

VOLVOTERMOTANK

容量从20HL至200HL的旋桨式发酵罐

有人说：“使用红葡萄酒只是萃取的问题”。

原理清晰，准确地体现了加工酒渣的重要性。Albrigi哲学完全赞同这一理论，通过“最大限度地减少酒渣的形成”放大了该理论。

因此，两句话概括了VOLVOTERMOTANK的特点。

现在轻柔挤压破皮如同轻柔压榨一样普遍得到公认，我们又实现了轻柔压帽的概念。

事实上，VOLVOTERMOTANK的内部立杆，使浮出水面的酒帽轻柔地浸入葡萄汁底部。不仅如此。VOLVOTERMOTANK不仅局限于清洗酒渣，还间断地使其沉淀至葡萄汁底部，通过桨叶非常轻柔及有规律的旋转运动，将浮出的酒渣全部浸没。VOLVOTERMOTANK的应用使其成为硬葡萄及软葡萄，所有新鲜葡萄，干葡萄或放血葡萄加工的理想设备，在酒渣百分比更高的情况下，VOLVOTERMOTANK展示出其独特性，能够以均匀，轻柔，持续的方式沥滤出全部酒渣，而不是像其它设备只是作用于与全部酒渣相比数量微乎其微的酒帽上方。

通过机械装置(涡轮，泵，压帽活塞等)或物理手段(各种气体，重力引起的葡萄汁下降等)以强烈的方式进行萃取得到普遍认可，可这些系统基本都是对酒帽进行强烈的粗暴对待，产生大量酒渣。淋皮，旨在沥滤酒渣“是在浸渍过程中发生的普遍现象的主要参数。执行的次数及时间可以极大地改变所获得产品的特性。但是，需要强调的是，像所有机械操作一样，如果操作不当，会导致葡萄皮被撕裂。” Vivas.

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。

通过其它类型的酿酒罐，对相同批次的葡萄进行比较分析，结果表明由VOLVOTERMOTANK进行的萃取效果更显著和稳定：

着色强度：根据做对比的压帽系统，从+ 31%至+ 52%

总花色苷：从+ 40%至+ 44%

总多酚：从+13%至+19%

甘油：约+ 7%

通过日复一日不断渐进的正向吸光度变化(D₀) 420 - 520 - 620来显示萃取的恒定性。

在使用干葡萄酒过程中，VOLVOTERMOTANK的这个功能不可或缺。事实上，这些葡萄除了含有高糖浓度，另外一个特征是含有来自枯藤法风干过程中发生重要生化转换的化合物。

这些转变来自于各种有机酸：

花色苷及总多酚的酒石酸，苹果酸，

琥珀酸和柠檬酸

另外，在葡萄感染“贵腐”的情况下，甘油和葡萄糖酸的含量明显增加，这是葡萄酒由于葡萄酿造的标记，并且“用于酒石酸沉淀的螯合剂，对酒石酸钙沉淀具有相当大的影响”。T. De Rosa.

近年来，研究还显示了白藜芦醇的存在，白藜芦醇是一种被认为具有抗炎和抗凝血特征的多酚，用于保护动脉硬化和心血管疾病，也有利于高密度脂蛋白胆固醇。

然而，所有这些重要化合物的萃取无法快速获得，也不能以表面近似的方式获得，只可以通过连续渐进的萃取方式获得。

桨叶的转动循环及速度可能影响压帽加工的次数。

Amrani和Joutei的研究表明，花色苷是最先被溶解的物质，其次是葡萄皮的单宁，而葡萄核的单宁需要长时间才能萃取，最多可萃取50%。

内部旋转桨叶与制冷设备相连，制冷设备与外部袋协同作用，在红葡萄和白葡萄的优选浸渍情况下，将挤压破皮的葡萄保持低温，无需使用交换器进行挤压破皮酒渣的机械效果。在这些情况下，由向下(冷)及向上(热)产生的对流不足以使得经过挤压破皮的葡萄汁的温度保持均匀，还要每天必须活动内部桨叶。

另外，Volvotermotank也是一款非常好的冷浸渍器，其旋转桨叶能够出色地完成搅桶操作。外部袋与桨叶的大面积交替确保发酵温度的控制，包括桨叶边缘在内的所有其表面上的交替。

配备大量-微量-充氧站，可以：

-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，将干葡萄保持多日并获得高酒精度。

-在发酵完成阶段进行微量充氧。Moutonet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”。

Volvotermotank

