



Le cerveau électronique Arkimède et son déflecteur en haut de cuve, en cours de remontage.

[MACÉRATION DES VINS ROUGES]

Le robot vinificateur Arkimède à l'essai

Le procédé Arkimède robotise la macération des rouges. Testé dans des caves du Sud-Ouest, il a été jugé simple d'utilisation et doux, mais demande un suivi gustatif.

Articolo a pagina 42 della rivista [RÉUSSIR VIGNE] Février 2003 – N° 84

[VINIFICAZIONE DEI VINI ROSSI]

Il Robot Vinificatore ArKimedè in azione!

Il sistema ArKimedè automatizza la vinificazione dei vini rossi.

Provato in alcune cantine del Sud Ovest della Francia, è stato considerato di semplice e facile utilizzo, ma richiede una verifica gustativa dei risultati ottenuti.

I robot vinificatori entrano nelle cantine! Vari modelli sono stati testati dai vignaioli del Sud Ovest della Francia. Anche il sistema ArKimedè, che, utilizzando informazioni semplici e precise (tipo di vasca, forma, dimensione, posizione del chiusino superiore, velocità di estrazione...), automatizza in maniera precisa le operazioni di rimontaggio, delestage, pigiatura e macroossigenazione. Questo metodo, semplice e di facile utilizzo, permette una completa ed efficace disaggregazione del cappello di vinacce ed una omogeneizzazione delle temperature e densità all'interno della vasca.

François David, che lo ha installato su vasche riempite con uve Duras, Syrah e Braucol a Clément Termes a Gaillac, ne evidenzia la semplicità e facilità d'utilizzazione del sistema. E' riuscito ad irrorare completamente tutta la superficie del cappello di vinacce senza violenza, senza arrivare ad estrarre fastidiose note vegetali. L'analisi dell'IPT (indice di polifenoli totali) sulle sue vasche robotizzate ha rivelato un guadagno percentuale del +30% e di ottenere addirittura un valore pari al +70% sulle sue uve braucols! Le vasche che hanno impiegato il robot vinificatore hanno avuto processi di fermentazione completi, sani e rapidi, e senza eccessi di innalzamento di temperature. Le uve negrette e sirah nel Frontonnais hanno dato buoni risultati da Marc Pénavayre al Chateau Plaisance: cicli di rimontaggio di 20 minuti, 3 volte al giorno, su una vasca rotonda di 100 Hl. Egli ritiene il livello di estrazione <<nettamente superiore ai rimontaggi classici a mano con la pompa, senza tuttavia arrivare agli eccessi di altri sistemi di rimontaggio automatici>>. <<Molto semplice da installare e configurare, questo sistema di rimontaggio automatico permette una dolce estrazione dei composti fenolici su qualsivoglia tipo di vitigno>>.

Attenzione alle note vegetali

L'ossigenazione efficace del mosto, prevista dal sistema ArKimedè, ha permesso anche di limitare i fenomeni di riduzione a fine fermentazione. Nessun incidente enologico (volatile alta, rifermentazioni alcoliche) è stato osservato. Questa tecnica di pigiatura robotizzata permette anche di fare delle fermentazioni a cappello sommerso, ma in questo caso bisogna poi attenersi ad un'analisi gustativa molto attenta e frequente durante la vinificazione. In effetti a fine vinificazione a cappello sommerso il fermentino non è più saturo di anidride carbonica e la fase solida (vinaccia) e quella liquida (vino) sono mescolate e possono comparire eccessive note vegetali, in particolare sulle uve sirah. Altro punto a sfavore dell'utilizzo del sistema è che la svinatura diventa particolarmente difficoltosa per il cantiniere che non distingue più fase liquida e fase solida.

Per evitare ciò bisogna impostare attentamente i parametri di vinificazione a seconda dei differenti vitigni e della capacità del fermentino, ciò permetterà anche di limitare la comparsa di note vegetali e di sottobosco, in particolare la velocità di rotazione del braccio vinificatore, la frequenza dei cicli di lavoro e l'interruzione del robot a una densità di circa 1020.

Con un buon rapporto qualità/prezzo, da 2600 a 6500 euro a seconda dei modelli, questo apparecchio sembra per ora essere un buon compromesso nel settore della vinificazione in rosso. Le prove di vinificazione proseguiranno durante la prossima vendemmia.

FRANCINE CALMELES

Arkimède è distribuito dalla Self Srl
a Casale Monferrato (AL) Italia
Tél +39 0142 444973
fax : +39 0142 72820