

VOLVOTERMOTANK

DER GÄRBEHÄLTER MIT DREHSCHAUFEL VON 20 BIS 200 HL

Es wurde auch Folgendes bestätigt: « die Weinherstellung der roten Trauben ist nur eine Frage der Extraktion ». Schematisches, aber klares Konzept, das präzise die Wichtigkeit der Verarbeitung des Tresters umsetzt. Die Philosophie von Albrigi tritt vollständig für diese Theorie ein und erweitert sie um „mit sehr geringer Trüberzeugung“.

Hier also der besondere Vorzug des VOLVOTERMOTANKs in zwei Sätzen zusammengefasst.

Das Konzept des schonenden Kelterns steht bereits fest, wie das der schonenden Pressung, und wir haben auch das Konzept des schonenden Stoßens des Tresterhuts umgesetzt.

Die interne Schaufel von VOLVOTERMOTANK streichelt den aufgetauchten Trester und taucht ihn unter den sich darunter befindlichen Most. Aber nicht nur. VOLVOTERMOTANK beschränkt nicht darauf, den Trester nur zu waschen, und schon gar nicht darauf, einen Teil von ihm nicht kontinuierlich in den Most aufzutauchen, sondern taucht mit einer regulierbaren und sehr sanften Drehbewegung der Schaufel den gesamten, aufgetauchten Trester unter. Diese sanfte Wirkung macht VOLVOTERMOTANK Ideal für die Bearbeitung aller Qualitäten von Trauben, harte und weiche, frische, getrocknete oder eingeschnittene; und genau in diesen Fällen, bei denen der Prozentsatz an Trester am höchsten ist, zeigt VOLVOTERMOTANK seine Einzigartigkeit und schafft den gesamten Trester gleichmäßig, sanft und konstant auszulaugen, wobei er sich nicht wie andere Ausrüstungen darauf beschränkt, nur den oberen Teil des Tresterhuts zu bearbeiten, der im übrigen lächerlich ist im Vergleich zum insgesamt vorhandenen Trester.

Dass die Extraktion kraftvoll mit mechanischen Mitteln (Turbinen, Pumpen, Stoßkolben, usw.) oder mit physischen Mitteln (verschiedene Gase, Herunterfallen des Mostes aufgrund der Schwerkraft, usw.) erfolgt, steht fest, aber dieses System führen zu einer mehr oder weniger intensiven Aggression des Tresters, die zu einer erheblichen Trüberzeugung führt. Die Umwälzungen, verstanden als die Auslaugung des Tresters, „sind der Hauptparameter gegenüber der verbreiteten Phänomene, die im Laufe der Mazeration auftreten. Die Anzahl und der Zeitpunkt der Ausführungen können die Eigenschaften des erreichbaren Produktes beachtlich verändern. Es ist jedoch hervorzuheben, dass es bei einer falschen Ausführung, wie bei allen mechanischen Arbeiten, zu einem Reißen der Schalen kommen kann.“ *Vivas*.

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.

Vergleichsanalysen, die an identischen Losen von Trauben mit anderen Typen von Gärbottichen ausgeführt wurden, haben gezeigt, dass die von VOLVOTERMOTANK ausgeführte Extraktion konstanter und bedeutungsvoller ist:

- Intensität des Farbstoffes: von +31 % bis +52 %, je nach geprüftem System zum Stoßen des Tresterhuts
- Anthocyane insgesamt: von +40 % bis +44 %
- Polyphenole insgesamt: von +13% bis +19%
- Glycerin: circa + 7 %

Die konstante Extraktion wird durch eine kontinuierliche und progressive positive Veränderung der optischen Dichten (Do) 420 – 520 – 620 Tag für Tag hervorgehoben.

Diese Eigenschaft von VOLVOTERMOTANK wird unentbehrlich bei der Weinherstellung mit getrockneten Trauben. Der Vorzug dieser Trauben ist, außer der hohen Zuckerkonzentrationen, dass sie durch Verbindungen angereichert werden können, die auf wichtige biochemische Umwandlungen zurückgehen, die während des Welkens der Trauben stattgefunden haben.

