

CRYO-BARRIQUES

Sanificazione e ringiovanimento delle barriques

Legno fresco e tostato

Eliminazione di batteri e muffe

Micro-ossigenazione incrementata

Senza residui chimici

A -78,5°C il ghiaccio secco ha dimostrato una certa efficacia nella rimozione di muffa, spore, batteri, funghi e molti altri problemi associati alla cantina. Il processo di pulizia delle botti ha rimosso, o ridotto, con successo TCA (Trichloroanisoles), Brettanomyces e acidi volatili (VA) dalle superfici contaminate.

Il processo di pulizia delle botti non usa sostanze chimiche ma ghiaccio secco, il quale sublima senza lasciare nessun rifiuto, nessun residuo chimico e senza modificare il gusto. Questo processo di pulizia sanifica le botti ed apre la porosità del legno per ripristinare il gusto.



La pulizia delle botti usa ghiaccio secco che è puro al 99.9%, ovvero di grado alimentare che è il più alto grado di qualità disponibile.

La pulizia col ghiaccio secco riduce o elimina l'impiego di solventi tossici, eliminando così il contatto dell'operatore con queste sostanze, e riduce la responsabilità dell'azienda per l'inquinamento del vino.

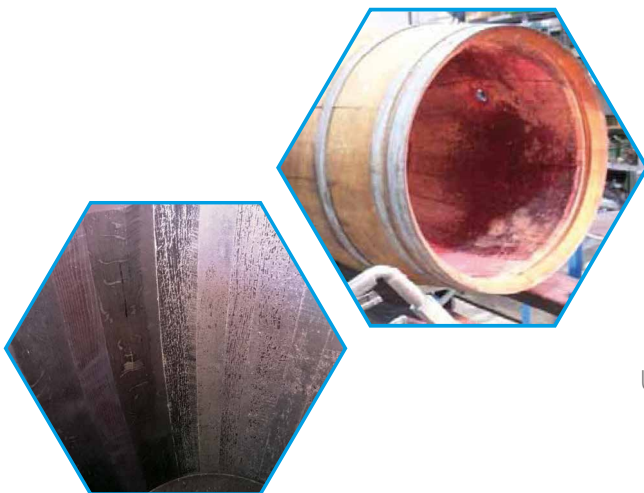
CRYO-BARRIQUES

Cryo-Barriques è una cabina afona dotata di un sistema per la raccolta del contaminante, rimosso durante il trattamento, e per la filtrazione dell'aria di processo, da rimettere nell'ambiente, nonché per l'insonorizzazione del processo.



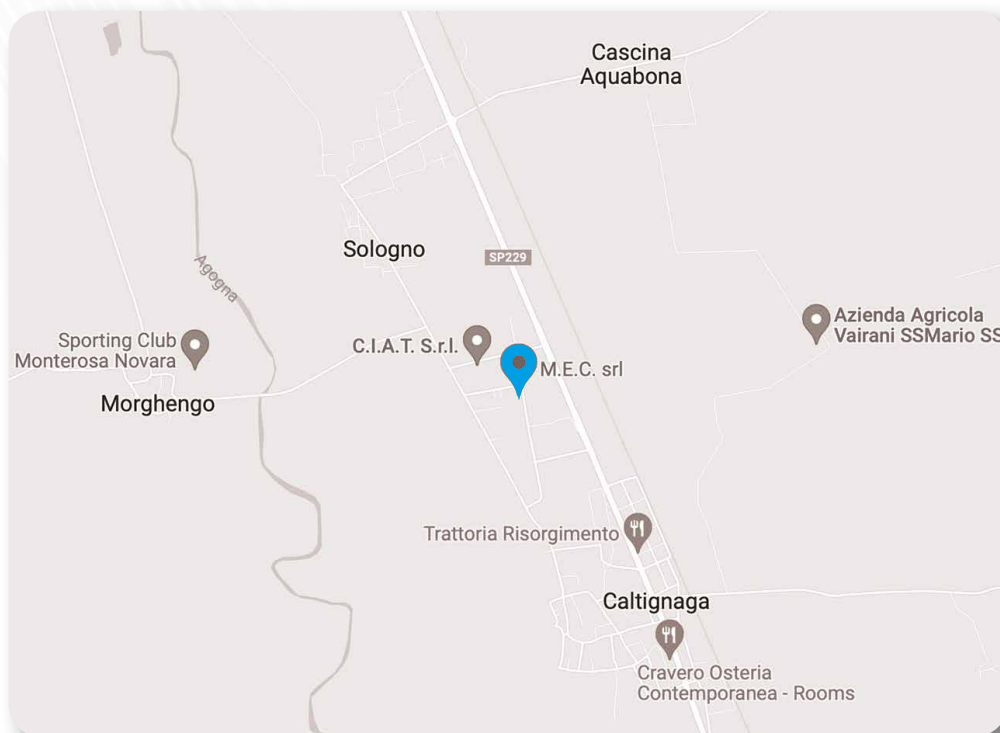
Il sistema per la “**sanificazione e/o ringiovanimento delle Barriques**”, denominato Cryo-Barriques, è un sistema automatico per il trattamento delle botti in legno tramite l’utilizzo di ghiaccio secco, per la completa sanificazione dai brettanomyces e dai batteri lattici e per il ringiovanimento, tramite l’asportazione di un sottile strato di legno dalle doghe, per ridare nuova tostatura al vino.

Questo sistema si avvale di due reciprocatori programmabili a 6 gradi di libertà, più il bloccaggio in pinza della barriques. La botte viene prelevata dalla pinza e trasportata in tutte le fasi del trattamento automaticamente, dopodiché viene depositata a fine ciclo. Un’apparecchiatura di proiezione del **ghiaccio secco** (blaster), tramite un ugello, consente il trattamento di sanificazione e/o ringiovanimento della botte, sempre con ciclo automatico e selezionabile.



Vengono rimossi i cristalli di tartrati, residui di vino vecchio e circa 1-2mm di legno. Ciò rende fresco il legno tostato ed accresce l’area della superficie della botte, così che una maggiore quantità di vino venga in contatto con più legno. Durante la criosabbatura delle barriques si rimuove il coperchio della botte per procedere con un’ispezione interna. La rimozione del coperchio è l’unico modo per assicurare che la botte sarà pulita al 99% **senza lasciare dei contaminanti**. Non si aprono entrambe le estremità della botte per non comprometterne l’integrità.

Una delle applicazioni della sabbatura criogenica interessa il ripristino delle barriques “usate” utilizzando il processo approvato da EPA, USDA e FDA. Il 100% del ghiaccio secco sublima con l’impatto senza lasciare residui chimici quindi **non vengono intaccati i gusti**.



M.E.C. srl

Viale Italia, 19 - 28010 Caltignaga (NO)

Tel. 0321 653 800 - Cel. +39 351 5504083

meccrios@meccrios.com

www.meccriosgroup.com

www.ghiacciosecco.net

