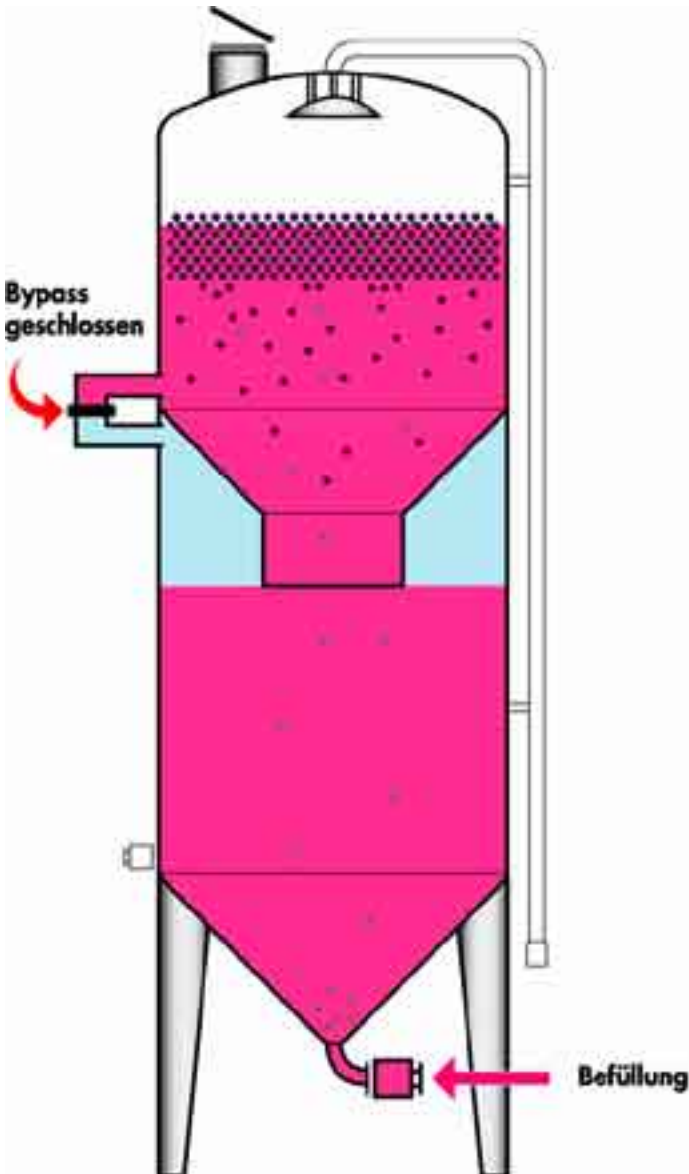


**metodo  Ganimede®**



# 1

## Befüllung des tanks.

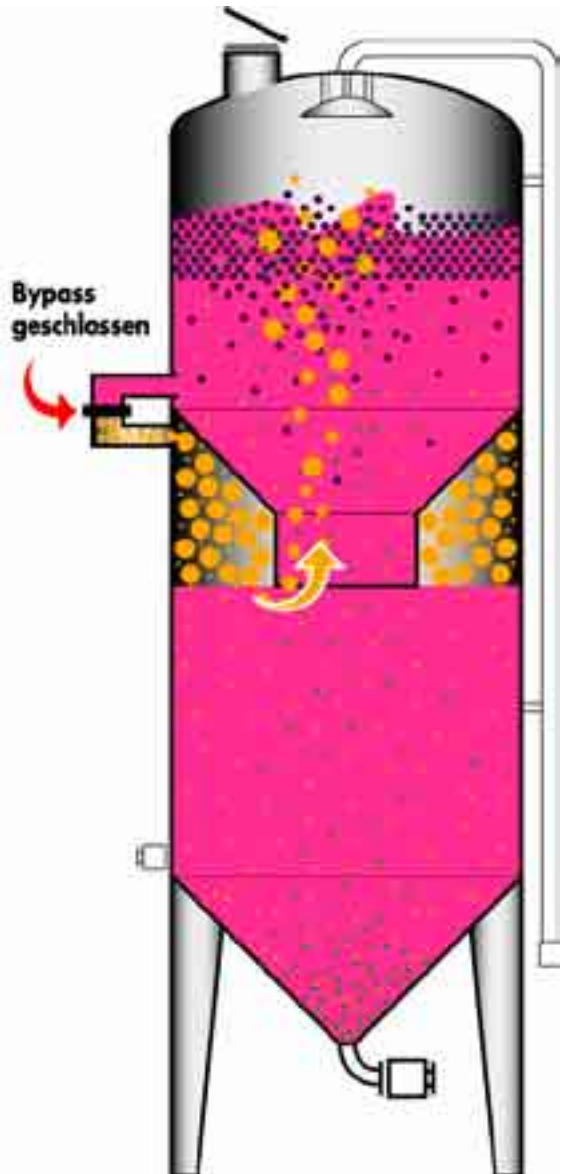


Die Maische wird entweder von oben oder von unten in den Tank eingeführt.

Während dem Befüllen des Tankes mit der Maische bleibt der Zwischenraum zwischen dem Mantel und der Trennwand leer, da die vorhandene Luft nicht durch den geschlossenen Bypass entweichen kann. Der Tresterhut beginnt sich im oberen Bereich zu bilden.

