



# INOXGAN ITALIA s.r.l.

metodo  Ganimede®



*Il Fermentatore Innovativo.*

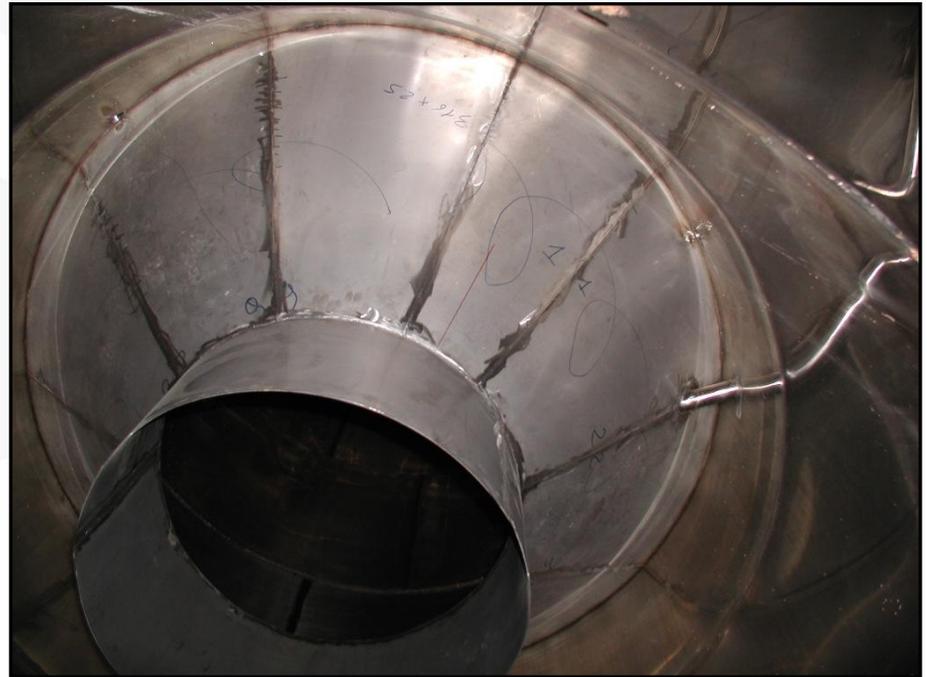


metodo  Ganimede®



*Il Fermentatore Innovativo.*

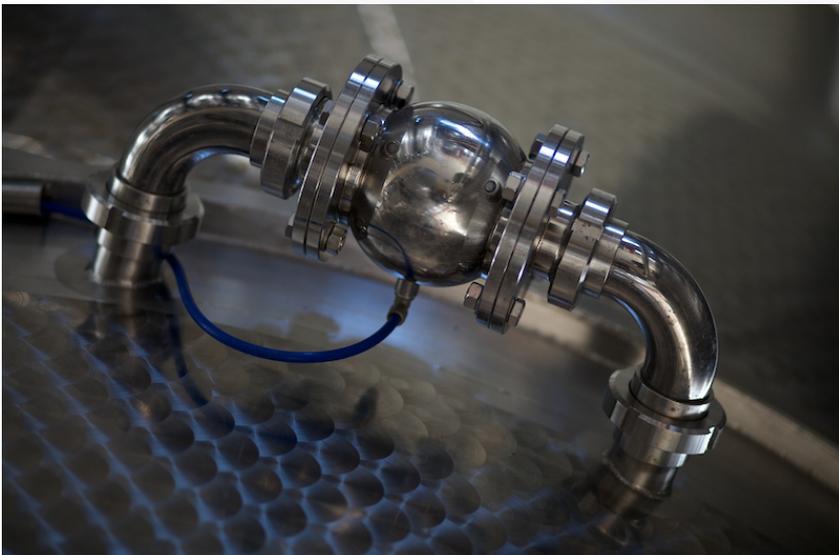
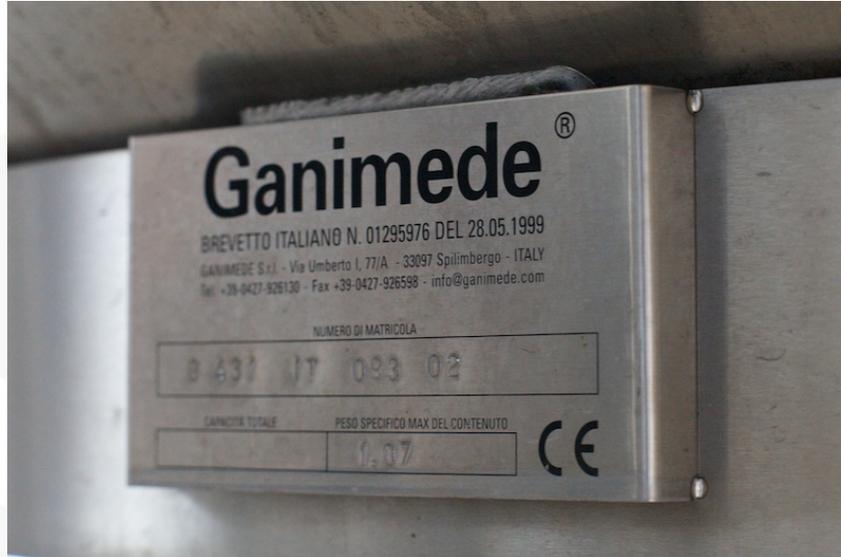
# MODIFICHE A SERBATOI ESISTENTI





