

metodo  Ganimede®

metodo  Ganimede®

metodo 

**Ganimede®:**  
远不仅仅是一种简单的发酵罐

下面的三十页内容只是试图解释为什么当你一尝到用嘉尼米德技术生产的葡萄酒，一切疑虑就都消失了：它就是口味好。

所以，她不只是一种新型发酵罐，而是一种新的酿酒技术，赋予葡萄酒超群的品性。

从葡萄中有选择地提取出有益的成分是一个创新的想法，这个想法借助发酵系统中部的一个装置得以实现，并且由于该装置的惊人表现，而赢得了“Metodo Ganimede®”（嘉尼米德工艺）这样一种象征品质的标签。



# Ganimede®

Metodo Ganimede□  
(嘉尼米德工艺):  
我们相信创新

□从该系统于1997年由Friulian的酿酒师弗兰西斯科·麦仑开发以来，意大利和全世界的很多酿酒师和制酒商纷纷给予了信任并投□于这项创新的系统。他们中一些人很快决定生产“纯粹的”葡萄酒，即全部用Ganimede® (嘉尼米德) 发酵罐生产的葡萄酒。

如今，我们有可能比较嘉尼米德葡萄酒和用传统酿造工艺生产的葡萄酒。结果是令人振奋的：口感强劲有力，极其优雅高贵，平衡且丰满。这些特点使嘉尼米德葡萄酒超群脱俗

Metodo Ganimede□  
(嘉尼米德工艺)  
已经成为高品质葡萄酒的一种  
代名词

Valpolicella的“Tommasi Viticoltori” (酒厂名) 因高品质的Amarone葡萄酒而闻名。位于Friuli Valeriano (地名) 风景优美的山地的“Azienda Agricola Vicentini Orgnani” (厂名) 有上好品质的美露葡萄酒。他们是□早开始全部使用“Metodo Ganimede®” (嘉尼米德工艺) 法生产葡萄酒的厂家。

在2002年威洛纳的意大利葡萄酒展 (Vinitaly) 上，他们推出了“Metodo Ganimede®”标签。所有用此工艺生产的葡萄酒都在瓶上贴有这个标签，用以品牌保护并告知消费者该创新系统带给酒的独特品质。

决定相信 Ganimede® (嘉尼米德) 的酿酒商对这种工艺产生了很高的热情。一个很好的例□就是来□Valeggio Sul Mincio (地名) 的“Azienda Agricola Venturelli” (厂家)：他们很快启动了一种新酒，该酒有个很有趣的名□，叫“Bianco di Custoza”是用“Metodo Ganimede®” (嘉尼米德工艺) 酿造的，事实证明了该工艺在白葡萄酒的酿造中同样有效。

任何酒厂只要满□一份文件中规定的条件 (该文件可从互联网上得到。它规定了Metodo Ganimede®标签的合法使用) 都可加入到葡萄酒界的这个小的

## Ganimede®: 一项简单的创新

# metodo



Ganimede®:  
让大自然为你工作

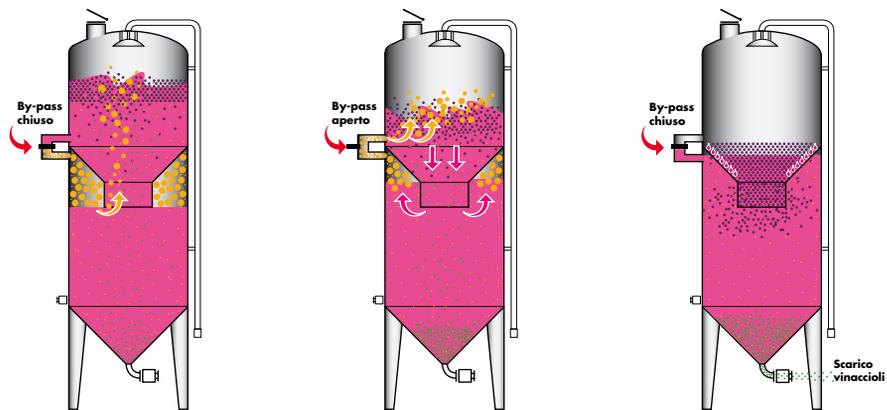
嘉尼米德这项伟大的创新基于大自然馈赠给人类的利用自然源的古老传统。嘉尼米德因其革命性的简单化而突出：不用电，不用额外的机械锥置，不用泵循环系统，用最基本的操作就能生产出高品质的产品。

发酵中所需用来搅拌皮盖的能量，嘉尼米德均取自于自然。你只需想一想，在这一阶段，每升葡萄汁可产生40到50升CO<sub>2</sub> 气体，也就是说，一个80吨的发酵罐可产生大约4百万升的CO<sub>2</sub> 气体。我们为什么要放弃这样一种宝贵的能量，而不任其挥发以给我们创造效益呢？

该系统中，关键的创新之处就在于罐中的一个漏斗准隔膜。在此处，这种巨大的潜在能量得以被利用。这个隔膜形成了一个空间，使得发酵中释放出的气体被阻隔于此，当需要时，可用它来彻底搅拌整个皮盖层。这样，整个的操作过程可根据不同的需要而加以设计

Ganimede®:  
高效、节省

任何发酵罐的主要目的都是尽量从发酵皮渣中获取更多的提取物。在防止皮盖硬化板结的同时，要确保较为彻底地和有选择地提取出色素物质和酚类物质。确保不在皮盖上进行过分剧烈的机械运动，以避免产生不必要的大量酒泥，酒泥可给果汁带来青草气味



# Ganimede®

要达到象嘉尼米德这样，以一种既节省又高效、精致、自然的工艺所能得到的效果，那么，所有市场上现有的发酵系统都需配置复杂的机械及电动装置。然而，他们既昂贵，又不是可能如人所愿。

Ganimede®:  
沥取变得很容易且有成效

当嘉尼米德罐隔膜下的空间气体饱和后，多余的气体就会从隔膜的颈部冒出升到汁液表面并形成大的气泡。这些气泡连续搅动皮盖层，防止其表面变硬板结。当需要更强的搅动时，只需打开连通储气空间和上层空间的旁通阀就够了：这个操作可以使大量气体冲向上层空间并搅动皮盖。

当隔膜下部储气空间的气体取之被汁液占满时，皮糟的液位（由于气体的搅动，皮糟看起来破裂得很好并浸满了汁液）会突然落下，皮糟均匀地分布在隔膜的内资形壁上，在此沥滤，将已被浸出的物质沥出。这样，每次打开旁通阀时，嘉尼米德都会很好地重复这个我们所期望的沥取方式（往复沥滤）。

