

# CRIOTANK

## Criomaceratore statico brevettato da 4°C. a 14°C

Le uve, a seconda della varietà, possono contenere quantità importanti di sostanze aromatiche dette terpeni che si trovano in forma libera o glicosidata - cioè legati agli zuccheri, e quindi non direttamente percettibili. Diviene fondamentale poter estrarre la maggiore quantità di queste sostanze al fine di ottenere dei vini con maggiore ampiezza olfattiva e superiore complessità gustativa.

Le basse temperature provocano la lacerazione delle membrane cellulari e facilitano la diffusione dei composti presenti nelle cellule ancora integre dell'uva, in particolare quelle delle bucce.

Come risposta a questa tecnologia è stato realizzato il Criotank, serbatoio dotato di una griglia interna smontabile posizionata nella parte inferiore, e intercapedini su tutta la superficie del cilindro per condizionare la temperatura del pigiato.



Criomaceratore nudo con griglia di drenaggio smontabile. Autoscaricante, inclinata di 30° da hl 100



Criomaceratori termocondizionati con Termostar ed isolati con Isotank con il meccanismo statico interno di separazione delle vinacce



Criotank da hl 100 con due intercapedini Termotank e meccanismo di apertura della porta



Criotank da hl 50 con due intercapedini Termotank e meccanismo di apertura della porta



Porta di scarico delle vinacce



Criotank da hl 50 con contro porta isolata



Griglia smontabile e sfilabile dalla portella



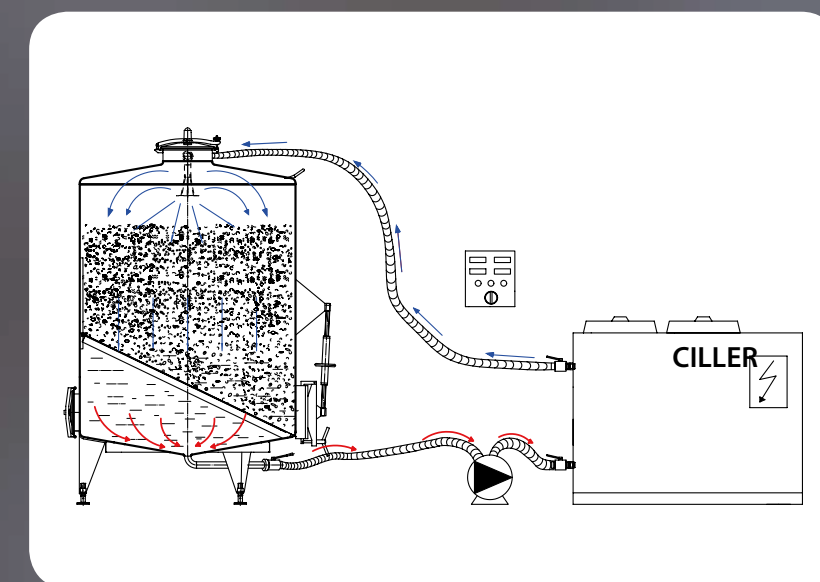
Porta rettangolare da mm 420x530 isolata



Testa rotante orbitale di lavaggio a 200 bar 30 lt per lavare la griglia sotto e sopra



**PATENTED**



Schema di ricircolo del mosto refrigerato sulla massa di vinacce statiche da eseguire a intervalli regolari in continuo

# Criomaceratore statico termocondizionato per il ricircolo forzato del mosto refrigerato



Porta rettangolare frontale con meccanismo di apertura verso l'alto per lo scarico delle vinacce



Vista dall'alto della griglia di separazione delle vinacce dal mosto, inclinata in avanti di 45°



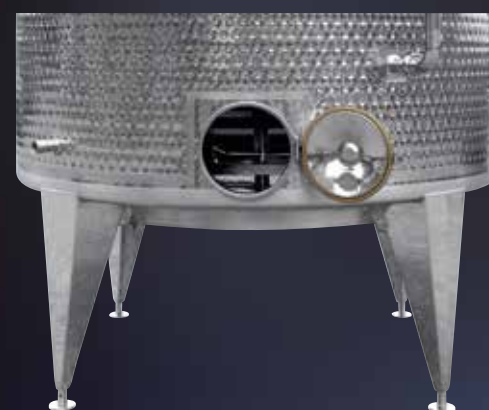
Termometro



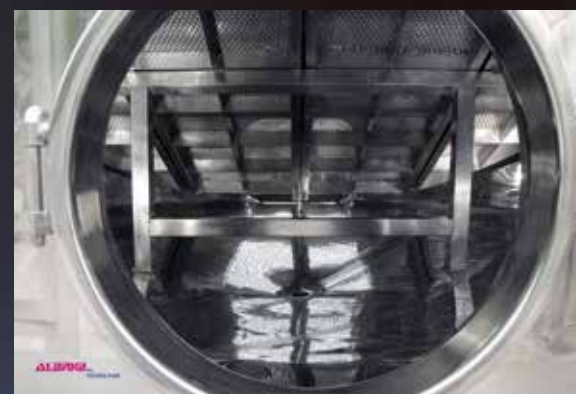
Portasonda per il controllo della temperatura



Porta rettangolare frontale aperta per lo scarico delle vinacce



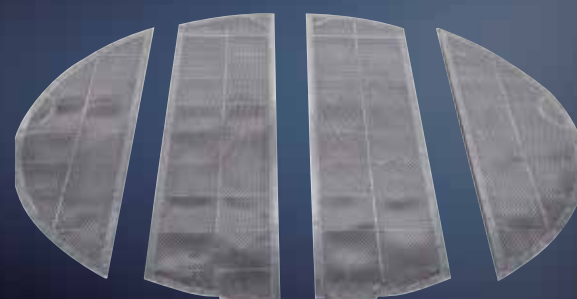
Porta posteriore  $\varnothing$  300 mm per pulire sotto la griglia di sgrondo



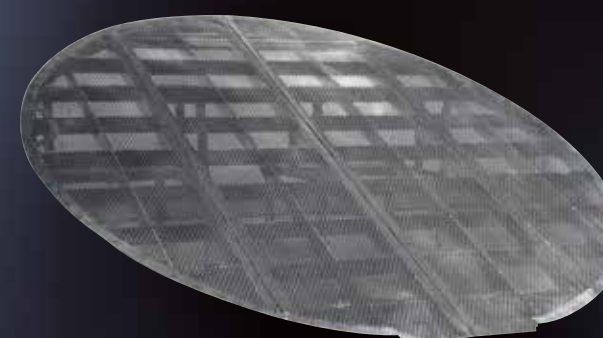
Vista interna della parte inferiore della griglia di sgrondo tramite la portella inferiore



Vista laterale di come è inclinata la griglia



Vista frontale della griglia smontabile che esce dalla portella inferiore



Vista frontale della griglia inclinata



Criotank con intercapedine totale Termotank per refrigerare e mantenere il criomacerato alla temperatura stabilita con tubo di rimontaggio