# MODIFICHE A SERBATOI ESISTENTI

metodo  **Ganimede®**

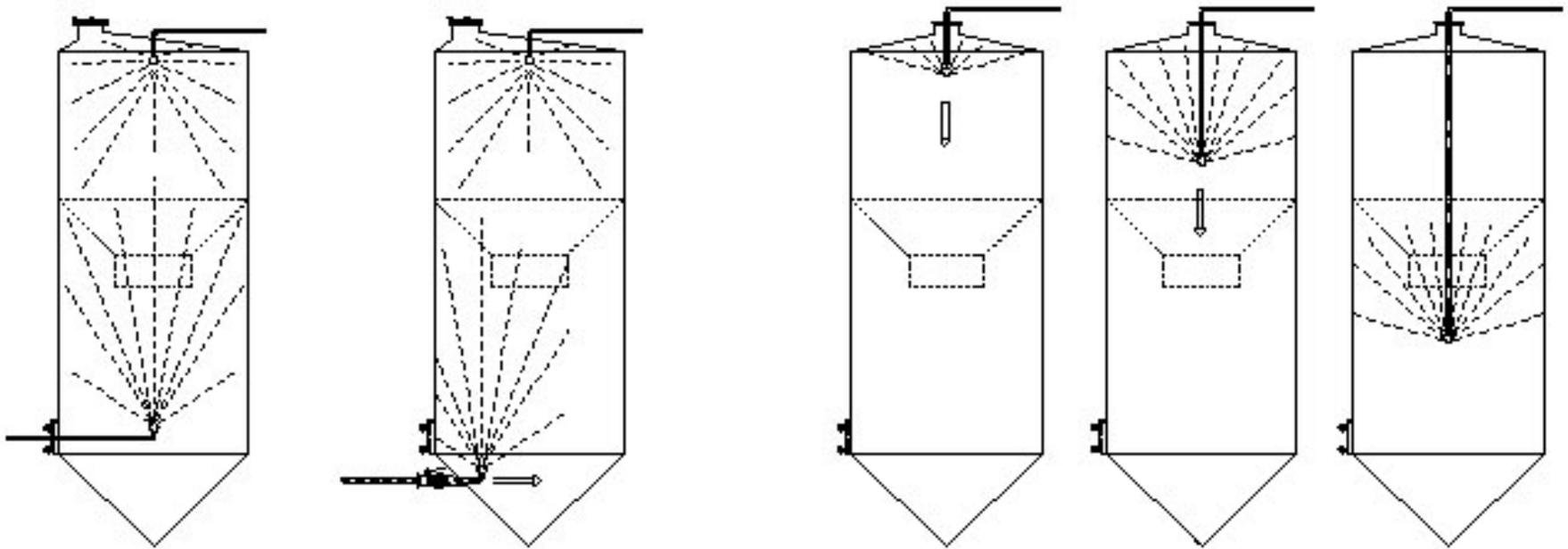


*Il Fermentatore Innovativo.*



QUADRO ELETTRICO  
Gestione dei bypass,  
Gas tecnici (macro-  
ossigenazione, CO<sub>2</sub>,  
N<sub>2</sub>), Temperatura,  
Sonda di sicurezza.



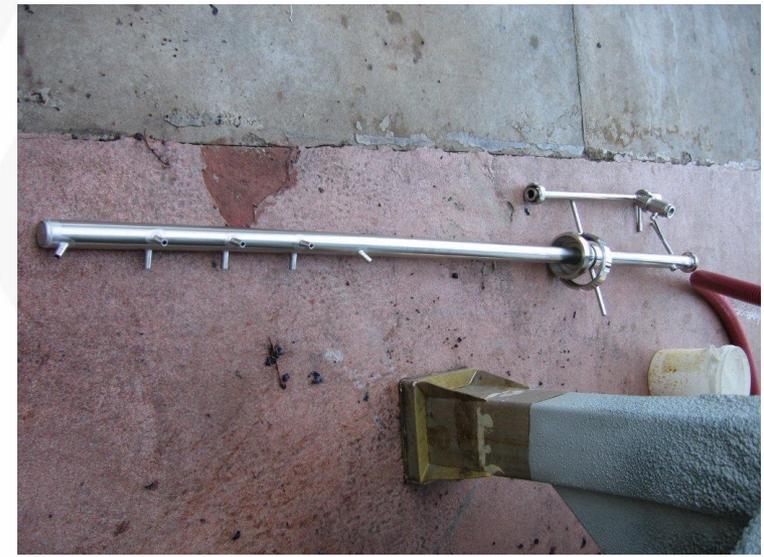
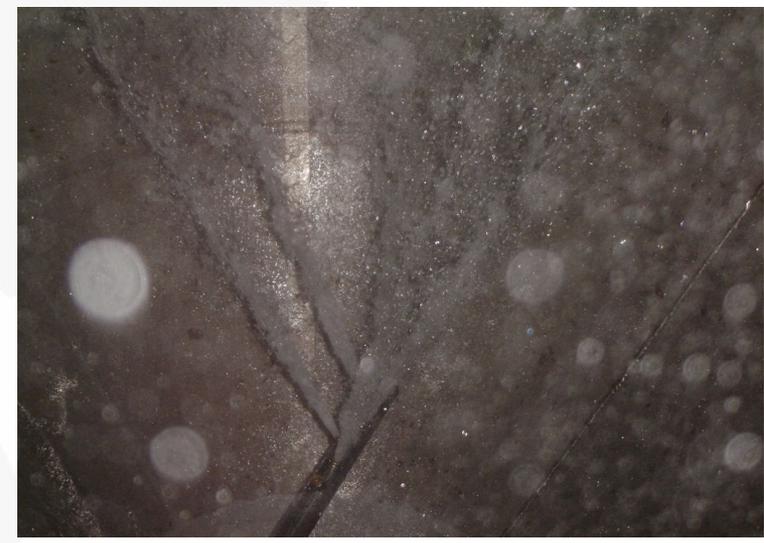


Il **lavaggio** del fermentatore avviene nel seguente modo:

- **DIVOSFERA**: utilizzare una divosfera e procedere al lavaggio del fermentatore come indicato nei disegni riportati di seguito.
- **LANCIA DI LAVAGGIO**: introducendo la lancia di lavaggio attraverso la valvola di scarico parziale, si procede al lavaggio del fermentatore.