当旁通阀关闭时，储气空间再次被气体充满，皮糟层又被汁液向上推至表面。与此，有益的静态滴淌开始。

一项易于操

嘉尼米德罐不用进行泵循环 泵循环有使皮渣有过分接触氧气而发生氧化反应的风险；在皮渣层没有机械运动 对皮渣的强烈击打可产生不必要的酒泥。

这项酿酒行业第三个千年的创新，其关键就在于高效、简单、节省。



## Ganimede®：酿酒师的好朋友

极大的灵活性和有选择性地提取

嘉尼米德提供给人们超乎预期的、高得令人惊奇的质量结果，同样，当不利情况发生时，它可以通过每个操作步骤的控制而加以解决。

对红葡萄来说，根据它们特有的酚类物质含量，可采用不同的酿酒工艺。例如，(Pinot Nero) 黑皮诺葡萄，它的花色素含量中等，而单宁含量却高，那么只好使用“还原”工艺及适量轻柔的泵循环；对美露及赤霞珠葡萄来说，它们含有大量的花色素及单宁，氧化作用可产生更多的聚合单宁，从而使葡萄酒口感更加柔和甘美。

在本文中，嘉尼米德的应用重点说明了这项创新系统的极大灵活性。她可使酿酒师根据现有葡萄和想要酿制的酒来随时改变和选择最佳的工艺过程。

有选择的、轻柔的、  
简单和最有成效的提取

经过品尝和化学分析可以证实，嘉尼米德因其自身的结构特点，使得Metodo Ganimede®（嘉尼米德工艺）有助于从起始阶段就生产出柔和、天鹅绒般的葡萄酒。事实上，为使葡萄酒适应消费者不断提高的要求而对其进行调整所导致的后期问题，可以从根本上得到解决。

这得感谢这种精致的有选择地提取。仅从皮槽所含的每粒葡萄中提取需要的有益成分（即从100%的葡萄中）。

根据葡萄的品质和合理选择的浸提和发酵环节，嘉尼米德可生产出色泽丰富、芬芳的葡萄酒。虽其中含较多的酚类物质，但她却不是使葡萄酒带有令人愉



## Ganimede®: 结合传统的创新 Délestage semplice ed efficace.

Ganimede®:  
一个专业化的灵活的工具

嘉尼米德是酿酒师真正的朋友,她为之提供了对葡萄酒酿造全过程进行改变的机会,视葡萄品质、产区和酒厂的需要而定。一些简单、有效的操作选择提供给他(发酵前的浸提、厌氧发酵浸提、增氧发酵、后发酵浸提、除渣、使用气体对汁搅动)。

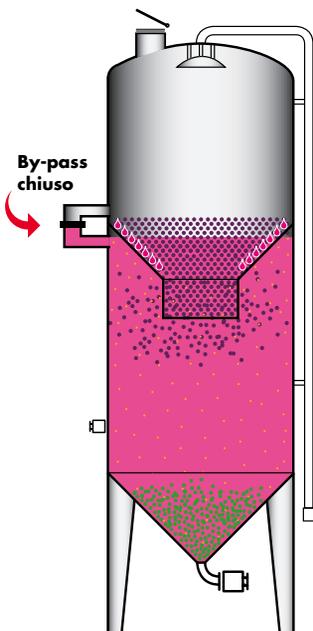
沥取方法简单且有效

有了嘉尼米德发酵罐,只要一打开旁通阀,就会产生沥取的效果。这种方法因其使皮渣和汁液进行良好的交换而备受人们称赞。

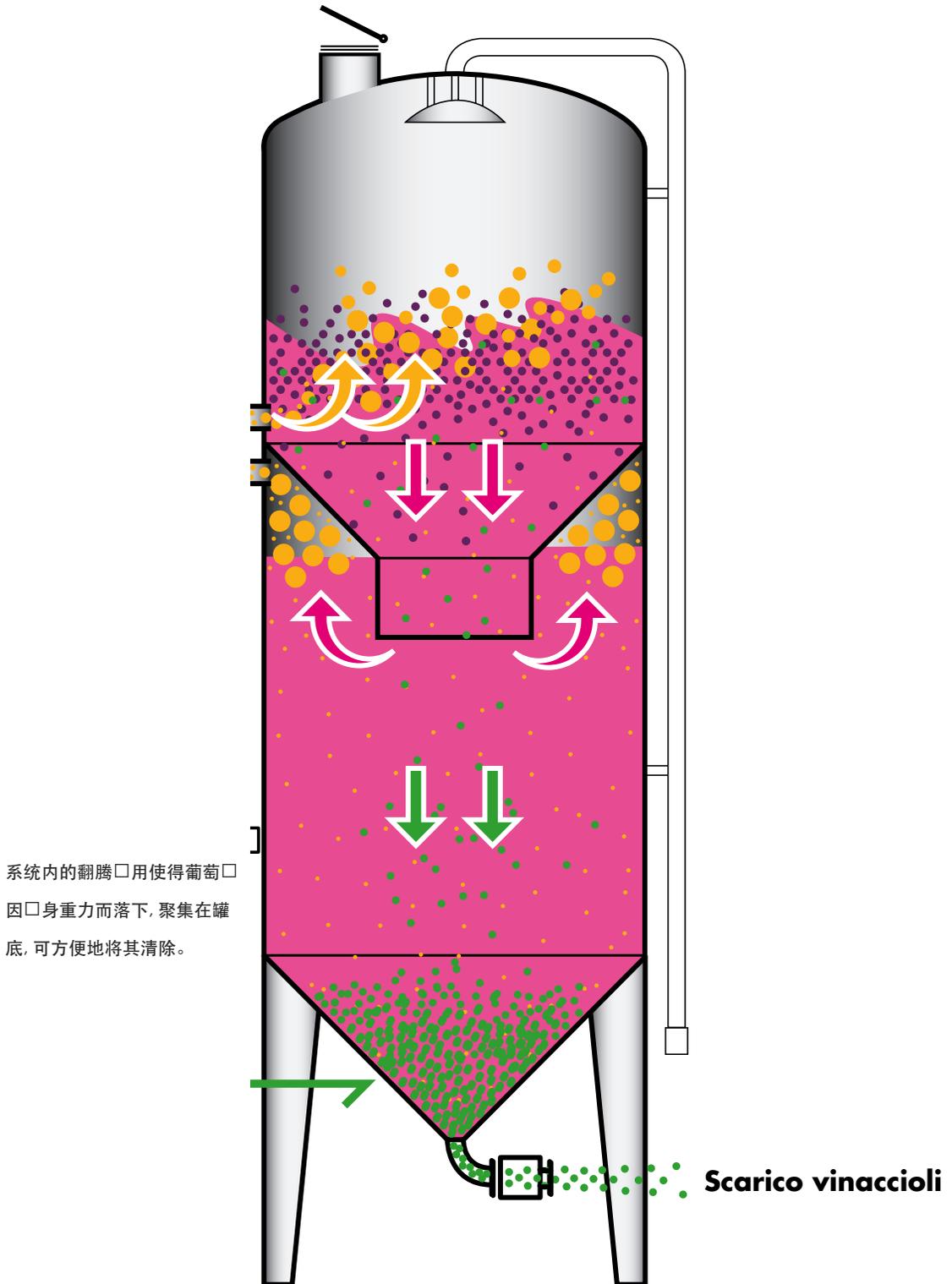
事实上,由于旁通阀被打开,而使储气空间内气体泻出取而代之而充满了汁液,导致罐中液位突然下落,皮渣不再被气体和汁液所搅动,而是静置在横膈膜的壁上,这时,已被浸出的物质就沥滤出来,进入下面的汁液中。

