



Ganimede®

semplicemente un vino migliore...

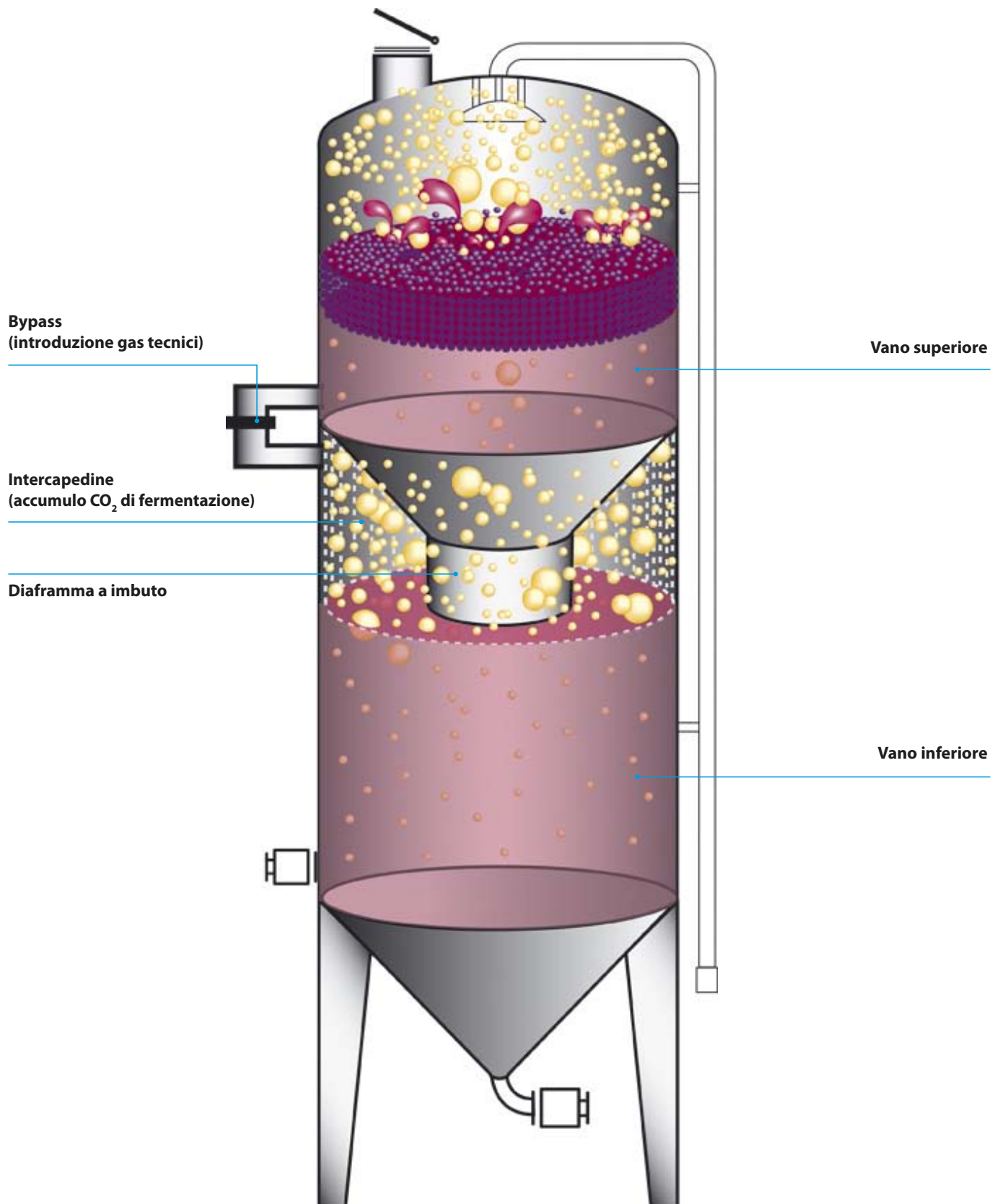
Il fermentatore brevettato - Le fermenteur breveté - El fermentador patentado - The patented fermenter - Patentierte Gärbehälte



Il fermentatore brevettato - Le fermenteur breveté - El fermentador patentado - The patented fermenter - Patentierte Gärbehälte

Ganimede[®]

il fermentatore innovativo!





