

# ALBRIGI<sup>®</sup>

## TECNOLOGIE



ALBRIGI



TITANK GOLD



TITANK

Il titanio è un metallo inerte che garantisce al vino nessuna variazione di gusto o di contaminazione date dal nickel o dal cromo esistenti nell'acciaio inox AISI 304/316 anche nella forma "L" a bassa percentuale di carbonio.

Titank è un serbatoio a forma di cono rovescio con conicità accentuata ed è costruito in titanio: i 3 piedi sono isolati dal serbatoio con semi Block e le basi dei piedi sono a loro volta isolate dal suolo per evitare interferenze elettriche e magnetiche provenienti da fattori esterni.

Le nostre sperimentazioni ci hanno portato all'utilizzo di questo metallo e di questa forma a tronco di cono rovescio per fermentazioni di pigiati rossi e

stoccaggi di vini con risultati sorprendenti.

La sua forma favorisce tre processi naturali: innalzamento, allargamento e assottigliamento del cappello di vinacce, favorire il délestage a secco e attivare il bâtonnage naturale.

Il primo durante la fermentazione di pigiati rossi consente l'innalzamento del cappello di vinacce, che si assottigliano, si allargano e si distribuiscono. Così il cappello si assottiglia favorendo il dilavamento e aumentando la superficie di contatto fra il mosto e la buccia durante la fase di rimontaggio.

Durante il délestage avviene la discesa per gravità del cappello di vinacce, vista la forma conica rovescia molto accentuata; le vinacce scendendo lentamente si compattano e si scolano in modo naturale, favorendo lo scarico e il drenaggio naturale del mosto quasi totale.

Questo comporta l'uscita del mosto dalle vinacce rendendo le vinacce quasi asciutte dando vita

al "délestage a secco" dove in alcuni casi le vinacce vengono lasciate riposare o lasciate scaldare di qualche grado. La forma a cono rovescio favorisce il moto convettivo naturale e continuo del vino in quanto nel periodo di stoccaggio si attiva un bâtonnage lento, continuo e naturale. La massa di vino in alto è il 30 % maggiore della massa di vino in basso, il che permette di avere due masse differenti con due temperature diverse per favorire il moto convettivo naturale. Se la temperatura in cantina cambia di 1-2°C, il vino incominci a girare immediatamente. Il primo a sperimentare i nostri vasi vinari in titanio è stato il Prof. Ferrarini e il primo a utilizzare (dal 2019) Titank in cantina è stato l'attore Scarmacio. La cantina "Menegolli" con Titank



ALBRIGI  
TECNOLOGIE



esegue un protocollo esclusivo e riservato, chiamato "Gold" che prevede, tra le altre, anche l'immersione nel pigiato, piuttosto che nel mosto o nel vino, di un grappolo di monete di oro. Ciò esalta il piacevole ed esclusivo aroma naturale del vino. Il serbatoio in titanio è completamente e volutamente isolato dal suolo per non subire influenze esterne e poter essere sottoposto ad una serie di "onde" (di diversa lunghezza), che favoriscono i naturali processi di affinamento (élevage) del vino. Tali accorgimenti sono la base del nostro successo. La produzione di vini particolari, unici ed esclusivi.

**BUON VINO A TUTTI**

 **ALBRIGI.IT**