

### CONSIDERAZIONI E CONFRONTO TRA PRESSATURA A SISTEMA “CHIUSO” E A SISTEMA “APERTO”

La pressa cosiddetta “**CHIUSA**” è generalmente costituita da un serbatoio con **membrana diametricale in tessuto inestensibile**.

La membrana in fase di vuoto e riempimento si ritira contro mezzo serbatoio e quindi lo sgrondo (uscita del mosto) avviene attraverso canaline di sgrondo che sono sistemata sull'altra mezza circonferenza del serbatoio e possono essere “chiuse” per impedire la fuoriuscita del mosto in modo da mantenerlo all'interno del serbatoio a contatto con le bucce per un periodo di tempo desiderato.

Questo sistema di pressatura in presenza di bucce può trovare applicazioni in casi particolari per le uve bianche quando si vogliono recuperare aromi dell'uva. Questo procedimento è difficile da controllare perché la pressa non è coibentata e quindi è difficile mantenere sotto controllo la temperatura del mosto durante la sosta in presenza di bucce: infatti è risaputo che la temperatura deve essere mantenuta fra 10° e 14° max per evitare cessioni varie ed indesiderate al mosto da parte delle bucce. D'altro canto, quando la pressatura avviene con le canaline “aperte” (cioè con separazione del mosto dalle bucce) nella pressatura di uve diraspate ed in particolare per uve fermentate la fuoriuscita del mosto è lenta e **richiede tempi di pressatura lunghi** per cui si possono avere dei fenomeni di ossidazione e lisciviazione; spesso quindi si è obbligati a pressare inviando all'interno del serbatoio gas inerte.

Inoltre le canaline di sgrondo tendono ad intasarsi e quindi danno scarse rese di mosto e richiedono **lunghe operazioni di lavaggio**.

La SOFTPRESS è una pressa “**APERTA**”, costruita da un serbatoio totalmente forato su tutta la circonferenza ( a 360°) con una **membrana tubolare in gomma para estensibile**.

La membrana in fase di vuoto e di riempimento si ritira su se stessa al centro del serbatoio lasciando libera tutta la superficie esterna di sgrondo del serbatoio forato. Non solo, grazie all'elasticità della membrana tubolare, questa durante la rotazione si gonfia consentendo una distribuzione anulare uniforme delle uve su tutta la superficie forata del serbatoio a 360°.

Ciò consente di aumentare notevolmente le **capacità di carico** e di ridurre sensibilmente i **tempi di pressatura**: soprattutto per le **uve diraspate e per le uve fermentate** .

Le operazioni di **lavaggio sono rapidissime**, essendo il serbatoio tutto forato e senza canaline, la membrana circolare e senza pieghe.

Grazie a questa grande **capacità di sgrondo** la SOFTPRESS ha trovato largo impiego anche nella **lavorazione delle mele e frutta** in genere utilizzando la **stessa pressa sia per la lavorazione delle uve che della frutta**.