



ZBIORNIK CIŚNIENIOWY DO PRODUKCJI WIN MUSUJĄCYCH METODĄ CHARMAT



Produkcja win musujących metodą Charmat Martinotti zasadniczo różni się od metody tradycyjnej. Tak zwana metoda Charmat jest szybsza i tańsza. Przyspieszenie produkcji i obniżenie kosztów produkcji następuje dzięki temu, że fermentacja wtórna odbywa się w dużym zbiorniku ze stali nierdzewnej (tzw. autoklawie), który jest dostosowany do pracy pod dużym ciśnieniem. Wino wzbogacone CO₂ jest filtrowane, butelkowane również pod ciśnieniem. Wina produkowane w ten sposób charakteryzują się lekkością i bardziej owocowym smakiem niż wina produkowane metodą klasyczną. Na przykład włoskie Prosecco produkowana jest metodą Charmat.

Zbiorniki ciśnieniowe są testowane i certyfikowane zgodnie z normami PED dla ciśnienia roboczego 6,0 bar i ciśnienia próbnego 8,6 bar.

