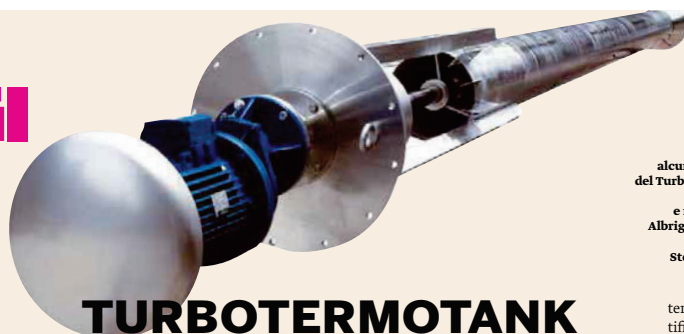




**FERMENTAZIONE  
CRIOMACERAZIONE**

Tanto semplice nella sua concezione quanto efficace e versatile, Turbotermotank, sviluppato da Albrigi Tecnologie, rimonta, condiziona, ossigena e miscela enormi masse di vini e mosti. Grazie alle sue caratteristiche costruttive riduce al minimo la produzione di feccia nei rimontaggi

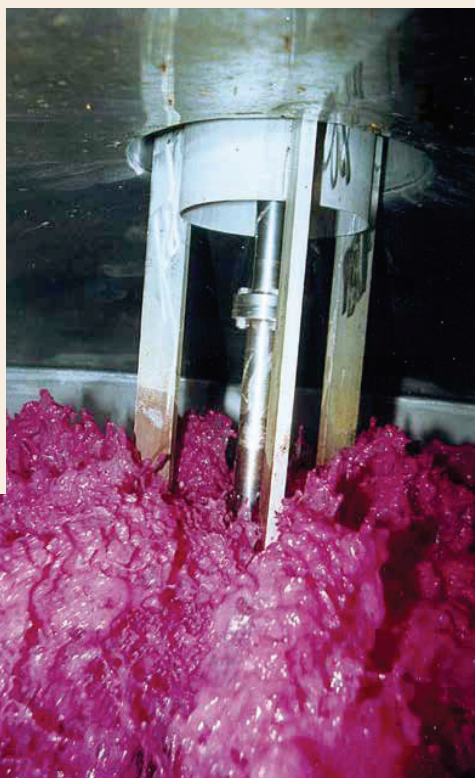


# TURBOTERMOTANK SISTEMA DI RIMONTAGGIO A PROVA DI GRANDI VOLUMI

Nella pagina alcune immagini del Turbotermotank, progettato e realizzato da Albrigi Tecnologie. Qui a destra, Stefano Albrigi



terno della turbina e azionando la turbina si stratifica sopra il cappello di vinacce, irrorandolo. In questo modo si favorisce l'estrazione". Ogni 8-10 ore la turbina riparte e si ripete il processo. Durante la risalita il mosto può essere raffreddato poiché la turbina è circondata da una intercapedine dentro la quale circola una soluzione refrigerante proveniente da un impianto frigorifero. Con il mosto raffreddato si riesce a condizionare il cappello durante la fase di rimontaggio. Controllando la temperatura si ottengono ottimi risultati, sia a livello qualitativo che in termini di risparmio di tempo, nelle macerazioni o criomacerazioni di uve bianche o rosse. "Questo sistema è molto efficace - continua Albrigi - perché viene applicato al centro del serbatoio, sicuramente il punto più caldo dell'intera massa, difficilmente raggiungibile dai tradizionali sistemi di raffreddamento esterni". Analogamente, Turbotermotank può effettuare un riscaldamento del mosto, cosa che trova particolare utilità nella lavorazione di uve appassite, pigiate durante il periodo invernale.