Un sistema di vinificazione brevettato.

Il rivoluzionario sistema di vinificazione brevettato **Metodo Ganimede®** è il solo a sfruttare l'energia gratuita della natura **al fine di estrarre efficacemente le sostanze nobili contenute nelle bucce**. Questo immenso potenziale energetico rappresentato dal gas di fermentazione (**40/50 litri per ogni litro di mosto**) facilita il compito dell'enologo.

Metodo Ganimede® è una tecnologia che racchiude semplicità, economicità e polivalenza!

Una estrazione selettiva ed efficace.

Metodo Ganimede® permette l'estrazione efficace e selettiva dei precursori degli aromi, degli antociani e dei polifenoli **senza alcuna azione meccanica** violenta che potrebbe estrarre aromi erbacei e gusti amari ed astringenti. **Il cappello di vinaccia viene rimescolato omogeneamente: non si formano canali preferenziali e il 100% delle bucce viene rimescolato.**

Assenza di pompe: tutta l'energia necessaria proviene dalla naturale CO₂ di fermentazione.

Grazie all'energia del gas carbonico prodotto dalla fermentazione, il **Metodo Ganimede®** permette dei cicli rimescolamento/déléstage senza l'utilizzo di pompe.



Semplicemente un vino migliore

La degustazione è alla base del nostro successo!

Nonostante le analisi chimiche rivelino delle interessanti differenze quantitative rispetto ai sistemi tradizionali (ad esempio una maggiore intensità colorante), **sono soprattutto le degustazioni comparative che ci permettono di differenziarci nettamente.**

Vini più aromatici. Tannini più morbidi.

L'assenza di vere e proprie triturazioni e passaggi alla pompa, un cappello continuamente impregnato di liquido, rimescolamenti morbidi e delicati, la possibilità di evacuare i vinaccioli, temperature controllate e più omogenee...

Tutte queste caratteristiche proprie di **Metodo Ganimede®** costituiscono la **garanzia per ottenere dei vini fruttati con tannini morbidi.**

Queste caratteristiche organolettiche ottenute grazie a **Metodo Ganimede®** rispecchiano perfettamente quello che l'attuale domanda di mercato esige: vini rotondi, morbidi, non astringenti!

Costi di produzione considerevolmente ridotti.

La completa automatizzazione, la versatilità e la facilità di utilizzo, l'assenza di pompe e la facilità di lavaggio... rendono il **Metodo Ganimede®** lo strumento ideale per la cantina. **Le necessità in termini di manodopera ed energia elettrica sono considerevolmente ridotte.**

Versatilità del Metodo Ganimede®

Metodo Ganimede® è ideale per la **vinificazione di vini rossi e la vinificazione di vini bianchi e rosati.**

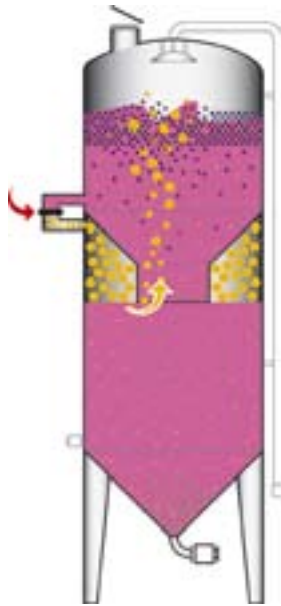
Metodo Ganimede® permette lo stoccaggio dei vini con la possibilità di essere sfruttato come "sempre pieno" iniettando gas neutro sotto il diaframma.

Metodo Ganimede® è particolarmente adatto alla **macerazione pellicolare prefermentativa o postfermentativa.**

Metodo Ganimede® permette un "**bâtonnage**" dei vini affinati sui lieviti ancora più efficace (uso di gas tecnico esterno e sfruttamento della superficie di contatto offerta dal diaframma)

Fasi della vinificazione con Metodo Ganimede®.

