

Assoenologi Sezione Veneto Occidentale

***“Ganimede, una tecnologia di  
valorizzazione dei vini bianchi e rossi, che  
si evolve e dà sempre la risposta”***

Presso Cantine Bolla Pedemonte (Verona) 10 febbraio 2014



*Il Fermentatore Innovativo.*

# Ganimede nel Mondo



Presenti in 33 Paesi con oltre 3.000 fermentatori brevettati Ganimede



*Il Fermentatore Innovativo.*



Le origini: il modellino sperimentale





## Santa Margherita S.p.A.

*Fossalta di Portogruaro  
Veneto*

**1998 n. 3 Ganimede da 320 HI.**  
**1999 n. 2 Ganimede da 320 HI.**  
**2001 n. 3 Ganimede da 440 HI.**  
**2002 n. 2 Ganimede da 220 HI.**  
**2007 n. 1 Ganimede da 440 HI.**  
**2008 n. 1 Ganimede da 220 HI.**  
**2009 n. 4 Ganimede da 900 HI.**

*Tenimenti Pile e Lamole  
Toscana*

**1997 n. 2 Prototipi da 320 HI.**  
**1998 n. 5 Ganimede da 320 HI.**  
**2001 n. 4 Ganimede da 320 HI.**  
**2001 n. 2 Ganimede da 220 HI.**



*Il Fermentatore Innovativo.*

S. MARGHERITA S.P.A.  
VIA ITA MARGOTTO, 8  
30025 FOSSALTA DI  
PORTOGRUARO (VE)  
TELEFONO (0421) 246.111  
TELEX 410084  
TELEFAX (0421) 246417

CAP. SOC. L. 14.000.000.000 I.V.  
REG. IMP. VENEZIA N. 15893  
I.N. 22099 VGL  
R.E.A. DI VENEZIA N. 159187  
CODICE FISCALE N. 0071760243  
PARTITA IVA N. 03884040270

Fossalta di Portogruaro 7 aprile 1998

Spett.le ditta  
GANIMEDE  
Via Umberto 1°, 77/A  
33097 SPILIMBERGO (PN)



Con la presente desideriamo esprimerVi la nostra soddisfazione per i risultati ottenuti con l'impiego, per la vendemmia 1997, del fermentatore GANIMEDE nelle cantine di Fossalta di P.gruaro e di Lamole nel comune di Greve in Chianti.

Il fermentatore ha permesso di effettuare un rimescolamento omogeneo del prodotto senza l'impiego di mezzi meccanici, agendo sulle bucce e mantenendo disgregata la vinaccia. Tutto ciò influisce positivamente sull'estrazione degli antociani, dei tannini e degli aromi. Buona parte dei vinaccioli precipita per gravità sul fondo conico di GANIMEDE da dove sono estratti con estrema facilità dalla valvola di scarico totale. Lo scarico della vinaccia è facilitato dall'utilizzo della valvola superiore senza l'ausilio di estrattori.

A tutt'oggi l'analisi sensoriale, confortata anche dall'analisi chimica, evidenzia l'ottenimento di vini più ricchi in colore, con una struttura fenolica più robusta grazie ad una maggiore presenza di fenoli totali e di tannini; il tutto senza conferire eccessiva durezza al vino.

A conclusione di queste brevi note possiamo affermare che i vini prodotti con GANIMEDE hanno, per colore e struttura fenolica, caratteristiche particolarmente adatte all'invecchiamento.

A fronte di quanto considerato siamo ben lieti di confermarVi l'ordine di acquisto, per la prossima vendemmia di:

- N. 3 GANIMEDE da HL. 250 effettivi per lo stabilimento di Fossalta di P.gruaro.
- N. 5 GANIMEDE da HL. 250 effettivi per lo stabilimento Pile e Lamole in Chianti.
- N. 2 GANIMEDE da HL. 75 effettivi per lo stabilimento Kettmeir di Caldaro.

Certi di farVi cosa gradita, porgiamo distinti saluti.

