

SUPERTANK

La fermentazione a cappello sommerso, brevettato Albrigi con palitank per fare il délestage

Supertank è un fermentatore che trattiene il cappello di vinacce sommerso nel tempo che si desidera, sfruttando la CO₂ naturale che è il veicolo per eccellenza per rimontare i mosti senza muovere le fecci naturali. È ideale per fare fermentazioni speciali, combinato con il délestage a freddo e i pali rompicappello, creando un processo fermentativo che fa rimontare i mosti sotto-sopra in modo naturale senza l'uso delle pompe; basta variare la temperatura più o meno caldo di qualche grado per far ricircolare da sotto a sopra il mosto, in modo naturale e continuo; facendolo raffreddare si fa scendere il cappello di vinacce in basso nel mosto fino a farlo disgregare per mezzo di quattro pali rompicappello.

È un fermentatore brevettato per intenditori dove ha un ruolo determinante la temperatura e la rotazione dei lieviti disciolti nel mosto. Con l'aggiunta del sistema automatico di ossigenazione si completa tutto il processo senza usare le tradizionali pompe di rimontaggio, ma delegando alla natura questa funzione di lisciviazione del mosto sul cappello di vinaccia che non si può compattare.



Vista di griglia posta su un Semprepieno Variotank



Vista superiore con portella di sfiato della pressione del mosto in fermentazione



Meccanismo di cappello sommerso su tino in legno, smontabile dall'esterno



Termometro digitale

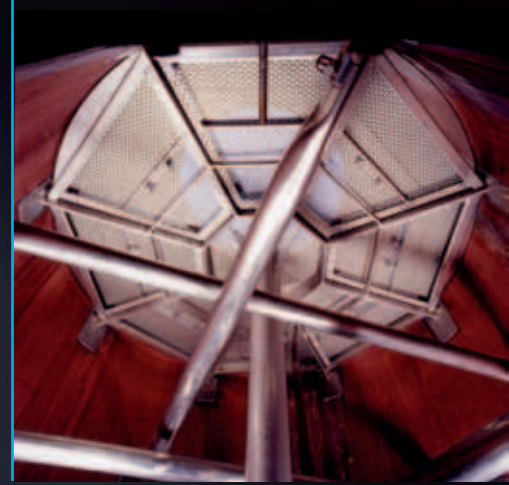


Portasonda per il controllo della temperatura



Disco dispersore per mosto sopra il meccanismo di cappello sommerso

Vista di meccanismo con pali rompicappello per fare il délestage

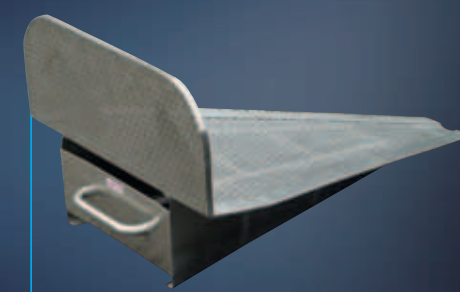
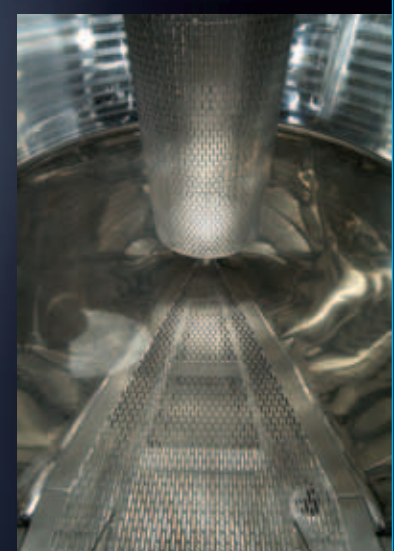


Variotank con meccanismo di cappello sommerso Supertank



Vista di portella inferiore per scaricare le vinacce con meccanismo di separazione del mosto dalle bucce

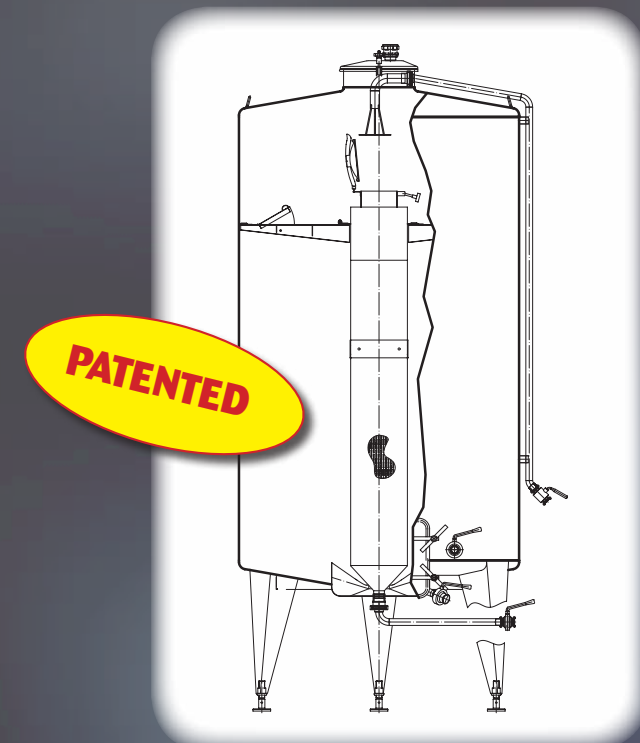
Sistema di fissaggio al fondo del tubo centrale di sfiato della pressione di fermentazione



