

## **SUPERTANK**

### **EL FERMENTADOR CON SOMBRERO SUMERGIDO CON DELESTAGE DE HL 10 A HL 300**

En el «Tratado de Enología» de J. Riberau-Gayon y E. Peynaud, de 1971 son presentadas algunas consideraciones de L. Ferrè, M. Vitagliano y M. Bonev publicadas en los años '50, en mérito a la vinificación de las uvas negras en «cuba abierta con sombrero sumergido».

Lo anterior demuestra que la técnica de mantener el sombrero de orujo sumergido en el mosto durante el período de fermentación, es una práctica consolidada desde hace mucho tiempo, que continúa a encontrar adeptos sobre todo por la simplicidad de ejecución y por el ahorro de mano de obra y Albrigi Technologie la ha hecho suya y la ha mejorado.

Algunas variedades de uva, consideradas de baya tierna, sienten notablemente la acción mecánica, ejercitada sobre el orujo, por las operaciones de remontado o de bazuqueo, con consiguiente producción anómala de lías. 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.

Albrigi Technologie, segura del éxito experimental obtenido, propone SUPERTANK, una cuba de fermentación con sombrero sumergido, con precauciones e innovaciones estudiadas específicamente para satisfacer las exigencias de la enología moderna y de tipo biodinámico en cuanto el remontado del mosto en los orujos se realiza de un modo natural.

SUPERTANK ha sido diseñado con un sistema de rejillas de acero inoxidable y un tubo central perforado para drenar el mosto, todo es amovible completamente y velozmente.

Las rejillas obligan el sombrero de orujo, que se forma durante la fermentación, a permanecer completamente y perennemente sumergido en el mosto de fermentación evitando de este modo compactarse y emerger. La corriente de ascenso del anhídrido carbónico que se forma en el curso de la fermentación, se eleva mediante el tubo perforado (PATENTE ALBRIGI) y produce un continuo y lento movimiento de la fracción líquida, que lixivia continuamente el orujo. Pero es la aplicación de los palos designados para la operación del Deléstage que completa y especializa ulteriormente esta cuba de fermentación, caracterizándolo de manera unívoca para las variedades de uva con baya tierna.

La práctica del Deléstage en efecto, dado que no es agresiva en relación a la fragilidad del hollejo, se aconseja en el caso de vinificación de uvas con esta característica. Pero no sólo, la posibilidad de poder operar de los Deléstage elude la obligada estaticidad del sombrero de orujo, evitando de este modo la estratificación y la consolidación, en la cual podrían crearse vías preferenciales, que limitarían la extracción, haciendo entonces más dinámica e incisiva la misma, respetando sin embargo al máximo la integridad del orujo. Además en la fase dinámica del Deléstage es posible operar la macro-oxigenación, mediante la estación de macro-micro-oxigenación (opcional) que puede ser conectada a la cuba de fermentación mediante el tubo de red puesto en el centro.

El tubo central perforado tiene la tarea de drenar el mosto, aspirado por la válvula que se encuentra debajo. Esta operación es necesaria cuando SUPERTANK es utilizado para maceraciones pre fermentativas en frío, o en el caso de que se quiera pasar a la calefacción el producto en cuestión; o bien realizar operaciones de remontado-homogeneización o macro-oxigenación con bombas externas evitando la práctica del Deléstage.

El control normal de la temperatura de fermentación puede ser ágilmente operado desde los compartimientos externos.

Las macro-oxigenaciones, en fase de fermentación, garantizan vitalidad y renovación a las células de las levaduras, comprometidas en fermentaciones que pueden prolongarse durante muchos días y con desarrollo de graduaciones elevadas.

Las micro-oxigenaciones al final de la fermentación, en cambio, comprometen la estabilidad de la sustancia colorante.

Macro-oxygenation, during the fermentation phase, ensures the renewal and vitality of the fermenting yeast cells, a process which can continue for many days and gives the wine a high alcohol content.

Micro-oxygenation during the final fermentation phases, on the other hand, ensures the stability of the pigmentation substances.

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. A continuación de la acción del oxígeno sufren diferentes transformaciones químicas. 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 en la reacción de condensación entre taninos y antocianos, realiza la formación de compuestos muy colorados y estables. Otro aspecto fundamental de 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".

**Supertank**



**Detalle de la tubería de drenaje central (patente Albrigi)**

