

PLUVIATANK

IL CLASSICO FERMENTATORE A CASCATA DA HL 50 A HL 1.200

In questi ultimi anni, grazie all'applicazione di nuove tecnologie, molti sono stati gli accorgimenti messi a punto ed adottati per operare la follatura del cappello della vinaccia affiorante dei mosti in fermentazione. Le aziende costruttrici di serbatoi da vinificazione si sono prodigate a proporre vinificatori di varie tipologie; rotativi, a pale, a pistoncini, con rastrelli, dotati di pompe, etc. ma solamente la Albrigi S.r.l., è in grado di offrire alla propria clientela una gamma di 7 vinificatori, completamente diversi uno dall'altro, in grado di soddisfare le più svariate esigenze degli enologi, dettate dalle nuove strategie di lavorazione o dalle qualità dell'uva che si apprestano a vinificare.

La tecnica della follatura è sicuramente una delle più antiche pratiche della tradizione enologica. Laborde osserva che tale pratica era conosciuta già nel 1700.

Lo scopo fondamentale di questo intervento è l'estrazione delle sostanze polifenoliche dall'acino pigiato.

Secondo studi del prof. M. Feuillat, dell'Università di Digione, la ripartizione dei composti fenolici nell'uva può essere così riassunta: (media su 12 vitigni)

- Bucce: 36% di tannini e sostanze colorante
- Vinaccioli: 38% di tannini
- Polpa: 6% di sostanza colorante

Quando sopra fa capire l'importanza che riveste la lavorazione del cappello di vinaccia e ancor di più se si considera che "nella vinificazione in rosso le antocianine vengono estratte nei primi giorni di macerazione e conseguentemente, la concentrazione degli antociani monomeri nel mosto in fermentazione raggiunge velocemente il valore massimo". (Mangani- Favilli- Buscioni- Vicenzini, dell'Università di Firenze).

Adottare strategie diverse, o avere a disposizione vinificatori che consentono la programmazione di cicli di lavorazione personalizzabili, risulta quindi fondamentale per una corretta lavorazione dei mosti rossi.

Alla cinetica di diffusione concorrono diverse variabili, ricordiamo quelle di natura chimica, come ad esempio il contenuto in etanolo, l'acetaleide e probabilmente anche altri prodotti della fermentazione; ed i fenomeni fisici, quali i sistemi e gli interventi meccanici esercitanti direttamente sulla vinaccia affiorata. Queste ultime affermazioni del prof. Di Stefano vanno ad avvalorare la necessità di disporre di attrezzature programmabili nel modo e nel tempo.

PLUVITANK fa parte della new generation dei vinificatori, perché dotato di accorgimenti ed applicazioni tecnologiche all'avanguardia.

L'innovazione progettuale di questo fermentino sta nel fatto che per operare la lisciviazione del cappello di vinaccia viene sfruttata la forza di gravità.

Grazie ad un serbatoio posto nella parte superiore del fermentatore, avente la funzione di accumulo è possibile affondare completamente il cappello di vinaccia in pochi secondi, mediante l'apertura di una valvola dedicata, con un volume di mosto programmabile.

La particolare configurazione della valvola obbliga il mosto in uscita a diffondersi su tutta la superficie della vinaccia affiorante, ottenendo così l'immersione immediata della totalità del cappello, rendendo particolarmente efficace l'intervento e favorendo un'ottima dissoluzione delle sostanze aromatiche e polifenoliche.

I rimontaggi, intesi come lisciviazione della vinaccia, "sono il parametro principale nei riguardi dei fenomeni diffusi, che avvengono nel corso della macerazione. Il numero ed il momento in cui vengono effettuati, può modificare notevolmente le caratteristiche del prodotto ottenibile. È però da evidenziare che, come tutte le operazioni meccaniche, se eseguiti in maniera sbagliata, possono portare ad una dilacerazione delle bucce." Vivas.

La feccia, in qualità di sottoprodotto, aumenta notevolmente i costi di produzione, rallenta i processi di illimpidimento statico, adsorbe, in quanto composta da parti solide, notevoli quantità di antociani.

Concorde con queste affermazioni la ALBRIGI Tecnologie ha dotato PLUVIATANK di un software collegato ad un pannello di controllo, che permette di personalizzare la gestione delle follature, nell'intensità (volume di mosto utilizzato) e nella frequenza. Lo stesso pannello è in grado di controllare anche:

- La temperatura, in quanto PLUVIATANK è dotato di tasche termiche esterne,
- Il funzionamento della porta a ghigliottina, pratico e funzionale accessorio, che consente anche l'ottenimento di aperture spaziali,
- La marcia e l'arresto della palla di estrazione della vinaccia.

Grazie alla facilità di accesso, il serbatoio superiore può essere utilizzato anche come miscelatore nel caso in cui vogliamo aggiungere dei prodotti alla massa in fermentazione, evitando il noioso realizzazione di tubazioni provvisorie con l'interposizione di pompe esterne.

Terminato il periodo della fermentazione PLUVIATANK diventa un normale serbatoio stoccaggio, grazie alla possibilità di togliere, in modo veloce e semplice l'attrezzatura interna.

La possibilità di dotare PLUVIATANK di una stazione di micro-macro-ossigenazione, (optional) permette di operare:

- Macro-ossigenazioni in fase di fermentazione, alla fine di garantire vitalità e rinnovo alle cellule dei lieviti, impegnati in fermentazione che possono protrarsi, nel caso di uve appassite, per molti giorni e con sviluppo di gradazioni elevate.
- Micro-ossigenazioni a fine fermentazione. Lo scopo di questa tecnica può essere riassunto dell'affermazione del prof. Moutounet: "È comunemente riconosciuto che i composti fenolici sono i responsabili principali del consumo dell'ossigeno del vino. Un composto chiave nell'evoluzione della materia colorante dei vini rossi è l'acetaleide, che si origina per ossidazione dell'etanolo la quale, agendo da ponte nelle reazioni di condensazioni tra antociani e tannini realizza la formazione di composti molto colorati e stabili. Altro aspetto fondamentale per la tecnica della micro-ossigenazione è, che grazie alle fasi di strutturazione ed armonizzazione si osserva un aumento della complessità aromatica, la scomparsa dei caratteri vegetali ed un incremento del potere riduttore".