Meccanismo mobile di separazione delle vinacce dal mosto applicabile sul portella inferiore

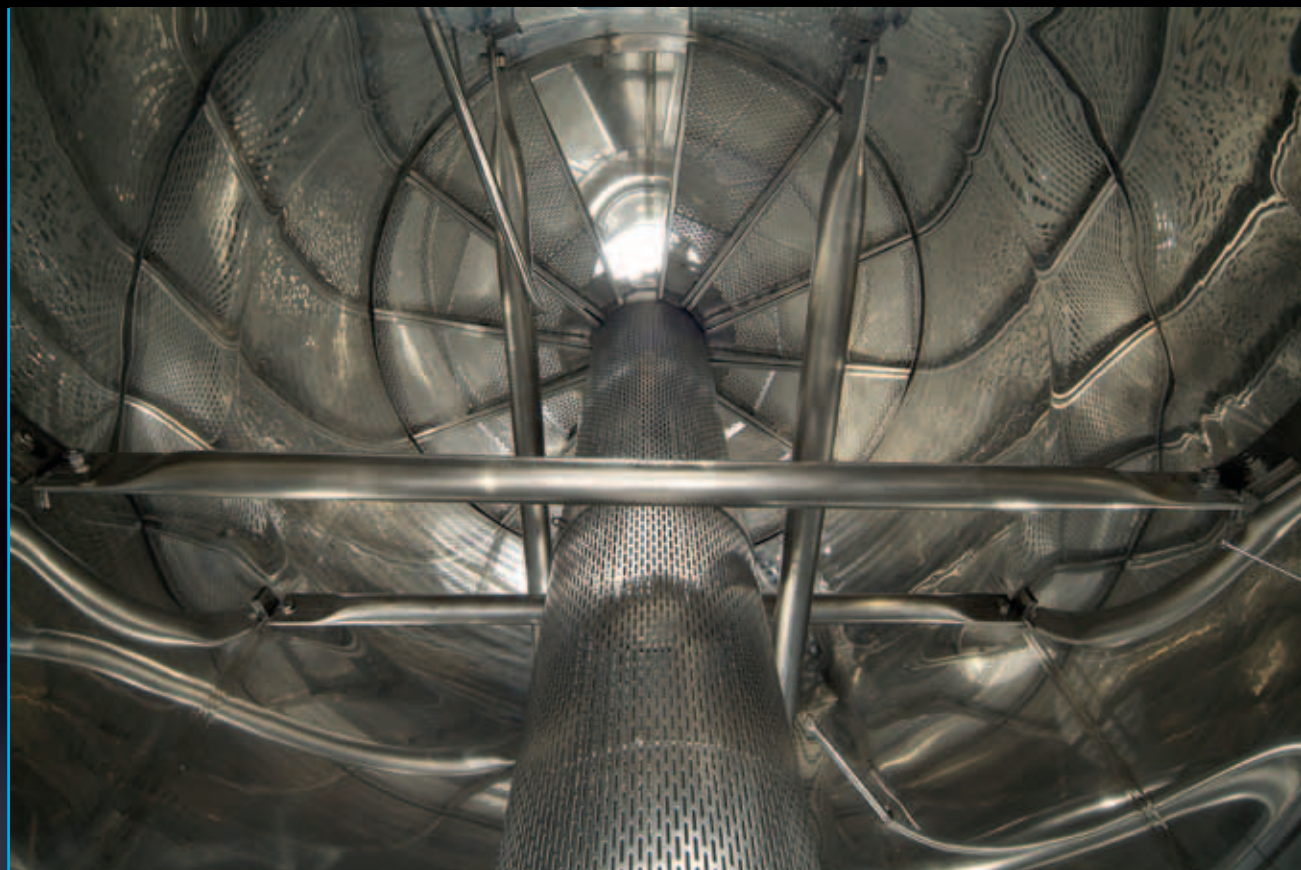


Vista esterna di meccanismo di cappello sommerso per Semprepieno



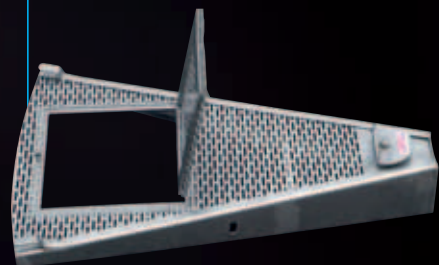
Schema generale di come viene posizionato il meccanismo smontabile di cappello sommerso che può essere applicato a qualsiasi fermentatore esistente

durante la fermentazione il rimontaggio dei mosti sulle vinacce avviene naturalmente



