

VOLVOTERMOTANK

IL FERMENTATORE A PALA ROTANTE DA HL 20 A HL 200

È stato affermato che: «la vinificazione delle uve rosse è solo una questione di estrazione».

Concetto schematico ma chiaro, che realizza in modo preciso l'importanza della lavorazione della vinaccia. La filosofia Albrigi sposa appieno questa teoria, anzi la amplifica aggiungendo "con bassissima produzione di feccia".

Ecco quindi in due frasi riassunta la prerogativa del VOLVOTERMOTANK.

Il concetto di pigiatura soffice è ormai assodato, come quello di pressatura soffice, e noi abbiamo realizzato anche il concetto di follatura soffice.

La pala interna di VOLVOTERMOTANK infatti, accarezzando la vinaccia affiorata, la immerge nel mosto sottostante. Ma non solo. VOLVOTERMOTANK non si limita solo a lavare la vinaccia, né tanto meno ad affondare nel mosto parte della stessa in modo discontinuo, ma con un moto rotativo regolabile e molto delicato della pala, immerge la totalità della vinaccia affiorata. Questa azione delicata rende VOLVOTERMOTANK ideale per la lavorazione di tutte le qualità di uva sia a bacca dura che a bacca tenera, fresche, appassite o salassate; ed è proprio in questi casi dove la percentuale di vinaccia è più alta, che VOLVOTERMOTANK dimostra la propria unicità, riuscendo a lisciviare in modo uniforme, delicato, costante la totalità della stessa non limitandosi come per altre attrezzature a lavorare solo la parte superiore del cappello di vinacce, tra l'altro decisamente irrisoria rispetto alla totalità della vinaccia presente. Estrarre in maniere energica, con mezzi meccanici (turbine, pompe, pistoni di follatura, ecc.) o con mezzi fisici (gas vari, caduta di mosto per gravità, ecc.) è cosa assodata, ma questi sistemi comportano un maltrattamento più o meno intenso della vinaccia che, si concretizza con una produzione sensibile di feccia. I rimontaggi intesi come lisciviazione della vinaccia, "sono il parametro principale nei riguardi dei fenomeni diffusivi, che avvengono nel corso della macerazione. Il numero e il momento in cui vengono effettuati, può modificare notevolmente le caratteristiche del prodotto ottenibile. È però da evidenziare che, come tutte le operazioni meccaniche, se eseguiti in maniera sbagliata, possono portare danno perciò ad una dilacerazione delle bucce". Vivas.

La feccia, in qualità di sottoprodotto, aumenta notevolmente i costi di produzione, rallenta i processi di illimpidimento statico, adsorbe, in quanto composta da parti solide, notevoli quantità di antociani.

Analisi comparative effettuate su partite identiche di uva, con altri tipi di vinificatori, hanno evidenziato che l'estrazione praticata da VOLVOTERMOTANK è più costante e significativa:

- intensità colorante: da +31% a +52% a seconda del sistema di follatura confrontata
- antociani totali: da +40% a +44%
- polifenoli totali: da +13% a +19%
- glicerina: circa + 7%

La costanza dell'estrazione è evidenziata da una continua e progressiva variazione positiva delle densità ottiche (Do) 420 – 520 – 620 giorno dopo giorno.

Questa caratteristica di VOLVOTERMOTANK diviene indispensabile in caso di vinificazioni di uve appassite. La prerogativa di queste uve infatti, oltre alle elevate concentrazioni zuccherine, è di essersi arricchite di composti derivanti da importanti trasformazioni biochimiche avvenute durante il processo di appassimento.

Queste trasformazioni sono a carico dei vari acidi organici:

- tartarico, malico, succinico e citrico
- degli antociani e dei polifenoli totali

Inoltre in caso di uve attaccate da “muffa nobile” si ha un notevole incremento di glicerina e la produzione di acido gluconico, considerato marker per i vini provenienti da uve appassite e bottrizzate e “sequestrante per le precipitazioni tartariche, con notevole influenza sulle precipitazioni del tartrato di calcio”. T. De Rosa.

In questi ultimi anni la ricerca ha anche evidenziato la presenza di resveratrolo, polifenolo che si ritiene abbia proprietà antinfiammatorie ed anticoagulanti, utili per la protezione dell’arteriosclerosi e delle malattie cardiovascolari e che favorisce anche il colesterolo buono HDL.

Orbene, l’estrazione di tutti questi importanti composti, non può avvenire in modo veloce, né tanto meno in modo approssimativo e superficiale, ma si ottiene solamente con una estrazione continua e progressiva.

Fondamentale si dimostra la possibilità di regolare la velocità e i cicli di rotazione della pala che va ad influenzare il numero delle lavorazioni del cappello di vinaccia.

Studi di Amrani e Joutei hanno dimostrato che gli antociani sono risultati le sostanze che vengono solubilizzate per prime, seguite dai tannini della buccia, mentre i tannini dei vinaccioli impiegano più tempo per essere estratti, ma con un massimo di estraibilità del 50%.

La pala rotante interna, collegata all’impianto di condizionamento, assieme alle tasche esterne, permette di mantenere a basse temperature il pigiato nel caso di macerazioni prefermentative sia per uve rosse che per uve bianche, eliminando l’utilizzo di scambiatori, che comunque operano un effetto meccanico sulla vinaccia pigiata. In questi casi, essendo ipotizzabile che il moto convettivo, creato dalle correnti discensionali (fredde) e da quelle ascensionali (calde) non sia sufficiente ad uniformare la temperatura nella massa compatta del mosto appena pigiato, è indispensabile effettuare giornalmente, alcune movimentazioni della pala interna.

Volvotermotank inoltre è un ottimo criomaceratore e con la sua pala rotante fa benissimo le operazioni di bâtonnage.

Il controllo della temperatura di fermentazione è assicurato dalle grandi superfici di scambio delle tasche esterne e della pala che opera lo scambio su tutta la sua superficie anche nei bordi.

La presenza di una stazione di micro-macro-ossigenazione permette di operare:

- macro-ossigenazioni in fase di fermentazione al fine di garantire vitalità e rinnovo alle cellule dei lieviti, impegnati in fermentazioni che possono protrarsi, nel caso di uve appassite, per molti giorni e con sviluppo di gradazioni elevate.
- micro-ossigenazioni a fine fermentazione. Lo scopo di questa tecnica può essere riassunto dalle affermazioni del Prof. Moutonet. “È comunemente riconosciuto che i composti fenolici sono i responsabili principali del consumo dell’ossigeno del vino. In seguito all’azione dell’ossigeno subiscono diverse trasformazioni chimiche. Un composto chiave nell’evoluzione della materia colorante nei vini rossi è l’acetaldeide, che si origina per ossidazione dell’etanolo la quale, agendo da ponte nelle reazioni di condensazione tra antociani e tannini realizza la formazione di composti molto colorati e stabili.

Altro aspetto fondamentale della tecnica della micro-ossigenazione è, che grazie alle fasi di strutturazione ed armonizzazione si osserva un aumento della complessità aromatica, la scomparsa dei caratteri vegetali ed un incremento del potere riduttore”.

