

# Trapezoid Kırmızı Şarap Fermantasyon Tankı

Trapezoid Red Wine Fermentation Tank



**TEKNOKROM**

*"paslanmaz kalitenin ışıldayan simgesi"  
"the shining star of inoxable quality"*

TEKNOKROM MAKİNE İMALAT ve  
EKİPMANLARI SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

İ.A.O.S.B. 10039 Sk. No: 08 Çiğli  
İZMİR \ TURKEY

Tel: +90 232 328 00 83

Faks: +90 232 328 05 97

[www.teknokrom.com](http://www.teknokrom.com)

[teknokrom@teknokrom.com](mailto:teknokrom@teknokrom.com)



**TEKNOKROM**

*"paslanmaz kalitenin ışıldayan simgesi"  
"the shining star of inoxable quality"*

## TRAPEZOİD KIRMIZI ŞARAP FERMANTASYON TANKI

### Avantajları

Tankın, üst tarafına doğru daralan çapıyla elde edilmiş özel dizaynı sayesinde, içerisindeki cibre yumuşak bir dağılım gösterir ve bu şekilde fiziksel olarak parçalanır.

Fermantasyon esnasında tankın içerisinde yükselen cibre şapkası, cibrenin homojen dağılımı ve fiziksel olarak parçalanması sayesinde, şıranın içine batmaya başlar.

Cibrenin, şıranın içine batması, tankın hacminin büyük bölümünün bulunduğu 2/3'lük kısımla daha fazla temas halinde olmasını sağlar ve dolayısıyla homojen bir kırmızı şarap üretiminin gerçekleşmesi sağlanır.

"Doldur-Boşalt" metoduyla, tankın doldurulmasından itibaren şarabın oluşmasına kadar 4-5 günlük bir süre yeterli olacaktır.

Özel olarak dizayn edilmiş alt koniği sayesinde cibre boşaltımı manuel olarak son derece kolay bir şekilde tek seferde yapılabilmektedir.

Cibre boşaltım kapağı pinömatik olarak açılmakta ve arzu edilen seviyede sabitlenebilmektedir. Bu sayede cibrenin deşarj esnasında aniden boşalma tehlikesi engellenmektedir.

PLC kontrollü özel elektronik kontrol panosu vasıtasıyla tankın şıra sirkülasyon sistemi otomasyon altına alınmıştır ve bu sayede kaliteli şarap üretimi için gerekli unsurlar tamamlanmış olmaktadır.

### "Doldur-Boşalt" metodunun avantajları

Fermantasyon 4-5 gün içinde tamamlanır.

Trapezoid fermantörün dizaynı itibarıyla, aktarım esnasında cibre yumuşak bir dağılım sergiler.

Trapezoid fermantörün dizaynı itibarıyla aktarım esnasında genişleyen cibre katmanı, fermantasyon esnasında da önce yükselerek tepede bir şapka oluşturacak fakat sonra parçalanmasından dolayı batarak tankın içine doğru dağılacaktır.

Fermantasyon esnasında cibrenin içinde oluşan gazlar ve şarabın okside edici maddeler, dinlendirme fazında (bkz. 4. madde), trapezoid tankın yan ve üst kapaklarının açılıp havalandırılmasıyla bertaraf edilir.

Cibrenin parçalanması fiziksel bir bölünme olduğundan cibrenin içinde bulunan nefaset özellikleri, kesinlikle zarar görmemekte ve şırayla cibrenin teması bu parçalanmayla doğal olarak arttırıldığından ortaya çok kaliteli bir şarap tadı çıkacaktır.

### "Doldur-Boşalt" metoduyla fermantasyon

1. Tank, fulvar makinasından gelen, saplarından ayrılmış ve kırılmış üzümlele doldurulur.
2. Cibre, 40 °C'ye kadar ısıtılır ve 10 saat boyunca bu sıcaklıkta tutularak kütleinin fermantasyon ısısına getirilmesi sağlanır.
3. Trapezoid tankın içindeki posalı şarap karışımı, normal silindirik bir tanka aktarılır.
4. Trapezoid tankın içinde kalan cibre, tankın ortasında ve üst koniğinde yer alan kapakların açılması suretiyle havalandırılır ve bu sayede fermantasyon esnasında oluşan okside edici maddeler cibreden arındırılmış olur.
5. Silindirik stok tankına doldurular şarap tekrar trapezoid fermantöre geri gönderilir.  
(3.'den 5.'e kadar olan işlemler sırası, üzüm tipine ve elde edilmek istenen şarap cinsine göre istediği kadar tekrarlanabilir.)
6. Üretimi yapılan şarap son halini almıştır ve trapezoid fermantörden normal stok bölümüne geçebilir.

Fermantasyonun tamamlanması için 4-5 günlük süre yeterli olacaktır.

## TRAPEZOID RED WINE FERMENTATION TANK

### Advantages

Thanks to the conical design which gets narrower through the top, the grape dregs collected inside, gets through a softer distribution and so is physically divided into pieces.

The grape dregs cap arising to the surface during fermentation starts sinking to the bottom as a homogenous distribution and a physical division of the must proceeds.

The sinking of the grape dregs into the grape juice creates a greater contact surface since the level goes down to where the volume of the tank is greater, almost 2/3. Thereby the production proceeds more homogeneously.

With "filling-discharging" method from the filling of the tank to the creation of wine only 4-5 days will be enough.

With its specially designed conical base the discharge of the grape dregs can be done with a very easy manual procedure just at once.

The grape dregs discharge door can be opened by pneumatically and can also be stable at a desired level.

The grape juice circulation is under automatic control by a PLC controlled specially designed electrical control panel and so is achieved all the components of perfect wine production.

### The Advantages of "fill-empty" Method

The fermentation period is completed within 4-5 weeks.

Because of the design of the trapezoid fermentator the grape dregs has an homogenous spread inside the fermentator.

Because of the design of the trapezoid fermentator, the grape dregs layer widens during the transfer. During fermentation it will arise to the top and form a cap there then due to division sink through the bottom.

The gas that comes out of fermentation and materials that could oxidise the wine, are eliminated by opening the side and top doors of the trapezoid tank during the resting period (ref. article 4).

Since the division of the residue liquid is a physical action, the high quality aspects of the grape dregs are not harmed. Moreover due to the increased amount of contact with grape dregs and grape juice a fine quality wine is obtained.

### Fermentation With "fill-empty"

1. The tank is filled with grapes destemmed and crashed coming from destemer and crusher machine.
2. The grape dregs is warmed up to 40° and maintained there for 10 hours so that the fermentation temperature is obtained.
3. The wine mix with pulp inside the tank is transferred to a normal cylindrical tank.
4. In order to eliminate the oxidizing materials which come out of fermentation the side and top doors of the trapezoid tank can be opened to allow aeration.
5. The wine filled in the cylindrical stockage tank is once again transferred to the trapezoid fermentor tank.

(The steps from 3 to 5 can be repeated several times according to the type of wine desired and to the type of grape)

6. The wine produced by now has taken its final state and so can be transferred to the stockage tank from the trapezoid tank.

A period of 4-5 days will be sufficient for a complete fermentation.

