

APPASSIMENTO UVA

Con l'inserimento di deumidificatori durante le fasi di appassimento uva all'interno del fruttajo, si possono ottenere significativi benefici e vantaggi dal punto di vista del controllo climatico e dell'umidità relativa presente in ambiente.



L'appassimento dell'uva consiste nello "seccare" l'uva appena viene raccolta. Questa tecnica consiste nella disidratazione degli acini, cosicché, mentre gran parte dell'acqua evapora, gli zuccheri e altri composti organici si concentrano maggiormente. L'appassimento porta ad un'alta concentrazione del succo all'interno degli acini, che regala poi al vino più corpo e struttura.

I TIPI DI UVA

In questa tecnica vinicola importante è il tipo di uve che si decide di utilizzare: la scelta dovrà ricadere sulla tipologia aromatica, differente dalle altre perché in essa maggiore è la presenza di composti aromatici liberi, che quindi risultano subito identificabili.

Questo processo richiede poi particolare attenzione nel preservare l'uva da contaminazione batterica e fungina, oltre che nell'assicurare una disidratazione che sia omogenea sul totale dell'uva, in modo tale da preservare la qualità del prodotto finito.

PROCEDIMENTO

Per ottenere un ottimo vino l'appassimento è fondamentale. È una fase molto critica e delicata, legata anche al ciclo delle stagioni. Le uve, sane e perfettamente mature, sono selezionate al momento della raccolta manuale. I grappoli sono adagiati in ampie cassette di plastica traforata, per garantirne l'ottima aerazione. Le cassette sono impilate nel fruttajo, un ampio areato locale sopra la cantina e sono periodicamente controllate in modo che l'appassimento avvenga in modo perfetto. Il fruttajo è predisposto in modo da garantire una costante aerazione delle uve in modo che la temperatura cambi con gradualità e non ci siano ristagni di umidità. L'appassimento deve procedere in modo molto lento.

LA DURATA

L'appassimento dura in media 100 giorni, o di più a secondo la percentuale d'acqua contenuta in origine nelle uve. È l'acqua infatti ad "evaporare" dagli acini, lasciando quasi intatti gli zuccheri.

LA SOLUZIONE

Il fruttajo è predisposto in modo da garantire una costante aerazione delle uve in modo che la temperatura cambi con gradualità e non ci siano ristagni di umidità. Per permettere che non vi siano eccessi di umidità durante le fasi di appassimento dell'uva è necessario l'inserimento di un deumidificatore d'aria, in grado di eliminare l'umidità troppo elevata all'interno dell'ambiente, e riequilibrando la temperatura dell'aria.

I VANTAGGI

Utilizzando un deumidificatore durante il processo di appassimento dell'uva si potranno avere i seguenti vantaggi:

- appassimento omogeneo delle uve messe a riposo, a prescindere dalla loro posizione nel fruttajo;
- riduzione degli scarti;
- riduzione di superficie e di volumi impegnati, rispetto alle tecnologie in atto;
- sostanziale abbattimento dei costi operativi ed energetici.