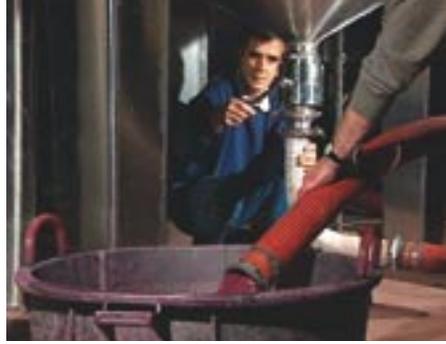
与传统的发酵系统相对比,Ganimede 罐在此不需要进行排汁操作。因为无论从时间还是人力上来说,排汁都是昂贵的操作,并且有引起不可控制的氧化操作的风险。

如果需要更强的操作,尤其针对持续了较长时间的浸提,嘉尼米德可以排出部分汁液,使皮渣层降到隔膜以下,然后再将汁液从罐上方淋下,使液位再次回升。此时,皮渣被迫以少量从隔膜的狭窄颈部挤出,从而可更容易被汁液浇淋



## Ganimede □: 灵活性的重要性





Estrazione dei vinaccioli.



Grande quantità di vinaccioli estratti.

#### 在生产过程中除去葡萄□

由于其彻底细微地对皮渣的搅拌, 嘉尼米德使得大量葡萄□下落并汇集于罐底。人们可随时很容易地将其清除, 只要打开□排泄阀即可。

在不太好的年份, □中大部分的单宁都已缓慢地发生了聚合并有很高的反应性。这些单宁会降低葡萄酒的品质, 因此□好将它们除掉。

只有嘉尼米德可以部分地或全部地除去□, 连同他们中所含有的单宁。这样, 单宁和花色素只来□于葡萄皮, 而且, 它们没有受到挤压, 很易提取, 所以可以制得优质的葡萄酒。

然而, 如果酿酒师认为有必要, 他可以采取简单的气体注入的辅助方法将□从罐底抽回到液面上。这样, 因有更大的接触表面。酒精□为溶剂可将□中的脂质溶出, 帮助提出□中的单宁。

#### 温度控制

由于热交换夹套和罐中有特点的搅动, 嘉尼米德可以更快更均匀的将选择的温度分布到整个汁液中。

借助于加热和冷却控制温度, 可使酿酒师设定所有可能的变量和采用不同的操□方法实现□佳的工艺, 从而达到从每批葡萄中取得□好的结果。

#### 简单、清洁的方法带来的好处

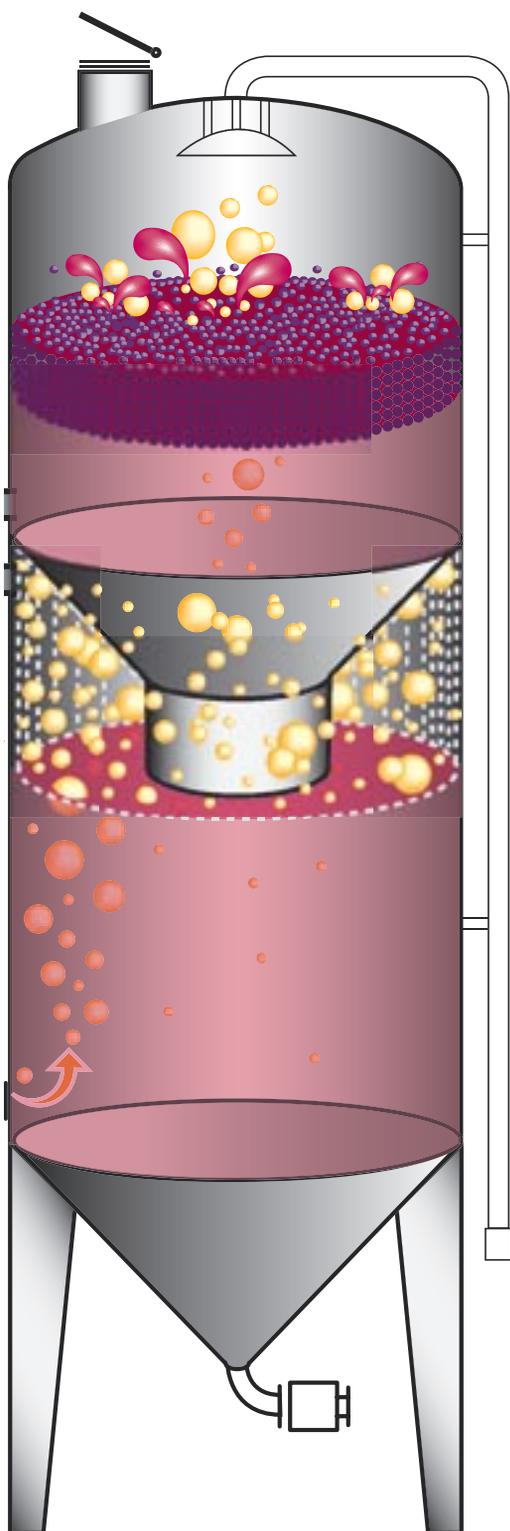
由于在嘉尼米德发酵罐中, 皮渣被充分的混合, 防止了有害细菌的扩散, 避免了传统罐所特有的不良气味。

这一简单清洁的过程给生产的每个阶段带来了超出预想的结果。对比实验□能获得证实, 用嘉尼米德发酵罐生产的葡萄酒中有较低的挥发酸, 这就使得很多酿酒师减少了在发酵罐中的 $\text{SO}_2$ 用量, 达到了WHO推荐的食物饮料标奏, 对人的健康有极

## Ganimede<sup>®</sup>: 质量致于气体保障之下

气体可通过阀门引入, 并被存留于储气空间, 无法溢出, 可尽可能长时间的令其完全溶于酒液中。

外接气体有 (O<sub>2</sub>、过滤空气、CO<sub>2</sub>、N<sub>2</sub>) 。



进气阀门

在隔膜下面有一进气阀,可将外接气体直接通入储气空间,酿酒师可在任何时间开发嘉尼米德的潜在优势并加以控制,以得到他想得到的效果。

发酵前后的浸提

嘉尼米德所提供的惊人的和独特的选择就是通过将预置的外接气体引入罐中的储气空间,使得在葡萄破碎后,很快就能获得相当含量的花色素和芳香物质。

这样,就有可能对整个皮渣层施以搅拌和混合作用,这也是嘉尼米德系统的独特之处。即便由发酵产生的CO<sub>2</sub>气体量不,也可外接入CO<sub>2</sub>气,轻柔高效地对皮渣层发生作用,而不用借助于泵。

