

SUPERTANK

DER GÄRBEHÄLTER MIT EINGETAUCHTEM TRESTERHUT MIT DÉLESTAGE VON 10 BIS 300 HL

In der «Abhandlung zur Önologie» von J. Riberau-Gayon und E. Peynaud von 1971 werden einige Überlegungen von L. Ferrè, M. Vitagliano und M. Bonev wiedergegeben, die in den Fünffzigern bezüglich der Weinherstellung mit roten Trauben im «offenen Bottich mit eingetauchtem Tresterhut» wurden.

Das oben Gesagte als Nachweis dafür, dass die Technik den Tresterhut während der Gärung in den Most eingetaucht zu lassen eine nunmehr seit einiger Zeit fundierte Methode ist, die vor allem während ihrer einfachen Ausführung und der Ersparnis an Arbeitskraft geschätzt wird und Albrigi Technologie hat seine geschaffen und verbessert.

Einige Traubensorten, die als weiche Beeren betrachtet werden, spüren die mechanische Wirkung, die auf den Trester ausgeübt wird, beachtlich, vom Umwälzen oder dem Stoßen des Tresterhuts, mit einer resultierenden anormalen Erzeugung von Trub. 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.

Gestärkt durch den erreichten Erfolg bei den Versuchen bietet Albrigi Technologie SUPERTANK, ein Bottich mit eingetauchtem Tresterhut, mit Kunstgriffen und Innovationen, die eigens dafür geplant wurden, die Bedürfnisse des modernen Önologen zu befriedigen und bei ihnen handelt es sich um den biodynamischen Typ, weil das Umwälzen des Mostes auf dem Trester natürlich erfolgt.

SUPERTANK wurde mit einem System aus Gittern aus Edelstahl und einem mittleren durchbohrten Rohr für die Dränage des Mostes geplant. Dies alles kann vollständig und schnell entfernt werden.

Die Gitter zwingen den Tresterhut, der sich während der Gärung bildet, vollständig und ständig unter den gärenden Most getaucht zu bleiben und verhindern so seine Verdichtung und ein Auftauchen. Der Auftriebsstrom des Kohlendioxids, der sich im Laufe der Gärung bildet, steigt durch das mittlere durchbohrte Rohr (PATENT ALBRIGI) auf und erzeugt eine kontinuierliche und langsame Bewegung des flüssigen Teils, der den Trester kontinuierlich auslaugt. Aber es ist die Anwendung der Schaufeln für die „Délestage“-Methode, die diesen Bottich vervollständigt und weiter spezialisiert und eindeutig für die Rebsorten mit weichen Beeren geeignet macht.

Die „Délestage“-Methode ist in der Tat wegen ihrer Besonderheit, die empfindliche Schale nicht anzugreifen, für die Weinherstellung mit Trauben mit diesem Merkmal geeignet. Aber nicht nur. Die Möglichkeit mit der „Délestage“-Methode zu arbeiten schließt die erzwungene Starrheit des Tresterhutes aus und vermeidet so die Bildung von Schichten und die Verfestigung, bei der sich Präferenzwege bilden können, die die Entnahme beschränken würden und macht sie dadurch dynamischer und wirksamer, wobei jedoch die maximale Unversehrtheit des Tresters berücksichtigt wird. Des Weiteren ist es während der dynamischen Phase des Délestage möglich mit der (optionalen) Station für die Mikro-Makro-Sauerstoffanreicherung, die über einen Netzschlauch in der Mitte an den Bottich angeschlossen werden kann, eine Makro-Sauerstoffanreicherung auszuführen.

Das mittlere durchbohrte Rohr hat die Aufgabe, den Most, der vom Ventil darunter angesaugt wird, zu dränieren. Dieser Schritt ist notwendig, falls SUPERTANK für die Kaltmazeration vor der Gärung verwendet wird oder, wenn man zum Heizen des Produktes übergehen möchte, aber auch um das Umwälzen bzw. die Homogenisierung oder Makro-Sauerstoffanreicherung mit externen Pumpen auszuführen, um die Délestage-Methode zu vermeiden.

Die normale Kontrolle der Gärtemperatur kann bequem von den externen Taschen ausgeführt werden.

Die Makro-Sauerstoffanreicherungen in der Gärungsphase, garantieren die Vitalität und Erneuerung der Zellen der Hefen, die bei Gärungen verwendet werden, die sich über viele Tage hinziehen können und zu einem hohen Alkoholgehalt führen.

Die Mikro-Sauerstoffanreicherungen am Ende der Gärung betreffen dagegen die Stabilität des Farbstoffs.

Das Ziel dieser Technik kann mit den Worten des Prof. Moutounet zusammengefasst werden: „Es ist allgemein bekannt, dass die phenolischen Verbindungen die Hauptverantwortlichen des Sauerstoffverbrauchs des Weins sind. Infolge der Wirkung des Sauerstoffs erfahren sie verschiedene chemische Veränderungen. Eine Schlüsselverbindung in der Evolution des Farbmaterials der roten Weine ist das Acetaldehyd, das durch die Oxidation des Ethanol entsteht, das bei der Kondensationsreaktion zwischen Tanninen und Anthocyanen wirkt und 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 Pflanzenzüge und eine Erhöhung des Reduktionsvermögens.“

Supertank



Perforiertes zentrales Abflussrohr (Albrigi-Patent)

