



Artículo en la página 42 de la revista [RÉUSSIR VIGNE] Febrero 2003 – N° 84

[VINIFICACIÓN DE LOS VINOS TINTOS]

¡El Robot Vinificador ArKimede en marcha!

El sistema ArKimede automatiza la vinificación de los vinos tintos.

Probado en unas bodegas del Sur Oeste de Francia, ha sido considerado de fácil utilización, aunque requiere una verificación gustativa de los resultados obtenidos.

¡Los robot vinificadores entran en las bodegas! Varios modelos han sido testados por los enólogos y bodegueros del Sur Oeste de Francia. También el sistema ArKimede que, utilizando informaciones simples y precisas (tipo de depósito, forma, tamaño, posición de la boca superior, velocidad de extracción...), automatiza de manera precisa las operaciones de remontado, delestaje, pisadura y macrooxigenación. Este método, sencillo y de fácil utilización, permite un completo y eficaz rompimiento del sombrero de orujos y una homogeneización de temperaturas y densidad en el interior de la tina.

François David, que lo instaló en depósitos llenados con uvas Duras, Syrah y Brauocol en Clément Termes en Gaillac, pone en evidencia la sencillez y facilidad de utilización del sistema. Logró rociar completamente toda la superficie del sombrero de orujos sin violencia, sin llegar a extraer molestas notas vegetales. ¡El análisis de IPT (índice de polifenoles totales) en sus depósitos robotizados ha revelado una ganancia porcentual de +30%, y hasta la obtención de un valor de +70% en sus uvas brauocol! Los depósitos que emplearon el robot vinificador tuvieron procesos de fermentación completos, sanos y rápidos, sin excesos de subida de la temperatura. Las uvas negrette y sirah en el Frontonnais dieron buenos resultados a Marc Pénavayre en Chateau Plaisance: ciclos de remontaje de 20 minutos, 3 veces cada día, sobre un depósito circular de 100 Hl. Piensa que el nivel de extracción es <<claramente superior a los remontados clásicos manuales con la bomba, pero sin llegar a los excesos de otros sistemas de remontado automático>>. <<Muy simple para instalar y configurar, este sistema de remontado automático permite una suave extracción de los compuestos fenólicos en cualquier tipo de variedad de uva>>.

Cuidado con las notas vegetales

La oxigenación eficaz del mosto, prevista por el sistema ArKimede, ha permitido también limitar los fenómenos de reducción al final de la fermentación. No se ha observado ningún accidente enológico (volátil alta, segundas fermentaciones alcohólicas). Esta técnica de remontado robotizado permite también hacer unas fermentaciones con sombrero sumergido, pero en este caso hay que atenerse a un análisis gustativo muy cuidadoso y frecuente durante la vinificación. Efectivamente, al final de la vinificación con sombrero sumergido, el depósito de fermentación ya no está saturado de anhídrido carbónico y la zona sólida (orujo) y la líquida (mosto) son mezcladas y pueden aparecer excesivas notas vegetales, en particular en las uvas sirah. Otra desventaja en la utilización del sistema es que el trasiego se hace particularmente difícil para el bodeguero que ya no distingue zona líquida y fase sólida.

A fin de evitar eso, hay que programar con cuidado los parámetros de vinificación según las distintas variedades de uvas y según la capacidad del depósito de fermentación; eso permitirá también reducir la posibilidad de obtención de notas vegetales molestas y de sotobosque; en particular hay que programar cuidadosamente la velocidad de rotación del brazo vinificador, la frecuencia de los ciclos de trabajo y la interrupción del robot a una densidad de aproximadamente 1020.

Con una buena relación calidad/precio, de 2600 a 6500 euros según los modelos, este aparato parece ser, de momento, una buena solución en el sector de la vinificación de tintos. Las pruebas de vinificación continuarán durante la próxima vendimia.

FRANCINE CALMELES

Arkimede es distribuido por Self Srl a Casale Monferrato (AL) Italia Tél +39 0142 444973 fax : +39 0142 72820