

Ghiaccio Secco in Vendemmia

Raffreddamento ed inertizzazione dell'uva



L'IMPIEGO

L'anidride carbonica solida viene impiegata durante la vendemmia con due principali finalità:

● Raffreddamento

Durante la raccolta, il trasporto alla cantina, la diraspatura, la pigiatura e in tutte le fasi precedenti alla fermentazione in vasca, con lo scopo di prevenire l'eccessivo riscaldamento dell'uva e quindi una fermentazione prematura.

● Inertizzazione

Il ghiaccio secco, sublimando, genera un'atmosfera satura di CO₂. Il gas prodotto contribuisce a ridurre il processo di ossidazione, che porterebbe ad una perdita delle proprietà organolettiche del vino, come colore, profumo ed aroma.

I VANTAGGI

▪ Riduzione dei costi

Minori scarti di prodotto, raccolta anche nei periodi più caldi, risparmio di energia elettrica dei mezzi di refrigerazione meccanica.

▪ Controllo della fermentazione

Protezione da un'eccessiva ossidazione e da una fermentazione prematura.
Da 30 a 12 °C l'attività batterica diminuisce di 3 volte.

▪ Meno additivi chimici

Riduzione dell'impiego di anidride solforosa come antiossidante.

▪ Qualità superiore del vino

Miglioramento delle proprietà organolettiche: gusto e profumo. Riduzione delle variazioni di colore del mosto, in particolare per i vini bianchi.

IL PRODOTTO

Anidride carbonica solida

- Temperatura a pressione atmosferica: -78,5 °C
- Potere refrigerante 152 kcal/kg
- Nessun residuo di liquido
- Azione batteriostatica e fungistatica del gas liberato

Forniture

- Formato: pellet da 2,9 o 16 mm di diametro
- Spedizione : in contenitori in polistirolo da 25kg cadauno

Modalità d'impiego e consumi

Il ghiaccio secco viene versato direttamente sulle cassette con l'uva e nella diraspaspremitrice.

I consumi dipendono dal salto di temperatura desiderata. Approssimativamente 5 kg per ogni 100 kg di uva.