这样,不用酒精就加速和强化了色素物质的提取。一些酿酒者很欣赏这个方法,因为它可将浸提和发酵这两个阶段很清楚地分开。

这样的结果,是使用泵循环系统的传统发酵罐所达不到的。因为在开始操作以前,它必须等到固体的皮渣与汁液分开,否则,对皮施加过分的机械作用可导致产品的质量下降。

再进一步讲,当浸提阶段很长时,将外接气体引入储气空间,同样可以保证汁理想的混合直至后发酵期。

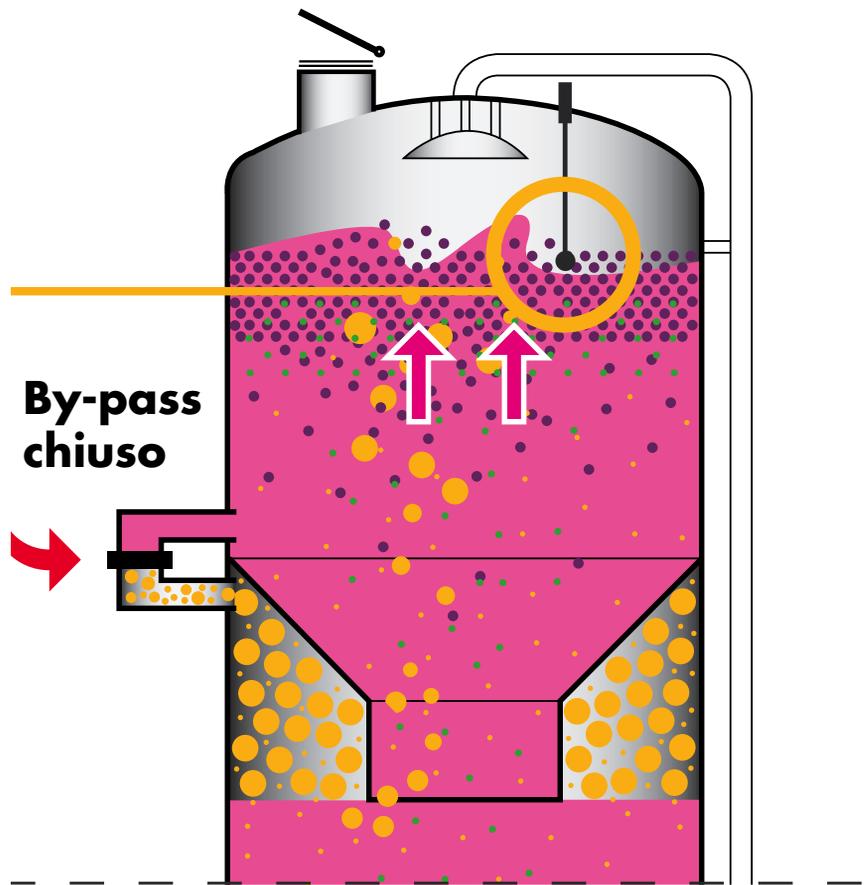
外接气体引入

(O<sub>2</sub>、过滤空气、CO<sub>2</sub>、N<sub>2</sub>)

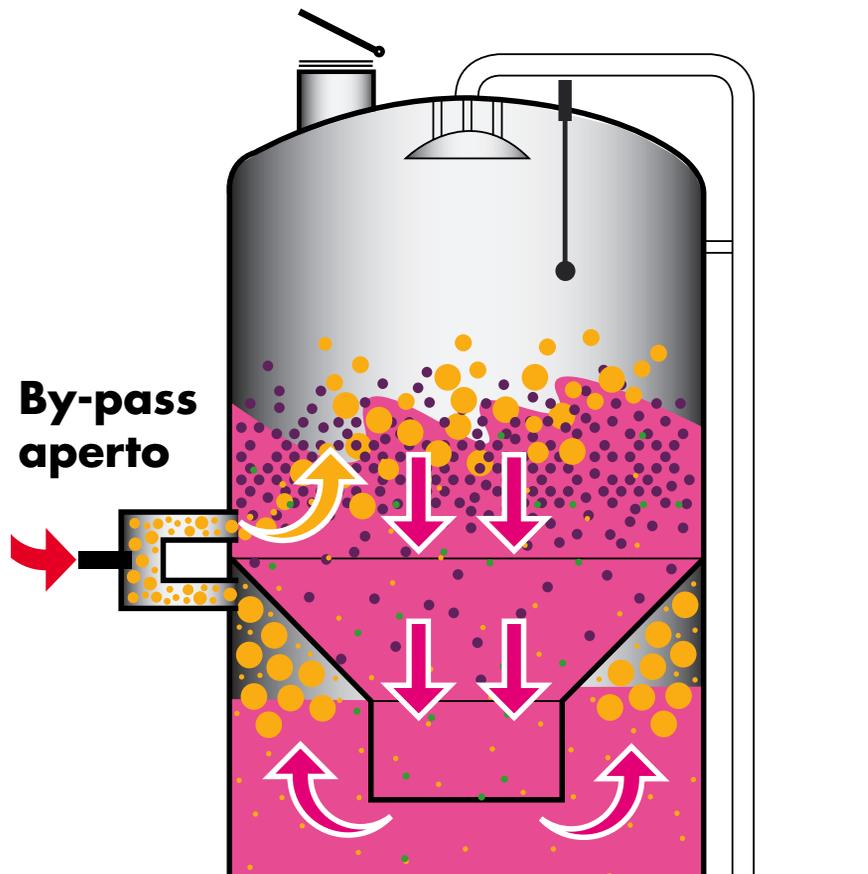
酿酒师可根据自己的意愿通过进气阀将其他气体(比如过滤空气、氧气)直接引入到嘉尼米德的储气空间。这是用来确保这些气体在所需要的时间,以需要的数量直接与产品接触,慢慢地将自身溶入其中并形成屏障而不扩散出去的唯一方法。

