

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: pellets di diametro da 3 a 16 mm;
- vendita : in contenitori in polistirolo o cassoni termici da 30 – 200 – 400 kg cad.

Il ghiaccio secco e la protezione dell' uva a partire dal vigneto

La protezione dell'uva a partire dal vigneto è una tappa importante nella produzione di un vino.

L'intervento con il ghiaccio secco è utile quando il raccolto è stoccato per il trasporto alla cantina (operazione che può compromettere la qualità dell'uva e del vino che sarà prodotto) ed in tale caso la dose da utilizzare per abbassare mediamente di **1° centigrado 1 quintale di uva è di 0,8 kg di CO₂**. Le temperature elevate di questi ultimi anni hanno fatto aumentare in maniera notevole i rischi di inizio fermentazione all'interno delle casse o dei bils da trasporto.

L'utilizzo dei pellets di CO₂ permette di trasportare l'uva dal vigneto alla cantina in tutta tranquillità.

La CO₂ più pesante dell'aria andrà a proteggere i grappoli ed evitare qualsiasi contatto con l'ossigeno. Tale tecnica consente di ottenere una buona estrazione aromatica grazie all'azione fisica esercitata sulle bucce da parte del freddo, ma con una più limitata diminuzione dell'acidità del mosto, rispetto alla tecnica della macerazione pellicolare a freddo, in quanto, con l'utilizzo del ghiaccio secco, è più facile effettuare il grande salto termico necessario.

Nelle bucce delle uve risiede la maggior parte dei precursori aromatici e questo particolare procedimento permette di estrarli al massimo.

Inoltre, al fine di realizzare le operazioni di macerazione pellicolare e di ottimizzare l'estrazione degli aromi producendo dei vini più fruttati, il raffreddamento **a ghiaccio secco** è un'alternativa molto interessante alle apparecchiature di raffreddamento a partire dal vigneto.

Si potrà anche limitare l'impiego di SO₂ e controllare l'acidità totale, preservando comunque il colore.

L'uso di ghiaccio secco durante l'elaborazione dei vini permette di limitare in modo importante l'apporto di ossigeno a livello del mosto, al fine di controllare la dose di ossigeno disciolto

Dopo la diraspatura **il mosto può essere raffreddato velocemente con il ghiaccio secco (processo di macerazione carbonica)**

Il freddo consente al mosto di acquisire molte sostanze aromatiche, ottenendo un vino particolarmente ricco di aromi primari.

Tale operazione presenta alcuni vantaggi rispetto al tradizionale raffreddamento, tra cui minor rischio di inizi di fermentazione indesiderata e di perdita di aromi. Tale raffreddamento non permette ai lieviti di svilupparsi prima della decantazione del mosto ed agli aromi di andare perduti. In questo caso il ghiaccio secco è introdotto direttamente in vasca sull'uva diraspata :

0,6 kg di CO₂ abbassano di 1° centigrado 100 litri di mosto.

- POSSIBILITÀ DI VENDEMMIA ANCHE CON MOLTO CALDO
- LIMITAZIONE DELLE FERMENTAZIONI NON DESIDERATE
- PROTEZIONE CONTRO L'OSSIDAZIONE
- MIGLIORE AROMATICITÀ DEL MOSTO
- DIMINUZIONE DI UTILIZZO DI SO₂ - NESSUN TIPO DI RESIDUO

-