der persönlich gestaltbaren Bearbeitungszyklen ermöglichen, ist also grundlegend für eine korrekte Verarbeitung der roten Moste.

Bei der Diffusionskinetik konkurrieren verschiedene Variablen. Wir erinnern an die chemischer Art, wie zum Beispiel der Ethanolgehalt, das Acetaldehyd und wahrscheinlich auch andere Produkte der Gärung, und an die physischen Phänomene, wie die Systeme und mechanische Eingriffe, die direkt auf den aufgetauchten Trester wirken. Diese letzten Behauptungen des Prof. Di Stefano bekräftigen die Notwendigkeit von Ausrüstungen, die bezüglich Modus und Zeit programmiert werden können.

PLUVITANK gehört zur neuen Generation der Gärbottiche, weil er mit fortschrittlichen Kunstgriffen und Anwendungen ausgestattet ist.

Die Planungsinnovation dieses Gärbehälters ist es, dass für die Auslaugung des Tresterhuts die Schwerkraft genutzt wird.

Dank eines Tanks im oberen Teil des Gärbehälters, der der Sammlung dient, ist es möglich, den Tresterhut durch Öffnung eines der entsprechenden Ventile mit einem programmierbaren Mostvolumen in wenigen Sekunden vollständig zu versenken.

Die besondere Konfiguration des Ventils zwingt den austretenden Most dazu, sich auf der gesamten Oberfläche des aufgetauchten Tresters zu verteilen, wodurch ein sofortiges Untertauchen des gesamten Huts bewirkt wird, was den Eingriff besonders wirksam macht und eine optimale Auflösung der aromatischen und polyphenolischen Substanzen fördert.

Die Umwälzungen, verstanden als die Auslaugung des Tresters, „sind der Hauptparameter gegenüber der verbreiteten Phänomene, die im Laufe der Mazeration auftreten. Die Anzahl und der Zeitpunkt der Ausführungen können die Eigenschaften des erreichbaren Produktes beachtlich verändern. Es ist jedoch hervorzuheben, dass es bei einer falschen Ausführung, wie bei allen mechanischen Arbeiten, zu einem Reißen der Schalen kommen kann.“ Vivas.

Der Trub erhöht als Unterprodukt beachtlich die Produktionskosten, verlangsamt die Prozesse der statischen Klärung und nimmt, als Verbindung aus festen Teilen beachtliche Mengen an Anthocyanen auf.

Übereinstimmend mit diesen Behauptungen hat ALBRIGI Technologie PLUVIATANK mit einer Software ausgestattet, die an eine Bedientafel angeschlossen ist, Die es ermöglicht, die Verwaltung des Stoßens des Tresterhuts persönlich zu gestalten, im Hinblick auf Intensität (Volumen des verwendeten Mostes) und auf Frequenz. Dieselbe Bedientafel ist auch in der Lage, Folgendes zu kontrollieren:

- Die Temperatur, weil PLUVIATANK mit externen thermischen Taschen ausgestattet ist,
- den Betrieb der Schiebetür, einem praktischen und funktionalen Zubehör, dass auch die partielle Öffnung ermöglicht,
- Start und der Stopp der Schaufel für die Entnahme des Tresters.

Dank der guten Erreichbarkeit kann der obere Tank auch als Michael verwendet werden, wenn Produkte zur Gärmasse hinzugegeben werden sollen, was die langweilige Umsetzung von provisorischen Leitungen mit der Zwischenschaltung externer Pumpen vermeidet.

Nach der Gärperiode wird PLUVIATANK zu einem normalen Lagerbehälter dank der Möglichkeit, die interne Ausrüstung schnell und einfach zu entfernen.

Die Möglichkeit PLUVIATANK mit einer (optionalen) Station für die Mikro-Makro-Sauerstoffanreicherung auszustatten, ermöglicht Folgendes:

- Makro-Sauerstoffanreicherungen in der Gärungsphase, um die Vitalität und Erneuerung der Zellen der Hefen zu garantieren, die bei der Gär verwendet werden, die sich bei getrockneten Trauben über viele Tage hinziehen können und zu einem hohen Alkoholgehalt führen.
- Mikro-Sauerstoffanreicherungen am Ende der Gärung. Das Ziel dieser Technik kann mit den Behauptungen des Prof. Moutounet zusammengefasst werden: „Es ist allgemein bekannt, dass die phenolischen Verbindungen die Hauptverantwortlichen des Sauerstoffverbrauchs des Weins sind. Eine Schlüsselverbindung in der Evolution des Farbmateriale der roten Weine ist das Acetaldehyd, das durch die Oxidation des Ethanol entsteht, das als Brücke bei den Kondensationsreaktionen zwischen Anthocyanen und Tanninen sehr farbige und stabile Verbindungen realisiert. Ein weiterer grundlegender Aspekt für die Technik der Mikro-Sauerstoffanreicherung ist, dass dank der Strukturierungs- und Harmonisierungsphasen eine Zunahme der aromatischen Komplexität zu beobachten ist, das Verschwinden der Pflanzzüge und eine Erhöhung des Reduktionsvermögens.“ *aromatique, élimination des caractères végétaux et augmentation du pouvoir réducteur*“.