在传统的酿酒方法中,泵循环法会引起汁不可控制的和不均衡的氧化作用。对比之下,能有节制地控制氧的引入,可产生有益的结果,能促进单宁的聚合,使葡萄酒口感丰满且柔和。

如果液位突然上升，限定液位锥置就启动并指令打开旁通阀，可防止液体溢出。



当打开旁通阀时，储气空间代之被液体补满，液面可下降超过100厘米。这个操口可保证良好的安全空间，而不会减小罐的实际能力。



## Ganimede □: 质量可以控制 Dispositivo di sicurezza TopLevel. Pannello di Controllo Multifunzione Digitale.

### 限定液位安全系统

嘉尼米德发酵罐配有一个 □ 高液位探头。当皮渣升到设定的液位时, 探头可令旁通阀立即打开, 很快液位就会下降一米。这样, 罐的填充能力可以发挥到 □ 大。

事实上, 传统的发酵罐为了避免 汁和皮渣的溢出, 都放弃了罐的一部分充填能力。换句话说, 就降低了发酵罐的实际操 □ 容积, 以保证液位得以控制。

由于有了 □ 高液位探头, 嘉尼米德不仅保证了罐 100% 的容积使用率, 而且还防止溢流, 否则, 在收获季节, 由于时间和人力都很紧张, 清洗罐是很困难的。

### 多用途数控面板

嘉尼米德系统的所有功能都可用多用途数 □ 控制面板来方便地精确设定。面板内有一个新型的数 □ 微控制器 (有 PC RS-485 连接出口, 用于监测和指令目的)。

这个设置极大地加强了嘉尼米德系统操 □ 的多样性。因为所有的阶段都是 □ 动的, 并可根据酿酒师的意愿来调整。可控制温度, 启动旁通阀的循环操 □, 启动安全液位探头, 控制两种不同气体 (过滤空气、CO<sub>2</sub>、N<sub>2</sub>) 的定时引入。

专门设计的软件可对每天的数据重新设定, 使每个发酵罐的管理个性化。

多用途数控面板可以向预先设定的电话 (号码可调) 发送信息, 对系统可能的非正常运转发出报警

## Ganimede<sup>®</sup>: 灵活多变直至□后 Svuotamento, lavaggio e stoccaggio.

Ganimede□:  
全部是“□流汁”

当排出的理想时机来临时, 嘉尼米德发酵罐可以排空。在它的锥形底的基本型中, 皮渣可由一个蠕动泵 (Rotho<sup>®</sup>) 直接抽入到压榨机。

因皮渣分裂充分, 可以用一个80~120毫米粗的软管很有效地将其泵入压榨机中。这样, 我们可以得到全部的自流汁。在传统发酵罐中, 使用机械提取器、刮板和转子泵对皮渣的强烈机械作用, 从酒的化学成分和风味特性来说, 降低了酒的品质 (二次压榨的酒)。

嘉尼米德的排出操作在密闭的系统中进行, 它容易, 操作性好, 干净, 效果好。这个阶段只需一个工人来照看。

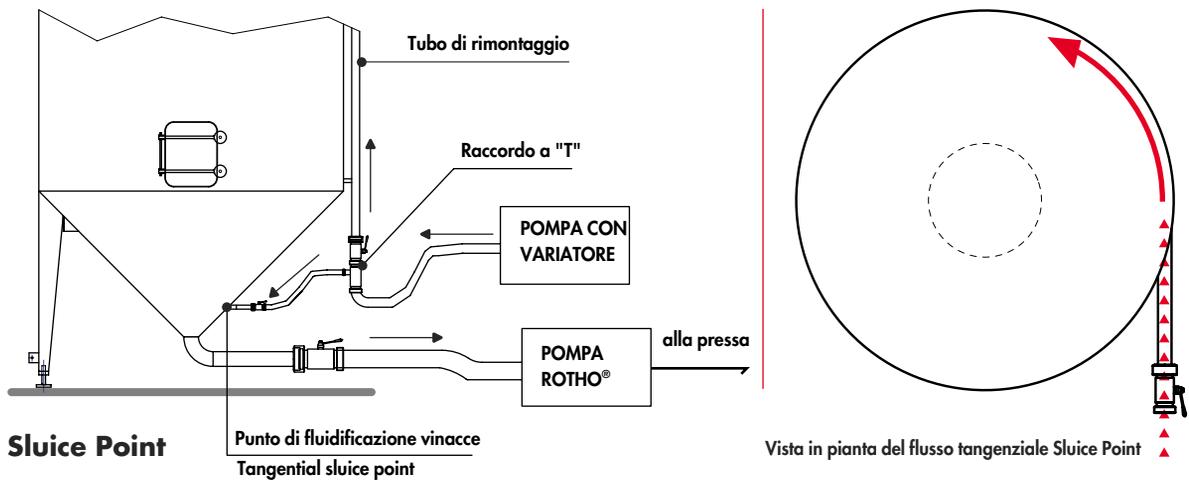
更重要的是, 在这一阶段, 传统发酵罐发生的皮糟过分接触空气而导致的芳香物质的扩散问题, 在此得以避免。

注入头辅助排空锥置

为使操作加速且容易进行, Ganimede<sup>®</sup>为大型罐配有注入头。它是一个辅助排出装置, 使酒液被泵沿罐底内壁切线方向打回到罐中, 来帮助皮渣从罐的锥形底口排出。

Ganimede□:  
适应你的工□习惯

Ganimede<sup>®</sup>发酵罐都有一个内置漏斗状隔膜和一个旁通阀, 更多的设备根据需要添加, 以便进一步利用这个创新系统的潜在优势, 同时满足酿酒师的技术要求和工作习惯。因此, 有可能将Ganimede<sup>®</sup>发酵罐借助合适的罐底和装备变成适应传统的排出



罐底的一些可能选择有：

锥形底、带有刮板的锥形底、带有机械清除锥置的锥形底、3%坡度的平底、25%坡度的平底、□我排空资底, 等等。

清洗

Ganimede □ 发酵罐的清洗操 □ 是简单而有效的, 因为内部没有网筛及其他机械锥置。

储存

Ganimede □ 令人惊奇的简单结构使其不用 □ 进一步的改锥就可 □ 为很好的储罐。

另外, Ganimede □ 可用 □ 膨胀罐。当酒液有一定的减少时, 就用惰性气体来填充那个储气空间。

当关上帝通阀后, 将气体通过一个阀门直接从隔膜下方引入, 这样, 液体就上升, 直至上部入口, 剩下的空间用惰性气体填充, 葡萄酒与空气的任何接触就

Fondo Conico con dispositivo Sluice Point



Fondo a Becco di Luccio



Fondo Piano Inclinato





# Ganimede®: 用大罐酿好葡萄酒

## Fermentatori da 35 fino a 2.000 ettolitri!

Ganimede®锥形底发酵罐 大型罐系列

型号	储存	葡萄酒酿造	直径	外壳高度	总高度
----	----	-------	----	------	-----

Ganimede®:大与小

小系列的Ganimede®发酵罐（3.5吨~60吨）的良好表现如今在大型罐系列（60吨~200吨，带两个或三个旁通阀）也得到了广泛的印证。

与传统罐不同，Ganimede®罐的大小不会影响产品的质量。因此我们可以用一个180吨的大罐来代替三个60吨大的传统发酵罐，而得到令人满意的结果。

事实上，Ganimede®这项革命性的系统产生向上的气体和液体流动，可以彻底有效的搅动数量巨大的，甚至宽至2.5米的，100%葡萄的皮渣。相比之下，在传统发酵罐中，25%到50%的皮渣被浪费掉，因为葡萄相互拥挤而不能得到完全的提取。