A questo punto Ganimede® è pronto per essere utilizzato quale **serbatoio di stoccaggio**.

# Lancia di lavaggio





# Lavaggio



# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI



# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI

Cantina dei Vini Tipici dell'Aretino  
Soc. Coop. Agr., Arezzo - TOSCANA

anno 2008 n. 6 Modifiche da hl. 1.000 e n. 8 Modifiche da hl. 680  
anno 2012 n. 3 Modifiche da hl. 1.000



*Il Fermentatore Innovativo.*

# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI

Cantina Sociale Vini Chianti Senesi e Fiorentini,  
Poggibonsi -TOSCANA

anno 2004 n. 2 Ganimede da hl. 1.000

anno 2008 n. 2 Ganimede da hl. 1.800 e n. 4 Modifiche da hl. 1.000



# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI



**Cantina Sociale Colli Vicentini  
Alte Ceccato (Vicenza)**  
n. 2 modifiche da HI. 1000  
n. 1 Ganimede da HI. 850



**Cantina Sociale di Castelnuovo del Garda (Verona)**  
n. 1 modifica da HI. 675  
n. 6 Ganimede da HI. 800  
n. 2 Ganimede da HI. 500



# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI



**Terre di Verona Agricola S. Pietro Incariano (VR)**  
n. 2 modifiche HI. 400



**Cantina Valpolicella S.C.A. Negrar (VR)**  
n. 1 modifica HI. 1000



# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI



**Az. Agr. Nardin Walter s.s.**  
**Roncadelle di Ormelle (Treviso)**

anno 2008 n. 1 modifica HI. 250  
anno 2009 n. 2 modifiche HI. 250



**Az. Agr. Lorenzon Enzo & C. "I Feudi di Romans"**  
**Pieris di S. Canzian d'Isonzo (Gorizia)**

n. 2 modifiche HI. 400  
n. 1 modifica HI. 75

# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI



**Val delle Rose – Villa Cerna  
Gruppo Cecchi**

anno 2012 n. 5 modifiche HI. 280

anno 2013 n. 9 modifiche HI. 280



*Il Fermentatore Innovativo.*

# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI



**COOP. NTRA. SRA. DE MANJAVACAS. Mota del Cuervo, (Cuenca) ESPAÑA**

2011: n. 10 modifiche in Ganimede - 1.400 Hl.



*Il Fermentatore Innovativo.*

# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI



**COOP. NTRA. SRA. DEL ROSARIO  
El Provencio (CUENCA) España**

2010 n. 7 modifiche da 1.000 Hl.

2011 n. 6 modifiche da 1.000 Hl.

2013 n. 2 modifiche da hl. 600 Hl.



# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI



## Coop. Jesus del Perdon Manzanares

(Castilla La Mancha) España

2006 n. 1 modifica da 1.000 HI.

2007 n. 4 modifiche da 1.000 HI.

2008 n. 2 nuovi da 700 HI.

2010 n. 1 modifica da 1.750 HI.

2011 n. 10 nuovi da 1.150 HI.

2013 n. 10 nuovi da 2.000 HI.



# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI



**Matasci Vini SA – Tenero (Locarno)  
Canton Ticino SVIZZERA**  
2008 n. 2 modifiche da 310 Hl.  
2010 n. 2 modifiche da 310 Hl.  
2011 n. 2 modifiche da 310 Hl.



**Bodegas Leza Garcia - Uruñuela  
(La Rioja) Spagna**  
n. 3 modifiche da 500 Hl.





# MODIFICHE DI SERBATOI ESISTENTI

metodo  Ganimede®



**Cave Coop. La Fraternelle  
Francia**  
2012 n. 6 modifiche da 600 HI.



*Il Fermentatore Innovativo.*



**metodo  Ganimede®**

*Il Fermentatore Innovativo.*

