



www.enogrup.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Прессование винограда в среде инертного газа на оборудовании **DIEMME Velvet 80**

Стиль и технологии



info@enogrup.com

www.enogrup.com



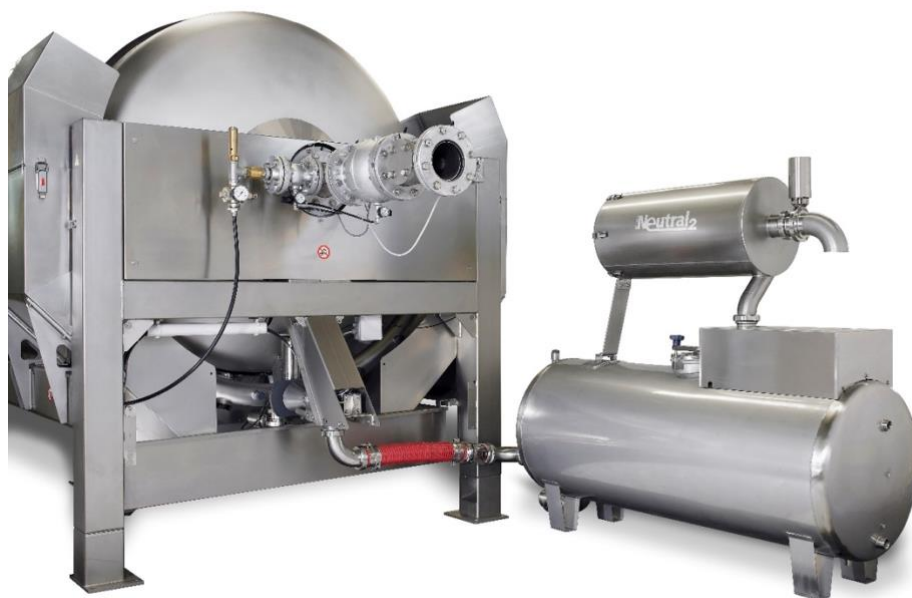
Современные технологии прессования на службе у виноделов

Пневматический пресс Velvet 80 Neutral 2 компании DIEMME ENOLOGIA (Италия) сочетает в себе производительность, простоту и удобство. Данный пресс — плод тесного сотрудничества компании DIEMME, которая является мировым лидером в технологии прессования винограда, и Дени Дюбурдые, всемирно известным французским экспертом в изготовлении белых вин.

«Прессование белого винограда - это искусство» – говорит Дени Дюбурдые, профессор факультета энологии в Бордо, Франция. «Внимание, которое Вы уделяете продукту во время фазы прессования, обуславливает конечное качество вина. Поэтому продукт на данном этапе нуждается в защите от окислительных процессов в начале цикла прессования и на этапе разгрузки сусла из пресса.»



Пневматический пресс, модель VELVET 80 и система прессования в инертной среде NEUTRAL 2. Фото 1.



Оптимизация фазы прессования предусматривает поиск баланса между двумя антагонистами: извлечением максимального количества сусла при низком давлении и уменьшением количества вращений, оказывающих стресс на виноград.

Энолог Дени Дюбурдые изложил свои размышления итальянской компании DIEMME, которая предложила ему сотрудничество в разработке новой системы прессования под инертной средой. Она называется Neutral 2 (см. фото 2.)

«Мы намеревались разработать систему, способную действительно соответствовать требованиям производителей вина, как с точки зрения качества, так и с практической точки зрения», — объясняет Джузеппе Меландри из компании DIEMME, руководитель по продажам во Франции. Из этих соображений возникли три важные концепции, которые были воплощены в пневматическом прессе Velvet 80.

Фото 2. Система прессования под инертным газом Neutral 2.



Первая — это возможность подачи сусла из пресса напрямую в бродильную емкость, без промежуточного поддона сбора сусла. Система обеспечивается также и классическим вариантом — с использованием поддона сбора сусла.

Вторая — это возможность впрыскивать углекислый газ или азот. «Впрыск углекислого газа непосредственно перед наполнением особенно интересен, поскольку этот газ тяжелее воздуха. На протяжении всего этапа загрузки он поддерживает контакт с виноградом, что способствует полной защите продукта от окисления,» — продолжает Джузеппе Меландри.

Впрыск газа осуществляется через клапан, расположенный на уровне дренажных каналов, во время фазы загрузки и прессования, а также через осевой клапан (см. фото 3) во время декомпрессии.

Фото 3.



Третья. Минимальное потребление инертного газа.

В этом прессе отсутствует система рециркуляции газа, и все же, потребление газа минимально. «Благодаря дренажной поверхности, площадь которой в два раза больше чем на предыдущей модели, мы получаем не менее 80% высококачественного сусла всего за три цикла прессования. На этих этапах потребление газа минимально, в то время как последние циклы прессования требуют значительно большее количество газа». Обычных небольших газовых баллонов с азотом/углекислым газом достаточно, чтобы питать пресс.

Дени Дюбурдые говорит: «Я выполнял в среднем 2 вращения для отделения сусла-самотека и 3 вращения во время цикла прессования, что в общем требует от 3 до 4 м³ газа за полный цикл, для пресса на 80 куб.м. При этом все прессовые фракции были реинтегрированы в вино, состоящие из самотека, и это примечательный показатель качества».

В конце цикла прессования запускается автоматическая система мойки пресса Pulse Jet. Эта система подает воду и сжатый воздух в дренажные каналы.

Все параметры прессования могут быть запрограммированы и управляться контрольной панелью. Дени Дюбурдые комментирует: «Вы можете изменить параметры прессования в любое время в зависимости от выхода сусла, pH, проводимости, плотности и т.д. Эта гибкость важна».

Velvet 80 может использоваться для прессования любых сортов винограда, как с системой прессования инертным газом так и без нее (эта система может быть также установлена позже).

Дени Дюбурдые делает вывод: «Инженеры DIEMME приняли все мои предложения как энолога и виноградаря. Прототип и модификации были сделаны на месте, шаг за шагом. Эта технология объединяет все энологические требования».

**Дени Дубурдые, специалист по производству белых вин:
Работа под инертным газом важна во время отделения сусла-самотека**

«Прессование под инертным газом оправдано во время отделения сусла самотёком и в начале цикла прессования, потому что данная процедура сохраняет содержание глутатиона. Это соединение защищает множество ароматов в винах и задерживает реакцию преждевременного старения цвета и ароматов.

Напротив, в конце цикла прессования, полученное сусло богато фенольными соединениями, вино сильнее насыщается танинами, поэтому оно более терпкое, менее ароматное и более чувствительное к окислению во время выдержки и хранения в бутылках. Таким образом, необходимо позволить последним фракциям, составляющим от 15 до 20% объема, самопроизвольно окисляться, чтобы уменьшить содержание фенольных соединений».

Дренажная поверхность (см. фото 4) в новой модели Velvet 80 в два раза больше, чем в старой модели, что позволяет получить не менее 80% высококачественного сусла за три цикла прессования.

Фото 4.



Пресс Velvet 80 может подавать сусло непосредственно в бродильную емкость, минуя промежуточный поддон сбора сусла.

Джузеппе Меландри из компании DIEMME, Руководитель по продажам во Франции, объясняет: «Нашей целью была разработка системы, способной действительно удовлетворить требования производителей вина, как с точки зрения качества, так и с практической точки зрения».