

Citation

Catégorie : Vigne et vin

DIEMME ENOLOGIA

Open grape : système de foulage

Open grape est un nouvel équipement de foulage constitué de deux rouleaux cylindriques tournant en sens inverse avec une vitesse différentielle et espacés d'une distance définie et constante. Les rouleaux sont en polyuréthane alimentaire avec une rugosité définie (brevet en cours de dépôt). Ce principe de foulage est prévu pour faciliter la libération du contenu de la baie (pulpe et pépins) en permettant une ouverture totale de la pellicule et ceci sans trituration.

Le foulage ainsi optimisé permet, en vinification en blanc et rosé, une augmentation du rendement en jus, une augmentation de la capacité de remplissage du pressoir, une optimisation du pressurage avec moins de rebechages et de trituration donc moins de production de bourbes.

En vinification en rouge ce système de foulage favorise l'extraction des composés phénoliques (IPT et couleur).

DIEMME ENOLOGIA
ITALIE
Monsieur Filippo MELANDRI
390 545 219 911
savini@diemme-enologia.com