Bypass
chiuso

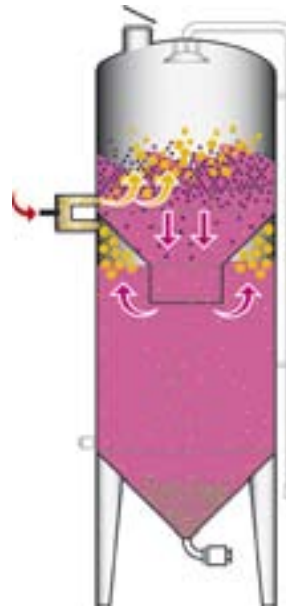


1

1. Saturazione intercapedine.

Il riempimento può essere effettuato sia dall'alto, sia dalla valvola di scarico totale o da quella di scarico parziale. Durante la risalita del mosto, l'intercapedine fra l'involucro esterno e il diaframma ad imbuto resta vuota in quanto l'aria presente, non potendo fuoriuscire attraverso il by-pass, ne impedisce l'allagamento. Le vinacce si raccolgono in superficie e formano il cappello. L'aria nell'intercapedine cede rapidamente il posto all'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione. Saturato l'ambiente, l'eccesso di gas sfoga per trascinamento sotto pressione sotto forma di grosse bolle attraverso il collo del diaframma, determinando un costante rimescolamento delle sovrastanti vinacce che si presenteranno sempre sature di liquido e ben sgranate. Tale rimescolamento determina la caduta per gravità dei vinaccioli sul fondo.

Bypass
aperto



2

2. Apertura by-pass.

L'apertura del by-pass determina un'azione più massiccia, liberando l'enorme quantità di gas accumulatosi nell'intercapedine direttamente sulle vinacce che verranno inondate e rimescolate intimamente, ottenendo una efficace disgregazione del cappello in modo morbido, evitando azioni meccaniche che possono portare alla formazione di feccia. I vinaccioli fuoriusciti, potranno essere estratti in grande quantità dal fondo attraverso la valvola di scarico totale.

Bypass
chiuso



3

3. Délestage.

Fuoriuscito tutto il gas, l'intercapedine viene allagata dal mosto provocando un repentino abbassamento di livello. Le vinacce sature di liquidi si adagiano sull'ampia superficie del diaframma, sgocciolando e cedendo così le sostanze estratte e riproducendo l'importante tecnica del délestage senza l'utilizzo di pompe di rimontaggio.

Bypass
chiuso



4

4. Lisciviazione e sgrondo statico.

Chiuso il by-pass, l'anidride carbonica di fermentazione riprende ad accumularsi nell'intercapedine provocando un nuovo innalzamento di livello che, spingendo verso l'alto le vinacce raccoltesi in superficie, determina un'ulteriore fase di sgrondo statico, continuando il processo di lisciviazione che le porta a cedere sempre più sostanze al mosto. Il gas satura nuovamente l'intercapedine e l'intera sequenza può essere ripetuta ogni volta che lo si ritiene opportuno.

Metodo Ganimede®: qualità a pieno gas.



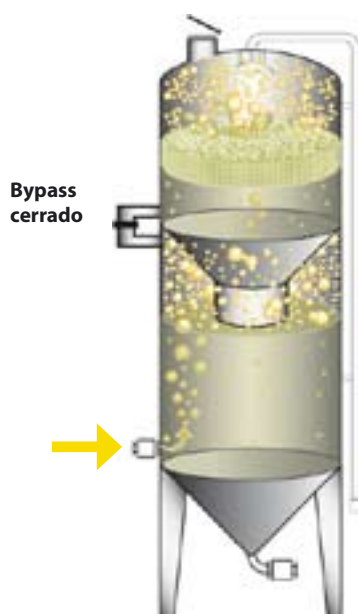
Metodo Ganimede® permette l'introduzione, attraverso una speciale valvola, dei gas tecnici direttamente nell'interstizio sotto il diaframma. In questo modo è possibile ottenere un'azione più efficace rispetto a quella ottenibile in un serbatoio tradizionale. Con **Metodo Ganimede®** le condizioni chimico-fisiche necessarie per un corretto scioglimento del gas nel liquido (pressione, superficie e tempo di contatto, temperatura) sono rispettate.

