

COLMATORI PER BOTTI O ABBOCCATORI O BOLLITORI

Barrel fillers - Remplisseuses de barils - Fassfüller

Nai casi in cui non sia possibile procedere con la ricolmatura delle botti con molta frequenza si possono utilizzare i colmatori o abboccatori recipienti di cristallo, contenenti un paio di litri di vino, che si fissano sul cocchiume delle botti badando che queste siano ben chiuse. È evidente che finché vi ha vino nel recipiente, non occorre di colmare.

Apparecchi analoghi, in vetro o ceramica, sono i bollitori, costano poco e possono servire a doppio uso giacché funzionano anche, volendo, da colmatore.

Nel rigonfiamento superiore si mette dell'acqua; una campana in vetro è posta sul tubo che guida l'acido carbonico svolto nella botte; il gas salendo è costretto a gorgogliare attraverso l'acqua per aprirsi un passaggio nell'aria senza che questa possa entrare nella botte in fermentazione.

Note tratte da Ottavio Ottavi,
Enologia Teorico-pratica, Quinta Edizione riveduta
dal Prof Arturo Marescalchi,
Biblioteca Agraria Ottavi, Casale Monferrato,
Tipografia Carlo Cassone, 1903,
conservato presso la Biblioteca del Museo Agricolo
e del Vino Ricci Curbastro.



