

SUPERTANK

带有压榨回收系统的沉淀酒帽式发酵罐，容量从10HL至300HL

在1971年J. Riberau-Gayon及E. Peynaud出版的《酿酒学》中摘录了在20世纪50年代由 L. Ferrè, M. Vitagliano及 M. Bonev合作出版的《沉淀酒帽式开放酿酒桶》一书中有关红葡萄酒的几点注意事项。

以上内容表明，在发酵过程中保持沉淀酒帽的技术是很久以来已经很成熟的一项应用，因为其操作简单且省力，不断受到推崇者欣赏，Albrigi Technologie将其进行了完善。

几种被认为软葡萄的品种，极容易感受到来自淋皮操作或是压帽操作时酒渣受到的机械作用，进而产生异常酒渣。酒渣作为副产品使得生产成本增加，减缓静态澄清的过程，吸收大量的花色苷是因为其由固体部分组成。

Albrigi Technologie通过实验成功设计了SUPERTANK，一种沉淀酒帽式发酵罐，配有专用创新设备及措施，以满足以自然方式进行淋皮的现代及生物动力酿酒的需求。

SUPERTANK由一个带有不锈钢格栅系统及用于过滤葡萄汁的中央多孔管设计组成，可全部快速拆卸。

格栅压迫在发酵过程中形成的酒帽，使其完全浸没在发酵中的葡萄汁中，避免其变得紧密并浮出。在发酵过程中形成的二氧化碳的上升气流通过中央多孔管 (ALBRIGI专利) 继续上升并促使液体持续缓慢进行运动，不断沥滤出酒渣。压榨回收技术中的设计立杆的应用进一步专门化完善该发酵罐，仅专用于软葡萄品种。

事实上，对于易碎的葡萄皮来说，压榨回收技术没有侵略性，适用于软葡萄酒。不仅如此，压榨回收技术的应用可以避免酒帽的强制性静态，避免分层及凝结，创造更优化的方式限制萃取，使得萃取更有活力及透彻，并最大限度地保持酒渣的完整性。另外，在压榨回收动力过程中，可以通过大量-微量-充氧站(可选)进行大量充氧，充氧站可以通过中央多孔管连接到发酵罐。

中心多孔管的作用是引流葡萄汁，使得葡萄汁从下方的阀门处被抽吸。SUPERTANK用于发酵前冷浸渍，或加热液体时，则必须进行压榨回收操作；或是使用外部泵进行充氧操作，避免进行压榨回收。

通过外部袋可以轻松控制发酵温度。

在发酵阶段进行大量充氧可以保证酵母细胞的活力及更新，保持多日并获得高酒精度。

在发酵完成阶段进行微量充氧，可以稳定着色物质。

Moutounet教授对这一技术的目的做出了肯定：“人们普遍认为，酚类化合物是消耗葡萄酒氧气的罪魁祸首。在氧气的作用下，可以进行不同的化学转换。乙醛是红葡萄酒着色材料演变的关键化合物，它由乙醇氧化而来，是花色苷与单宁之间缩合反应的桥梁，形成颜色鲜明稳定的化合物。微氧作用技术的另一个主要方面是，在其结构形成及协调阶段，复杂果香增加，植物特性消失，增强减压力”