便宜、省钱

Ganimede®给发酵罐的设计带来了一场革命：避免形成厚厚的皮盖 这对传统发酵系统是一个大难题；不必建造低矮宽大的罐体 它即昂贵、笨重，又限制了罐的能力。

Ganimede®嘉尼米德发酵罐不那么笨重，用较少数量的罐组合成整个的加工能力。用很少的人工生产出高品质的大量的葡萄酒。

Ganimede®发酵罐实际上不需要维护，特别是安装在户外的罐子，因为它们没有那么娇气的机械装置，不用惧怕暴露在坏的天气中。

更特别的是，安装在锥形部位的注入头仅需要少量的酒汁来辅助排空罐，使得整个操作更容易且快速。

## Ganimede®...嘉尼米德用于酿造白葡萄酒

# metodo



### **Ganimede: non solo rosso...**

Ganimede®嘉尼米德罐不仅适用于红酒，也同样适用于酿造白葡萄酒。如今，系统的多功能性使其能够成功的对白葡萄浸渍加工（皮接触法白葡萄预发酵浸渍）

### **Macerazione prefermentativa delle uve bianche (macération pelliculaire, skins contact).**

由于Ganimede®嘉尼米德罐可以在注入葡萄汁前即CO<sub>2</sub>，为此，它能使葡萄汁入罐后完全与氧隔离。

CO<sub>2</sub>气体可留存于罐壁与漏斗状隔膜下方之间的空间中，在下面醪液的压力下，象添加剂一样，逐步的溶入醪液内。

当空间中的气体饱和后，它就会从隔膜中心脖颈处冒出，对醪液和葡萄皮持续柔和的搅拌与混合的大气泡。

这项技术对酿造高雅香气的白葡萄酒具有显著效果（因为这种香气物质对氧极为敏感）。它可使酒体的结构性更好，减少粗糙感、生青和苦味，降低酸性、增加多糖和果香。

一些酒厂十分成功地应用了Ganimede®嘉尼米德罐所独有的这种功能，对白葡萄实施了带皮冷浸渍（冷浸渍时间相对较短：4~24小时）。这就更突出柔和搅拌的巨大价值，整个提取过程更快，效果更好，与静态浸渍形成巨大的反差



# Ganimede®

上述谈到的内容，用泵打循环的方法是做不到的。因为，开始阶段，葡萄皮与汁是混合在一起的。仅用泵打循环，不仅会由于泵对葡萄皮的强大机械作用致使产品质量受到严重损害，而且还可能造成泵自身堵塞。

## 白葡萄酒的发酵

Ganimede嘉尼米德 也成功地运用到白葡萄酒的发酵当中，从卫生与节能方面讲，获得了最大的效率。

一些用户这样评价：用Ganimede®嘉尼米德罐，比使用传统罐。发酵更持续、效率更高，没有发酵迟缓或停顿现象。漏斗状的大隔膜提供的较大表面积和发酵产生的CO<sub>2</sub>气体的搅动，给酵母的增殖与活动创造了理想的条件。用Ganimede®嘉尼米德罐酿造的白葡萄酒，酒中的乙醛含量更低就是证明。Ganimede®嘉尼米德罐的灵活性也使用户能在加工红葡萄之前先用其发酵白葡萄酒。

## 在酒泥上熟成 (与轻酒泥接触)

在第一次分离后，Ganimede嘉尼米德罐可特别用于酒在酒泥中熟成（酵母自溶）。由于其罐底与隔膜一起能提供更大的接触表面，为此，它可对酒泥熟成发挥巨大的协合作用。对于Ganimede嘉尼米德罐来讲，将轻酒泥悬浮，使酵母重新完全分布于酒液之上，是一项既简单又高效的操

Ganimede® :  
嘉尼米德 赋予您酿造优质葡萄酒的激情

“ 因意识到自身的局限性,带着谦逊的心态,那些人能通过探索、实践与投资而找到关键所在并加以改进与完善。同样,出于热爱,有些人才投身于酿造优质葡萄酒的事业中。他们决不会接受将其视为仅仅是为了赚钱和实现个人的成就门道。”

“ 基于对葡萄皮有特殊处理的功能,用Ganimede®嘉尼米德技术,我们才能设法更好的从葡萄皮中细致地提出色泽与复合成分,酿造出适于后期木桶陈酿的高复杂的酒液。”

Gianni Masciarelli  
“Miglior Vino Rosso d'Italia 2001”



“Ganimede®嘉尼米德罐显著的多功能性, 使酿酒师能灵活地控制整个加工生产过程, 获得他想得到的质量。”

酿酒学家Romeo Taraborrelli 说。





## 质量的挑战：Ganimede与Amarone 4个来自Valpolicella的酿酒师进行的比较

Amarone:

一种伟大的葡萄酒拥有古老的根源,因年代久远而不知其源自何处。

人们提到并这样描述她:

“将葡萄存放到12月份, 在隆冬季节柔和压榨, 然后将汁不经煮沸而存放, 放置相当长时间后再去处理或饮用”。

现在, 在威洛纳周围Valpolicella地区, 种植着Corvina, Rondinella和Molinara葡萄品种。这些葡萄用于酿造Amarone酒, 其成熟期为9~10月份。把它们留在树上一直到来年的1~2月份, 届时它们已失去约40%的水分, 其糖度和干物质的含量变的更高。

为什麼提到Amarone?