1 il gas introdotto è trattenuto sotto il diaframma e permane in stretto contatto con la massa di liquido (**circa l'85% della superficie di liquido è interessata dal contatto con il gas**);

2 la pressione esercitata dal liquido che si trova sopra il diaframma **favorisce il scioglimento del gas**;

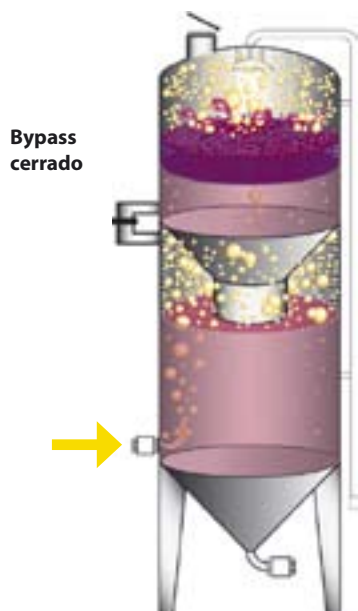
3 il gas disciolto nel liquido combinato **all'azione di rimescolamento ed omogeneizzazione tipica del sistema**, potrà svolgere la propria azione (estrattiva/solvente, antibatterica, antiossidante) interessando tutta la massa (100% del prodotto!!) e facendolo in modo efficace.

L'introduzione di gas tecnici nella maggior parte dei sistemi di vinificazione risulta alquanto empirica e di difficile quantificazione. Un gas esterno, nel momento in cui viene introdotto in un liquido, non è in grado di distribuirsi in modo ottimale ed omogeneo sull'intera massa a disposizione. Esso tende, infatti, a sfogare velocemente all'esterno salendo verticalmente a colonna (caratteristica fisica dei gas) ed interessando, così, solo una marginale porzione di prodotto.



Macerazione Pellicolare di vini bianchi e rosati: più aromi !

Numerosi enologi hanno utilizzato il **Metodo Ganimede®** con successo per la **Macerazione Pellicolare dei vini bianchi**. Una macerazione a freddo relativamente breve (6 - 12 ore) permette di ottenere dei vini bianchi particolarmente aromatici: si ha un'estrazione efficace dei soli componenti desiderati. Il scioglimento del gas nel mosto permette un effetto estrattivo ed antiossidante superiore a quello ottenibile con la semplice saturazione di un serbatoio tradizionale. L'iniezione continua di una minima dose di CO₂ sotto il diaframma permette un'omogeneizzazione delicata ed efficace del liquido con le vinacce, ottenendo un'eccellente estrazione, rapida e selettiva, dei componenti aromatici e dei loro precursori. Tutto ciò evitando il rischio di estrarre aromi erbacei e gusti amari e vegetali.

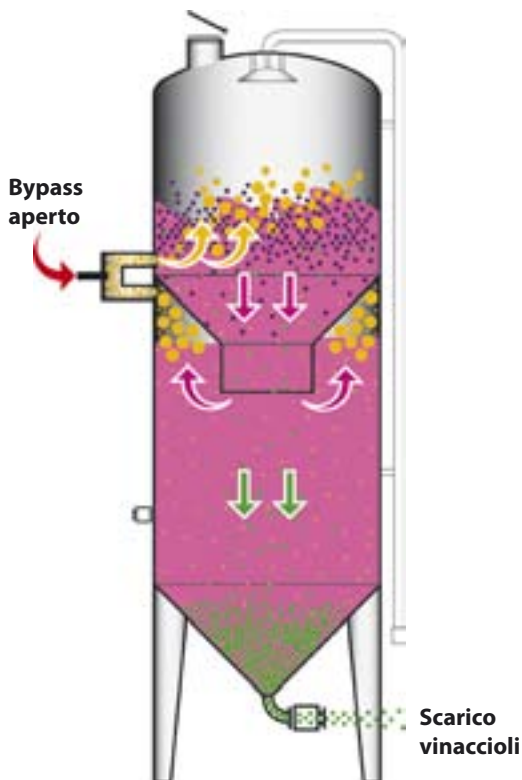


Macerazione Prefermentative a freddo di vini rossi : più colore e fruttato !

Metodo Ganimede® è particolarmente adatto alla **Macerazione Prefermentativa a freddo sui vini rossi**. Questa tecnica permette di ottenere dei vini più fruttati e con maggiori sostanze coloranti.