**Caratteristiche tecniche**

La soluzione sviluppata da Albrigi Tecnologie è pensata per grandi serbatoi, fermentatori in acciaio inox o vasconi in cemento per trattare pigiate, mosti o vini, ed è in grado di gestire masse che vanno da 100 mila a 500 mila litri. È composta da: uno scambiatore di calore esterno, giranti a pale azionate da un motoriduttore, una valvola motorizzata e 4 sonde di temperatura per il controllo a distanza della temperatura del prodotto e del liquido refrigerante in entrata e in uscita. È possibile applicare una oppure più unità equamente distribuite per ogni serbatoio, dipende dalla capacità, ad una altezza di 1-2 metri dal fondo e 0,5-1 metro dal cielo. Grazie alla sua concezione costruttiva riesce a operare i rimontaggi con bassissima produzione di feccia, un sottoprodotto che, notoriamente, rallenta i processi di limpidimento statico e adsorbe notevoli quantità di antociani. Nello specifico, le eliche preposte all'aspirazione sono programmate con un numero di giri molto basso e disegnate in modo tale da non esercitare alcun attrito sulle pareti della turbina.

Un'altra prerogativa di Turbotermotank è la presenza di una stazione di ossigenazione che permette di operare macro-ossigenazioni in fermentazione durante la fase attiva della turbina (al fine di garantire vitalità e rinnovo alle cellule dei lieviti) e micro-ossigenazioni a fine fermentazione. "È un'apparecchiatura molto versatile, che trova applicazione anche come miscelatore per disciogliere i prodotti chimici, rendere le masse di vino omogenee prima dell'imbottigliamento e consentire prelievi di campioni di vino rappresentativi", aggiunge Stefano Albrigi, sottolineando infine che le caratteristiche tecniche di costruzione ne facilitano l'installazione e semplificano le operazioni pulizia e manutenzione. C. R.

**N**ei fermentatori di grandi dimensioni l'operazione di rimontaggio rappresenta una vera sfida: il cappello di vinacce può arrivare a spessori di 3 o 4 metri! È come un "muro di cemento armato", per utilizzare la metafora quanto mai azzeccata a cui **Stefano Albrigi**, titolare di Albrigi Tecnologie, ricorre nel cercare di rendere l'idea. Per risolvere la problematica, l'azienda veronese, specializzata in impianti per il settore enologico e alimentare, ha ideato e sviluppato l'innovativo sistema di rimontaggio Turbotermotank, coperto da più brevetti.

Si tratta di una turbina ad asse verticale che non solo rimonta, ma anche condiziona, ossigena e miscela vini e mosti. Posizionata centralmente all'interno del fermentatore, aspira il liquido dalla parte bassa e, senza danneggiarlo, lo convoglia sopra il cappello di vinacce. Mentre compie questa operazione, svolge altre due funzioni: raffredda o riscalda (a seconda delle necessità) il mosto e soprattutto sfia l'anidride carbonica che via via si sviluppa durante la fermentazione, evitando problemi di sovrappressione nel fermentatore.

"È un sistema rivoluzionario nella sua semplicità - afferma Stefano Albrigi -. Sfrutta il principio dei vasi comunicanti. Il mosto sale verso l'alto all'in-



Catalogo  
TURBOTANK



Video  
TURBOTERMOTANK



## I MANUALI DELLA VIGNA E DEL VINO



### Elementi di degustazione del vino Manuale professionale

Oltre ai fondamentali organolettici della degustazione del vino, questo libro tratta della sua valutazione critica nel tentativo di distinguere la percezione (reazione umana alla sensazione) dalla sensazione stessa, alla ricerca di una tangibile realtà: è quindi necessaria formazione. Sebbene l'essenza di questo testo sia scientifica, esso è destinato ai produttori di vino, ai degustatori professionali, ai formatori della degustazione (anche per l'organizzazione di sedute di assaggio), nonché all'enoappassionato e all'enoagronomo in cerca di risposte precise alle proprie percezioni e valutazioni.

- Autore: Ronald S. Jackson
- Traduzione: Anne Meglioli
- 448 pagine
- euro 59,00\*

\*+ spese spedizione euro 7,00

Distribuzione **UNIONE ITALIANA VINI** -  
Via S. Vittore al Teatro 3, 20123 Milano - www.uiv.it

Info e ordini: tel. 02 7222848  
abbonamenti@corrierevinicolo.com