之所以选择这种酒来实验Ganimede®嘉尼米德罐, 是因为这种酒在酿造过程中会产生很厚的皮盖 (甚至能达到250cm)。使用Ganimede®嘉尼米德罐能搅开其皮盖, 有效地混合葡萄皮使其都能在液体内充分得到浸渍。

即使在这种非常苛刻和困难的条件下, Ganimede®嘉尼米德罐也能保证最适宜地、有选择性地浸提而加工出最好的可被陈酿的酒来。

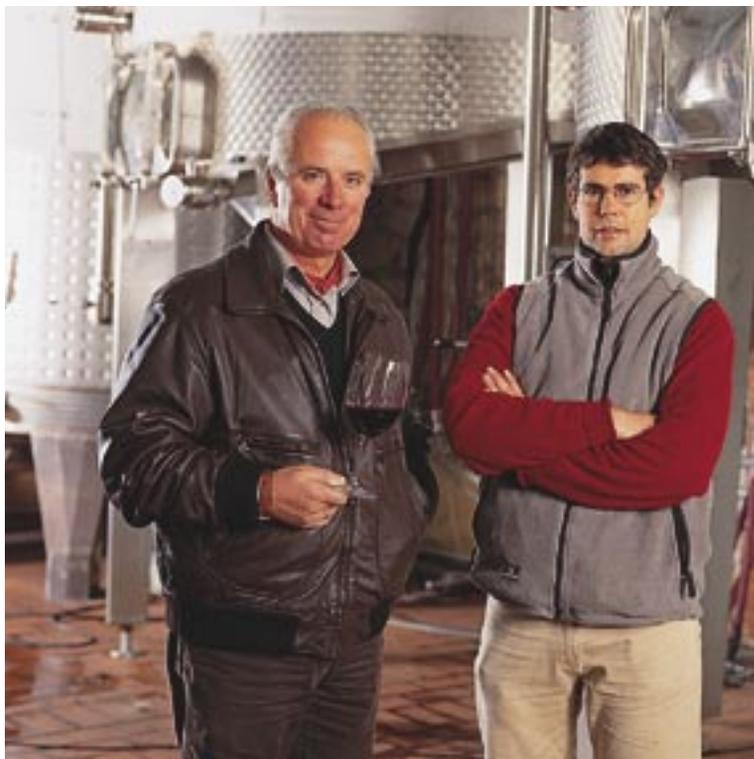
用传统方法, 尤其是在大容积发酵罐里, 鉴于葡萄汁只是在皮盖当中优先的通道中流动, 所以多数葡萄皮糟没有得到充分的搅拌、浸提和发酵



**"Fratelli Bolla S.p.A."**  
Verona - Italia

“我们之所以选择Ganimede®嘉尼米德罐，是因为它的精致的选择性的浸渍功能，对皮、糟不粗暴，没有破坏性。

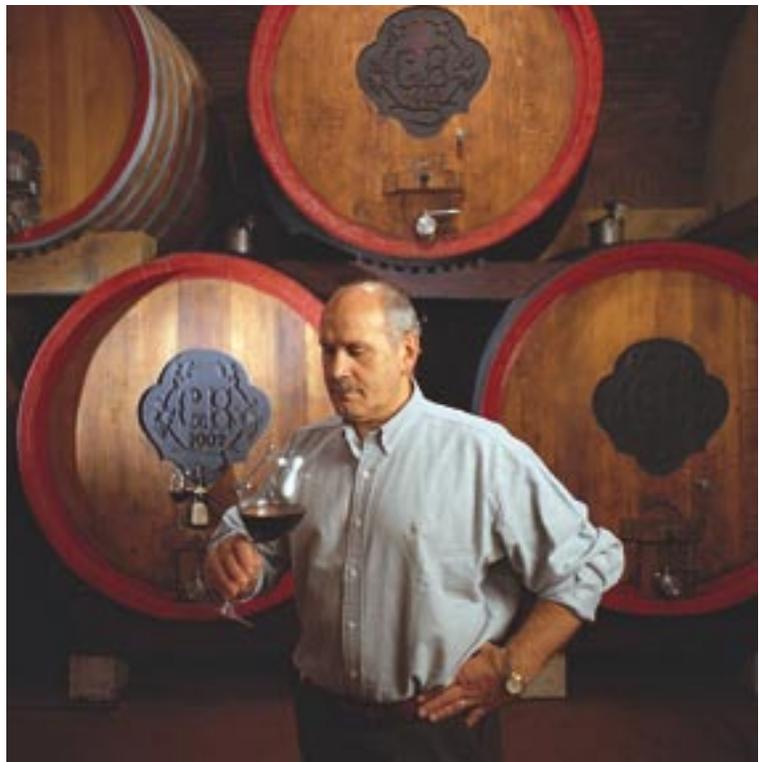
**Elio Novello**



**"Azienda Agricola Musella"**  
San Martino Buon Albergo  
(VR) - Italia

“Ganimede®嘉尼米德罐使得酒的色泽更深，果香更突出，口感更丰满柔和。这得益于浸出物和高聚合酚类物质的含量恰当。

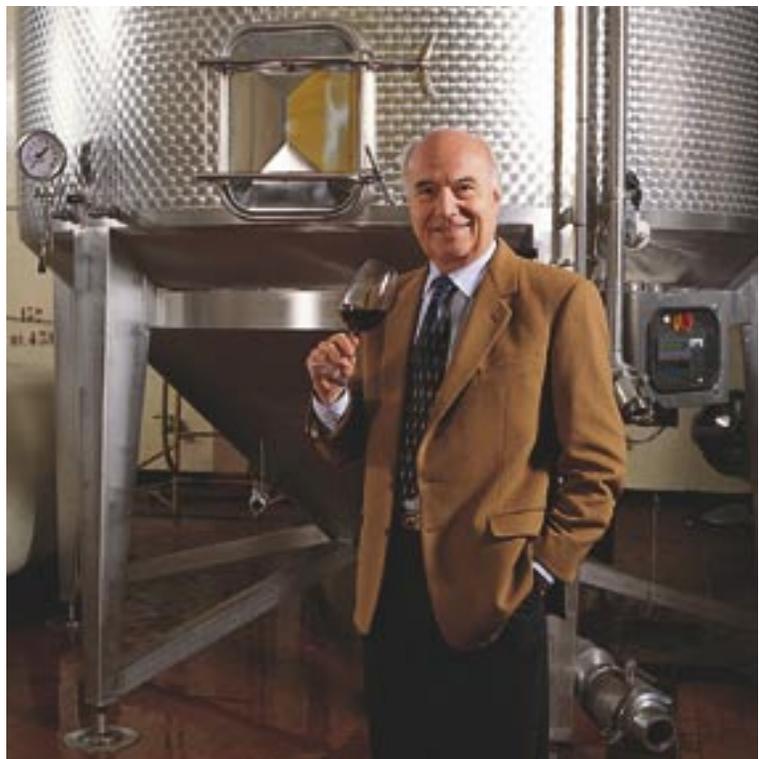
**Emilio Pasqua**



**"Tommasi Viticoltori"**  
**Pedemonte (VR) - Italia**

“由于有了Ganimede®嘉尼米德罐，我们酿出了优质的Amarone酒，它的色泽更丰富，酒体结构很好，具有复杂、浓郁、持久的香气。”

Dario Tommasi



**"Giacomo Montresor S.p.A."**  
**Verona - Italia**

“Ganimede®嘉尼米德罐使我们有机会应用简单的技术，利用自然的能量获得令人惊异的结果。”