Il scioglimento della CO₂ permette una buona protezione antiossidante del mosto e facilita una maggiore estrazione dei composti idrosolubili (precursori di aromi ed antociani prevalentemente). Inoltre, l'iniezione del gas al di sotto del diaframma permette una buona omogeneizzazione del mosto, senza utilizzare pompe. Qualora si necessiti di un rimescolamento ancor più energico, è sufficiente aprire i bypass. Il risultato finale si traduce in vini più fruttati e con tannini più morbidi. Dato che non avviene alcun passaggio alla pompa (e dunque si evitano triturazioni del prodotto) i rischi di estrazione di componenti erbacei e amari è praticamente inesistente.

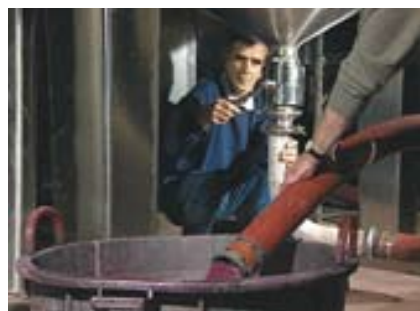
Esclusione dei vinaccioli dal processo di vinificazione.



Solo il **Metodo Ganimede®** permette di escludere parzialmente o totalmente dal processo di vinificazione i vinaccioli e di conseguenza i tannini in essi contenuti, per ottenere ottimi vini con i soli tannini e antociani delle bucce. Grazie al suo tipico rimescolamento, delicato ed efficace, **Metodo Ganimede®** assicura la caduta per gravità di grandi quantità di vinaccioli sul fondo, dove potranno essere estratti in qualsiasi momento in modo semplice, attraverso la valvola di scarico totale.

In annate poco favorevoli avremo vinaccioli ricchi di tannini poco polimerizzati e molto reattivi che influiscono negativamente sulla qualità del vino e pertanto risulta utile poterli estrarre.

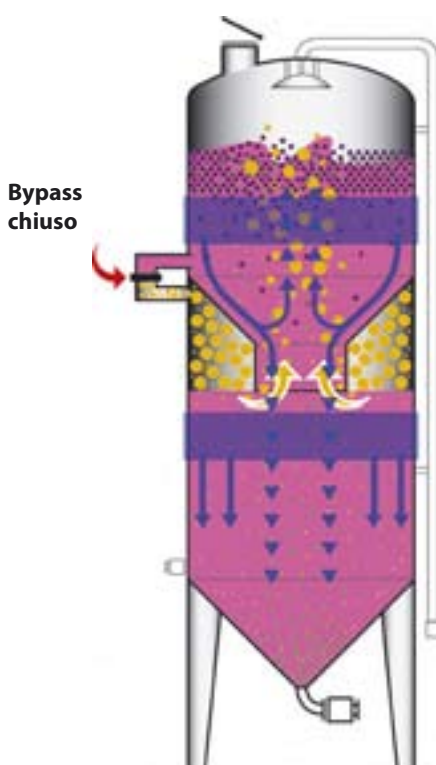
Estrazione dei vinaccioli



Grande quantità di vinaccioli estratti



Temperatura omogenea su tutta la massa di mosto.



Durante la fermentazione è molto importante assicurare una temperatura, la più omogenea possibile, della totalità della massa.

E' la forma costruttiva del Metodo Ganimede® che permette di ottenere un'ottima distribuzione della temperatura. E' noto che il freddo trasmesso al liquido in prossimità delle pareti del serbatoio tende a scendere verso la parte inferiore. Questo liquido raffreddato incontra il diaframma e seguendo la forma costruttiva di quest'ultimo si dirige verso il centro del serbatoio. In questo punto, dato che i bypass sono chiusi e il diaframma è pieno di gas, il liquido raffreddato verrà spinto nuovamente verso l'alto dalle bolle che escono dal collo dell'imbuto e mantengono continuamente mescolato il cappello di vianaccia. In questo modo avremo una maggiore e migliore azione di omogeneizzazione della temperatura nel punto più caldo e critico della fermentazione, il cappello, dove si realizzano le più importanti e fondamentali fasi fermentative.

