

Filtrazione delle bevande spiritose

Martin Heiri, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch



Intorbidamenti nel distillato

Nelle acquaviti con gradazione inferiore al 45 per cento del volume la solubilità dei diversi ingredienti viene spesso modificata in misura tale che essi precipitano. Gli intorbidamenti sono causati da agenti che induriscono l'acqua, componenti di fuselolo, oli eterici e sali metallici. Essi possono essere separati con la filtrazione.

Raffreddamento prima della filtrazione

Prima di essere filtrata, una bevanda spiritosa deve essere preventivamente **raffreddata per tre giorni** a una temperatura compresa tra **-3°C e +2°C** a seconda del sistema di filtrazione. In questo modo viene forzato l'intorbidamento, che viene separato mediante filtrazione dopo che la bevanda spiritosa è stata immagazzinata a basse temperature. Inoltre, grazie al raffreddamento si evita un eventuale intorbidamento successivo.

Diversi sistemi di filtrazione

Sono disponibili diversi sistemi di filtrazione per i distillati. Indipendentemente dal sistema, occorre sempre badare che i filtri e i materiali siano nuovi o almeno **puliti e inodori**. Solo in questo modo si garantisce che le sostanze aromatiche della prima acquavite non si miscolino con la seconda. È consigliabile utilizzare di volta in volta **un filtro per ogni tipo di frutta**.

Filtri a pieghe

Per piccole quantità **inferiori a 20 litri** può essere utilizzato un filtro a pieghe (figura 1), la cui efficacia dipende dalla superficie della carta filtrante. Nei negozi sono disponibili carte filtranti con porosità diversa (fine, media, grossa); la carta filtrante fine è adatta per filtrare le acquaviti di frutta. È possibile ottenere una maggiore efficacia della filtrazione con la sospensione di agenti di filtrazione come la diatomite. Maggiore è la velocità di filtrazione, più vasta è la superficie utilizzata dal filtro a pieghe.



Figura 1

Filtri a candela

Nei filtri a candela vengono impiegati diversi agenti filtranti come la diatomite o il granulato di bucce di noci di cocco. La bevanda spiritosa torbida viene aspirata e spinta attraverso il filtro a candela inserito nell'apposito contenitore. La figura 2 mostra un'imbottigliatrice a pressione in cui è possibile inserire un filtro a candela. Questo apparecchio è adatto per piccole quantità **a partire da 10 litri**.



Figura 2

Filtri depuratori

Nei filtri depuratori (figura 3) il distillato torbido viene miscelato a un agente filtrante in polvere. Con la depressurizzazione la bevanda scorre in un setaccio sul quale si forma uno strato di filtrazione che trattiene l'intorbidamento. Gli strati di questo filtro devono essere sostituiti dopo ogni filtrazione di acquavite. I filtri depuratori sono adatti per **quantità medie e grandi**.



Figura 3

Filtri a piastre

Questi filtri sono costituiti da fibre di cellulosa molto infeltrite e diatomite o altre sostanze filtranti. Gli strati dei filtri devono essere sciacquati bene prima dell'uso. Per le acquaviti chiare sono adatti strati dai pori piccoli, per acquaviti invecchiate in botti sono adatti strati dai pori medi. I filtri a piastre e i relativi telai sono disponibili in diverse misure e possono essere attivati con pompe di potenza adeguata. I filtri a piastre vengono spesso utilizzati nelle **aziende artigianali**.



Figura 4

Ogni filtrazione rappresenta un compromesso tra la chiarezza desiderata e un certa perdita di aroma.

- Figura 1: Filtro a pieghe specifico per bevande spiritose
- Figura 2: Imbottigliatore Enolmatic con filtro a candela
- Figura 3: Filtro depuratore Clarus per quantità da 30 litri
- Figura 4: Filtro a piastre con telaio per aziende artigianali

Documentazione

- Technologie der Obstbrennerei: Peter Dürr, 2010
- Obstbrennerei Heute: Hans Brunner, Hans Tanner, 2007