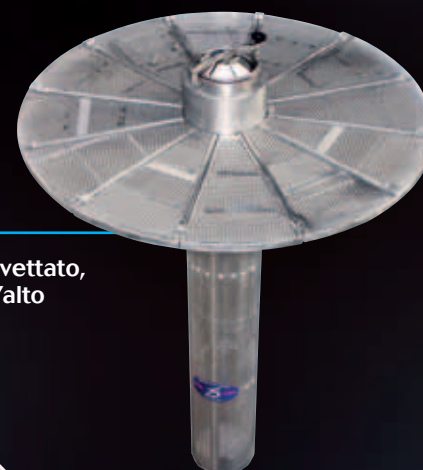
Vista dal basso di meccanismo per il cappello sommerso con pali rompicappello

Elemento smontato della griglia del cappello sommerso con portellina di caricamento delle vinacce



ALBRIGI
TECNOLOGIE
Un terzo di secolo di evoluzione

Vista del meccanismo, brevettato, di cappello sommerso dall'alto



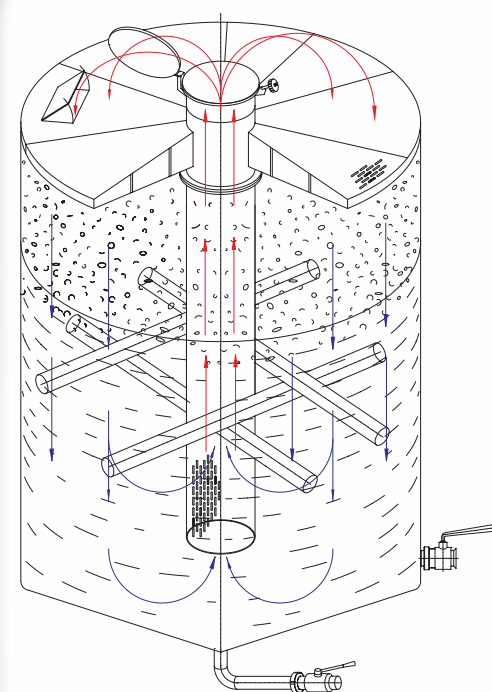
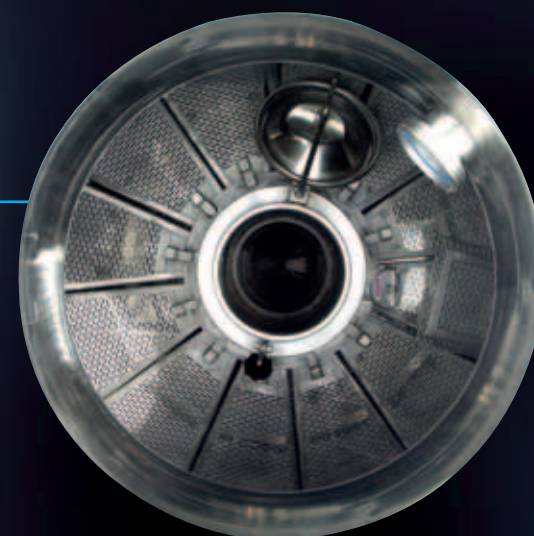
Il meccanismo è completamente e facilmente smontabile



Ossigenatore mobile per valvola di scarico parziale

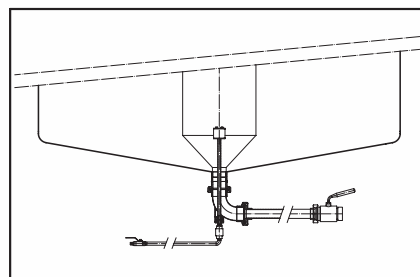


Con il portello aperto avviene il ciclo di rimontaggio naturale del mosto con la portella chiusa si fa il riciclo forzato con la pompa tramite il tubo di rimontaggio



CICLO NATURALE

Il cappello di vinacce resta sempre sommerso, il mosto rimonta in modo naturale tramite CO₂ e facendo il délestage tramite i pali rompicappello si disgrega il cappello di vinacce



Sistema di ossigenazione con candela porosa dal basso



Serbatoio fermentatore Supertank con Termostar e completo di tutti gli accessori per fare la fermentazione con il cappello di vinacce sommerso e meccanismo di délestage con pali rompicappello