Mascarin Giorgio  
Direttore tecnico

metodo  Ganimede®



*Il Fermentatore Innovativo.*



metodo  Ganimede®

**Tommasi Viticoltori**

*Pedemonte di Valpolicella (VERONA)  
ITALIA*

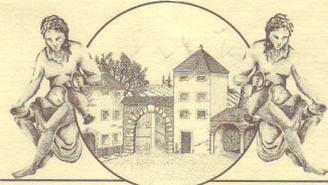
**1998** n. 2 Ganimede da 400 Hl.

**1999** n. 4 Ganimede da 400 Hl.

**2000** n. 2 Ganimede da 400 Hl



*Il Fermentatore Innovativo.*



# TOMMASI

"viticoltori"



Spett. ditta  
**GANIMEDE**  
Via Umberto I, 77/A  
33097 Spilimbergo (PN)

Pedemonte di Valpolicella, 25 Maggio 1998

Con la presente desideriamo esprimere la ns. soddisfazione per i risultati ottenuti con i 2 **Ganimede** da hl. 400 da noi acquistati per la vinificazione di Febbraio delle uve appassite dell'Amarone.

A seguito della ns. visita al SIMEI abbiamo subito capito la grande innovazione che **Ganimede** era in grado di apportare all'attuale sistema di vinificazione.

Infatti, grazie al suo strategico by-pass, **Ganimede** ci ha permesso di fare il riempimento a cappello sommerso ( By-pass aperto ), lasciando in questo modo la vinaccia in soluzione acquosa fino all'inizio della fermentazione.

Grazie al rimescolamento ottenuto con l'apertura del by-pass, la vinaccia si è mantenuta sempre ben sgranata, acino per acino, agevolando così la cessione da parte di tutti i singoli acini di aromi, antociani e tannini.

Inoltre il fondo conico di **Ganimede** ha reso semplice e veloce l'estrazione, dalla valvola di scarico totale, di grandi quantità di vinaccioli.

Infine, lo scarico della vinaccia, effettuato dopo circa due mesi e mezzo dal riempimento, è avvenuto senza grandi problemi, anche se non abbiamo sfruttato la valvola superiore perché la vinaccia, dopo lunga macerazione, si era depositata sul fondo.

Le analisi sensoriali e le analisi chimiche mettono in risalto che con **Ganimede** abbiamo ottenuto un Amarone eccezionale, con maggiore ricchezza di colore, molto strutturato, con aromi complessi, intensi e persistenti.

Pertanto, a seguito dei risultati ottenuti, siamo a confermarVi l'acquisto di altri 4 **Ganimede** da hl. 400, che utilizzeremo anche durante la vendemmia di Settembre 1998 per la vinificazione delle uve Valpolicella.

Distinti saluti,

**TOMMASI Viticoltori**  
Tommasi Dario

**TOMMASI**

37020 PEDEMONTE DI VALPOLICELLA - VERONA - ITALY - TEL. 045-7701266 - FAX 045-7701063  
VITICOLTORI IN VERONA



*Il Fermentatore Innovativo.*



ESTATE GROWN | MT BARKER WA  
CABERNET SAUVIGNON 2004

Fantastic Cabernet expression, rich in colour and flavour. Displaying glorious blackcurrant, cassis, spice and chocolate. Earthy, fine and structured, long lasting tannins. Harmonious integration of quality oak. Finishes smooth and elegant. Cellar for 5-7 years

This premium wine made exclusively using  
**metodo  Ganimede®**  
for a more intense flavour and velvety palate

**ALC/VOL 14.0%**  
APPROX. 8.3 STD. DRINKS  
PRESERVATIVE 224 ADDED.  
MAY CONTAIN TRACES OF  
NUTS USED IN TRADITIONAL  
FINING. PRODUCED BY  
SPENCER WINE JOINT  
VENTURE. MANAGED BY THE  
TURLOCH UNIT TRUST  
SPENCER ROAD, NARRIKUP,  
WESTERN AUSTRALIA