Diese Umwandlungen gehen zulasten der verschiedenen organischen Säuren:

- Weinsäure, Apfelsäure, Bernsteinsäure und Zitronensäure
- der Anthocyane und der Polyphenole insgesamt

Des Weiteren kommt es bei von „Edelschimmel“ befallenen Trauben zu einer beachtlichen Erhöhung des Glycerins und Produktion von Glukonsäure, die als Tracer für Weine aus getrockneten und edelfaulen Trauben gilt und als

„Fänger für die Weinsäurewahrnehmungen, mit einer beachtlichen Beeinflussung der Wahrnehmungen des Calciumtartrats.“ *T. De Rosa.*

In den letzten Jahren hat die Forschung auch Vorhandensein von Resveratrol hervorgehoben, einem Polyphenol, dem entzündungshemmende und blutgerinnungshemmende Eigenschaften nachgesagt werden, die nützlich für den Schutz vor Arteriosklerose und vor kardiovaskulären Krankheiten sind und das auch das gute HDL-Cholesterin fördert.

Nun, die Extraktion all dieser wichtigen Verbindungen kann nicht schnell vonstatten gehen, und schon gar nicht annähernd und oberflächlich, sondern wird nur durch eine kontinuierliche und progressive Extraktion erreicht.

Die Möglichkeit, die Geschwindigkeit und die Rotationszyklen der Schaufel zu regulieren, was die Anzahl der Bearbeitungen des Tresterhuts beeinflusst, zeigt sich als grundlegend.

Studien von Amrani und Joutei haben gezeigt, dass die Anthocyane Ergebnisse der Substanzen sind, die zuerst gelöst werden, gefolgt von den Tanninen der Schale, wohingegen die Tannine der Traubenkerne länger für die Extraktion brauchen, aber auch mit einer maximalen Extraktionsfähigkeit von 50 %.

Die interne Drehschaukel, die an die Klimaanlage angeschlossen ist, ermöglicht es zusammen mit den externen Taschen, die gekelerten Beeren bei Mazeration vor der Gärung zu kühlen, sowohl für rote als auch für weiße Trauben, und beseitigt die Verwendung von Wärmetauscher, die sowieso eine mechanische Wirkung auf den gekelerten Trester ausüben. In diesen Fällen, in denen annehmbar ist, dass die Konvektivbewegung, die durch die (kalten) Abstiegsströme erzeugt wird, nicht ausreicht, um die Temperatur der kompakten Masse des soeben gekelerten Mostes zu vereinheitlichen, ist es unerlässlich täglich einige Bewegungen der internen Schaufel auszuführen.

Außerdem ist VOLVOTERMOTANK eine optimale Vorrichtung für die Kaltmazeration und mit der Drehschaukel führt er die Bâtonnage-Arbeiten bestens aus.

Die Kontrolle der Gärtemperatur wird durch die großen Tauschflächen der externen Taschen und der Schaufel gewährleistet, die den Austausch auf der gesamten Oberfläche, auch an den Rändern, ausführt.

Das Vorhandensein einer Station für die Mikro-Makro-Sauerstoffanreicherung ermöglicht Folgendes:

- Makro-Sauerstoffanreicherungen in der Gärungsphase, um die Vitalität und Erneuerung der Zellen der Hefen zu garantieren, die bei Gärungen verwendet werden, die sich bei getrockneten Trauben über viele Tage hinziehen können und zu einem hohen Alkoholgehalt führen.
- Mikro-Sauerstoffanreicherungen am Ende der Gärung. Das Ziel dieser Technik kann mit den Behauptungen des Prof. Moutonet 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 als Brücke bei den Kondensationsreaktionen zwischen Anthocyanen und Tanninen 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 Pflanzzüge und eine Erhöhung des Reduktionsvermögens.“

