

EnoBros®

Relazione tecnica con prova di vinificazione su serbatoio inox da 100 Hl

EnoBros: è uno strumento molto interessante per le aziende medio/piccole che si trovano già in possesso di vasi vinari di varia capacità, dove l'acquisto di vinificatori appropriati incide notevolmente a livello economico, considerando anche il limitato utilizzo. Si adatta a capacità e forme di serbatoio diversi, è pratico per la pulizia ed il trasferimento in più contenitori, non ingombra ed è programmabile per quelli che sono i tempi di pausa, lavoro, intensità di estrazione e portata di liquido; non si ottura grazie al sistema automatico di inversione marcia a fronte di problemi e comunque ad ogni fine rimontaggio.

PROVA: EnoBros è stato applicato su un serbatoio da 125 Hl, riempito con uve Valpolicella per l'ottenimento di Valpolicella Classico D.O.C. L'azienda interessata ha sempre gestito le vinificazioni manualmente con il sola ausilio di una pompa, facendo rimontaggi o al limite Delestages. Soprattutto la possibilità di programmare i tempi pausa e lavorazione in relazione alla qualità della materia prima ha permesso un'estrazione maggiore e più omogenea eliminando anche quelli che sono i tempi di lavoro da parte del cantiniere; agisce in modo delicato senza creare spinte o lisciviazioni pesanti sulle bucce, interessando totalmente il cappello senza preferenza o svantaggi su parte di esso. L'unico inconveniente è dato dalla mancanza della strumento per insufflare ossigeno, tale inconveniente è stato comunque sopperito aggiungendo una valvola non ritorno sul tubo di rimontaggio per produrre un assorbimento dall'esterno con il passaggio del mosto mediante l'effetto venturi.

Esito finale riscontrato sul vino: maggior intensità colorante, maggior estrazione di polifenoli, morbidezza e volume aromatico gustativo.

CONCLUSIONI: vista soprattutto l'importanza del volume olfattivo/gustativo, ritengo possa essere uno strumento consigliabile alle cantine di piccola entità o ad aziende che devono, per ragioni economiche e/o di spazio, fare un passo in avanti nella vinificazione oppure affiancare a dei fermentini già presenti in azienda.



Celestino Gaspari

Celestino Gaspari

celestino.gaspari@zyme.it

www.zyme.it

Fin dall'infanzia è stato presente nel settore viticolo, prima nell'azienda di famiglia in Val d'Illasi (Vr) e poi nell'Azienda Agricola Quintarelli Giuseppe, Negrar (Vr), dove ha anche maturato l'esperienza enologica.

Nel 1997 viene inserito nell'Albo dei "Periti ed Esperti", dedicandosi poi totalmente alla consulenza.

Dotato di capacità imprenditoriale e stimolato dalla voglia di migliorare l'ambiente in cui opera e migliorarsi continuamente, porta con se un curriculum di successi determinati dalla lungimiranza di pensiero e la costanza nel tempo.

Zymè s.n.c.
Di Celestino Gaspari & C.
Via dei Peschi, 22 - 37024 Negrar (Vr)
Tel. +39(0)45.7501305
Fax +39(0)45.6012070
info@zyme.it - www.zyme.it