Paolo Montresor



**Ganimede G3**

  
Ganimede Fermentation Systems  
10000 15th Avenue, Suite 100  
Denver, CO 80202

## Ganimede®嘉尼米德罐在澳洲

来自另一半球的声音

### **Ganimede: dal mondo il parere degli esperti...**

自从97年Ganimede®嘉尼米德罐问世以来，它已在世界各地的葡萄酒专家中确立了声望。

为更好地理解这个系统核心的创新原理，我们可以听听来自另外半球的声音：

“独特的控制皮盖的方式和旁通阀的不同操作方法，使这样大的发酵罐能在浸渍阶段获得最充分的色泽物质和其他的提取物。”

“冷却系统能很好的控制温度，使我在榨季的工作更为轻松。”

“一个80吨的Ganimede®嘉尼米德罐，只需一个操作者，一个小时10分钟就可完成排空操作。因浸泡充分，排放时，无需人工用压力喷嘴帮助。

简单地讲，我体会Ganimede®嘉尼米德罐的操作就向描述的‘设定以后就甬管了’”

高级酿酒师Stuart Auld

Normans Lone Gum Winery – Australia

“我们已经使用Ganimede嘉尼米德罐3年，效果很好，发酵均匀、清洁，展示了良好的香气和色泽。

Philippa Treadwell, Winemaker

The Hamilton Wine Group Coonawarra - Australia

“高单宁含量的酒不等同于长寿命的酒,而是一种不平衡的酒。”

*Enologo Pierfranco Giovannini*

*Cantine Endrizzi s.r.l. (TN)*

**metodo  Ganimede®**

**metodo** 

**化学实验证实了选择性的浸提** 我们认为,众所周知,强劲浸提不一定就能酿出好酒。相反,只有当有那些好的成分存在时,才可以这样讲。如果酒内含有大量粗糙、刺激性的单宁,就必须在后期加以调整和修正。这往往会损害酒的全方位的复杂性,需要耗费更高的成本和时间。

**不要在意单宁和多酚物质的量!** 十分奇怪的是,如果仅把从葡萄中浸提作为目标,我们只要简单的搅拌就能获得大量的浸出物;然而,要做好酒,就必须用精细的方法,有选择的,仅浸提出那些好的成分,即,是酿造消费者喜好的,具有谐调及复杂特点的葡萄酒所需要的成分。  
把用Ganimede嘉尼米德方法与用传统方法酿造的酒相比较,不仅浸出物的数量不同,而且质量和平衡协调性也不同。  
Ganimede嘉尼米德方法能酿造出更好的

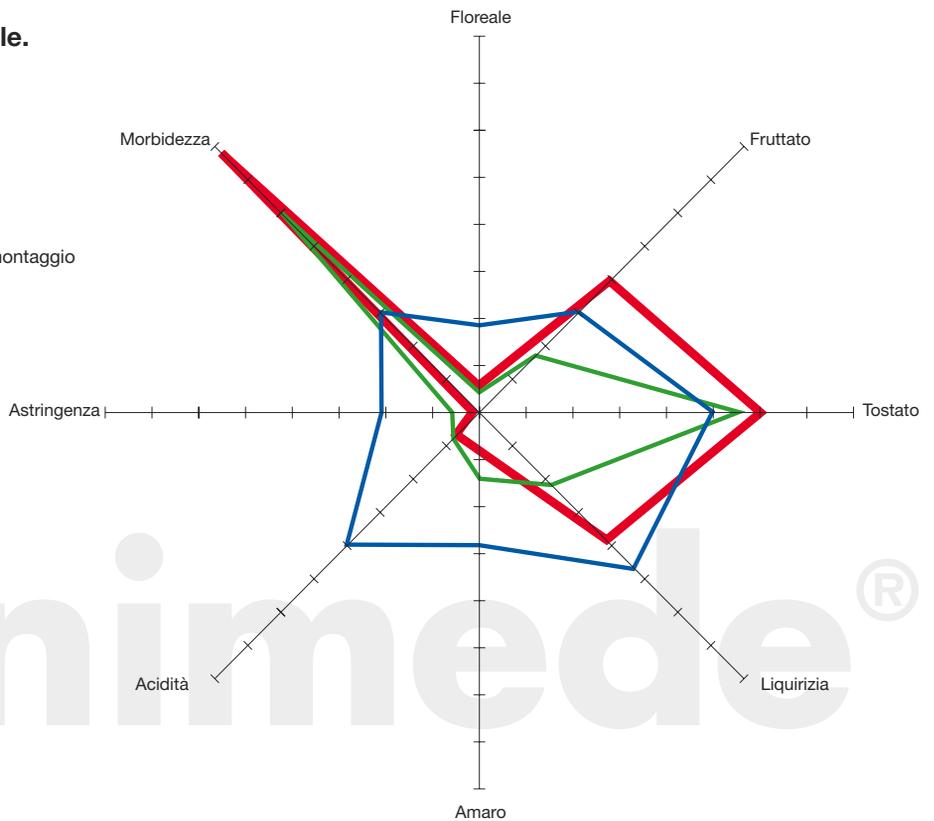
## Profilo sensoriale.

Prova comparativa  
su vino Barolo 1999.

**Ganimede®**

Vasca con pompa di rimontaggio

Vinificatore orizzontale



### 感官分析

毋庸置疑, 感官分析是对葡萄酒质量最重要和最终的评判。消费者并不懂酿酒技术和化学分析, 他们只是凭着口感评价酒的优劣, 即不同成分的复杂、协调和平衡性。

Metodo Ganimede®嘉尼米德罐的成功, 主要归结于人们对用其酿出的酒所做出的积极的感官评价。与用其他方法酿造的酒比较, 用Ganimede 嘉尼米德酿造的酒, 由于内含柔性单宁, 更突出了酒的细腻优雅的芳香和柔和的口感。

### 品尝是我们成功的关键

2001年, 在Montpellier和 Milan举行了品尝会, 评价各个不同地区用同年收获的葡萄, 通过Ganimede®嘉尼米德方法酿的酒。(酒尚未熟成, 以便评价其真正的质量):

许多专家有机会品尝来自广大区域, 通过Ganimede®嘉尼米德方法酿的酒, 他们为酒内所含有的柔和的单宁而感到惊喜。

用Ganimede®嘉尼米德方法能够有选择地、细致地从葡萄皮中浸出色泽和酚类物质, 同时, 还可以细致地把葡萄皮中与籽中所含的单宁分开, 前者更圆润肥硕, 而后者更粗糙, 收敛性更强。如果需要, 在酿造过程中, 可轻易地将后者清除

# metodo Ganimede®

Ganimede:  
用大自然推动进步

在进化过程中, 人类最伟大的直觉就是要找到工具以达到其目的.  
大自然给那些急于进取和征服的人提供了这样的工具。

如今, Ganimede®嘉尼米德就是利用发酵产生的巨大的自然能量  
的一种宝贵的工具。通过自然, 经济、  
简单和惊人的高效率操做, 人们可用其酿造出更美的葡萄酒