Una parte del liquido raffreddato poi scende nella zona inferiore del diaframma mescolandosi con la parte centrale e determinando più facilmente un effetto di mescolamento per convezione. Inoltre, l'apertura dei bypass provoca un'amplificazione dell'omogeneizzazione della temperatura per effetto della decompressione del gas accumulato.

In conclusione possiamo affermare che **solo una temperatura omogenea permette di ottenere risultati più efficaci e garantire ai lieviti condizioni ottimali per la loro attività; bruschi cambiamenti della temperatura producono sostanze che possono compromettere tutto il processo.**

Alcuni esempi di possibili tipologie di fondi



Fondo Conico con dispositivo "Sluice Point"



Fondo Piano Inclinato



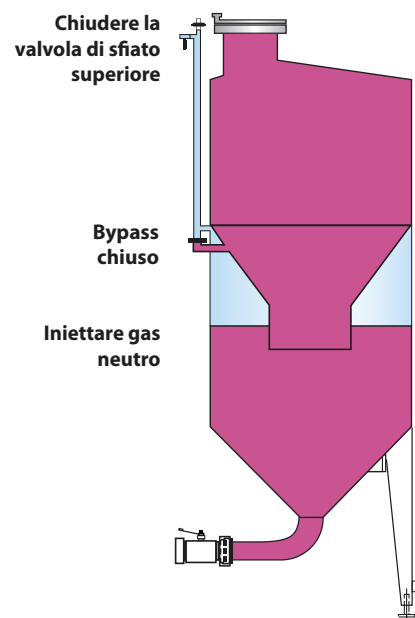
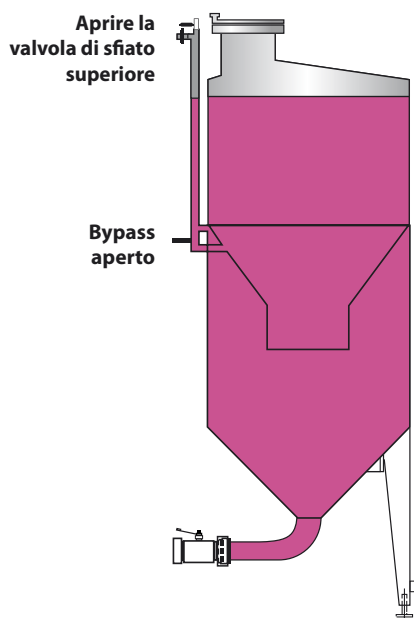
Fondo a Becco di Luccio

Stoccaggio flessibile del vino con opzione "sempre pieno".

L'opzione sempre pieno consente di sfruttare il volume disponibile sotto il diaframma, con la tecnica dello spostamento del liquido con iniezione di gas inerte.

Terminato il riempimento di **Ganimede**® per lo stoccaggio, si chiudono i by-pass e si inietta sotto il diaframma il gas neutro, attraverso l'apposita valvola.

Il gas introdotto farà innalzare il livello del vino fino a che, spingendo fuori tutta l'aria presente, avrà raggiunto il livello prestabilito nel chiusino superiore. In questo modo potrete proteggere e salvaguardare il vostro vino in modo variabile a seconda delle vostre necessità.



MACERAZIONE PELLICOLARE DINAMICA: un'esclusiva Metodo Ganimede®

UN'UNICA TECNOLOGIA INNOVATIVA, UN UNICO INVESTIMENTO CONVENIENTE, DUE GRANDI RISULTATI DI QUALITÀ:

ROSSO

Dal 1997 a oggi, i fermentatori brevettati **Ganimede®** si sono affermati a livello internazionale per la loro innovazione e per la qualità dei risultati, confrontandosi con successo con i "Grandi Rossi" di tutto il mondo.

+ BIANCO

Nato in principio per i vini rossi, la grande versatilità dei fermentatori brevettati **Ganimede®** consente oggi a numerose Cantine in tutto il mondo di adottare questo sistema anche per la produzione di vini bianchi aromatici di grande qualità.

= Metodo Ganimede®



Ganimede srl
via Umberto I, 77/A - 33097 Spilimbergo (PN) Italia
Tel. +39 0427 926 130 - Fax +39 0427 926 598
info@ganimede.com - www.ganimede.com