

SUPERTANK

O FERMENTADOR COM CHAPÉU SUBMERSO DON DELESTAGE, DE HL 10 HL A 300 HL

No «Tratado de Enologia» de J. Riberau-Gayon e E. Peynaud, de 1971 são apresentadas algumas considerações de L. Ferrè, M. Vitagliano e M. Bonev publicadas nos anos 50, relativas à vinificação de uvas vermelhas em «tina aberta com chapéu submerso».

Isto é uma demonstração de que a técnica de manter o chapéu de bagaço submerso no mosto durante o período de fermentação é uma prática consolidada já há muito tempo e que continua a encontrar apreciadores, sobretudo pela simplicidade de execução e pela economia de mão de obra, que a Albrigi Technologie tem o privilégio de oferecer aos seus clientes de forma aprimorada.

Algumas variedades de uva, consideradas de polpa mole, sofrem os efeitos da ação mecânica exercida sobre o bagaço durante as operações de remontagem ou recalque, com conseqüente produção anômala de borra. A borra, considerada 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.

A Albrigi Technologie, fortalecida pelo sucesso obtido na fase experimental, propõe SUPERTANK, um fermentador com chapéu submerso provido de dispositivos e inovações estudados especialmente para satisfazer as exigências da enologia moderna e de tipo biodinâmico, pois a remontagem do mosto sobre os bagaços ocorre de modo natural.

SUPERTANK foi projetado com um sistema de grelhas em aço inox e um tubo central perfurado para a drenagem do mosto; todo o conjunto é rapidamente amovível.

As grelhas obrigam o chapéu de bagaço que se forma durante a fermentação a permanecer completamente e perenemente submerso no mosto em processo de fermentação, o que evita a sua compactação e emersão. A corrente ascensional do anidrido carbônico formada no decorrer da fermentação, sobe através do tubo perfurado central (PATENTE ALBRIGI) e produz um contínuo e lento movimento da parte líquida, que dissolve continuamente o bagaço. Mas é a aplicação das pás designadas para a prática do Deléstage que completa e especializa ulteriormente este fermentador, caracterizando-o de modo unívoco para as variedades de uva branca e polpa mole.

A prática do Deléstage, de fato, por apresentar a peculiaridade de não ser agressiva em relação à fragilidade da película, é recomendada no caso de vinificação de uvas com esta característica. Além disso, a possibilidade de efetuar operações de Deléstage torna não mais obrigatória a estaticidade do chapéu de bagaço e evita a sua estratificação e consolidação, na qual poderiam se formar vias preferenciais que limitariam a extração; desse modo torna-se mais dinâmica e incisiva a operação, mesmo respeitando o máximo possível a integridade do bagaço. Além disso, na fase dinâmica do Deléstage é possível operar a macro-oxigenação através da estação de micro-macro-oxigenação (opcional) que pode ser conectada ao fermentador através do tubo de tela instalado no centro.

O tubo central perfurado tem a função de drenar o mosto aspirado pela válvula da parte inferior. Esta operação é necessária quando o SUPERTANK é utilizado para macerações de pré-fermentação a frio, ou no caso de passagem para o aquecimento do produto; outra opção seria efetuar operações de remontagem-homogeneização ou macro-oxigenação com bombas externas sem efetuar a prática do Deléstage.

O controlo normal da temperatura de fermentação pode ser facilmente realizado pelas bolsas externas.

As macro-oxigenações na fase de fermentação garantem a vitalidade e a renovação das células das leveduras, ocupadas em realizar fermentações que podem durar muitos dias, com o desenvolvimento de gradações elevadas.

Por sua vez, as micro-oxigenações no fim da fermentação atuam para manter estabilidade da substância colorante.

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. Em decorrência da ação do oxigénio, ocorrem várias transformações químicas. 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 na reação de condensação entre antocianos e taninos, realiza a formação de compostos muito estáveis e de cor muito intensa. Outro aspecto fundamental da 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”.

Supertank



Detalhe do tubo de drenagem central (patente Albrigi)