# 2

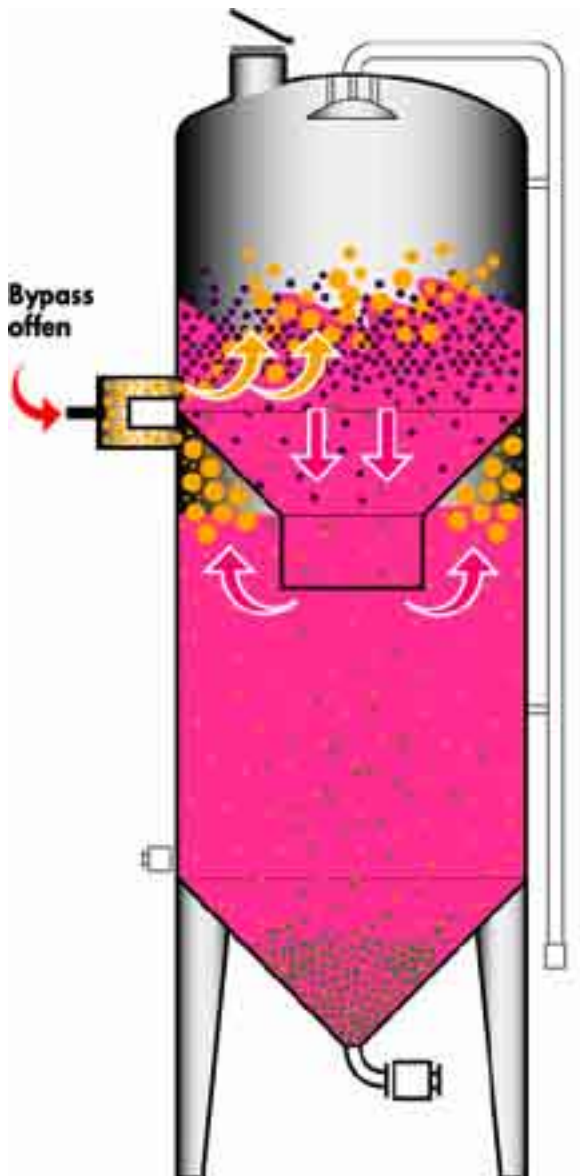
## Alkoholische gärung.



Das durch die Gärung entstehende Kohlendioxid verdrängt im Zwischenraum die vorhandene Luft, welche unter Druck durch die Oeffnung in der Trennwand entweicht. Somit entsteht eine fortlaufende Maischedurchmischung und ein Absinken der Traubenkerne, die sich auf dem Boden sammeln.

# 3

## Öffnung des bypasses.

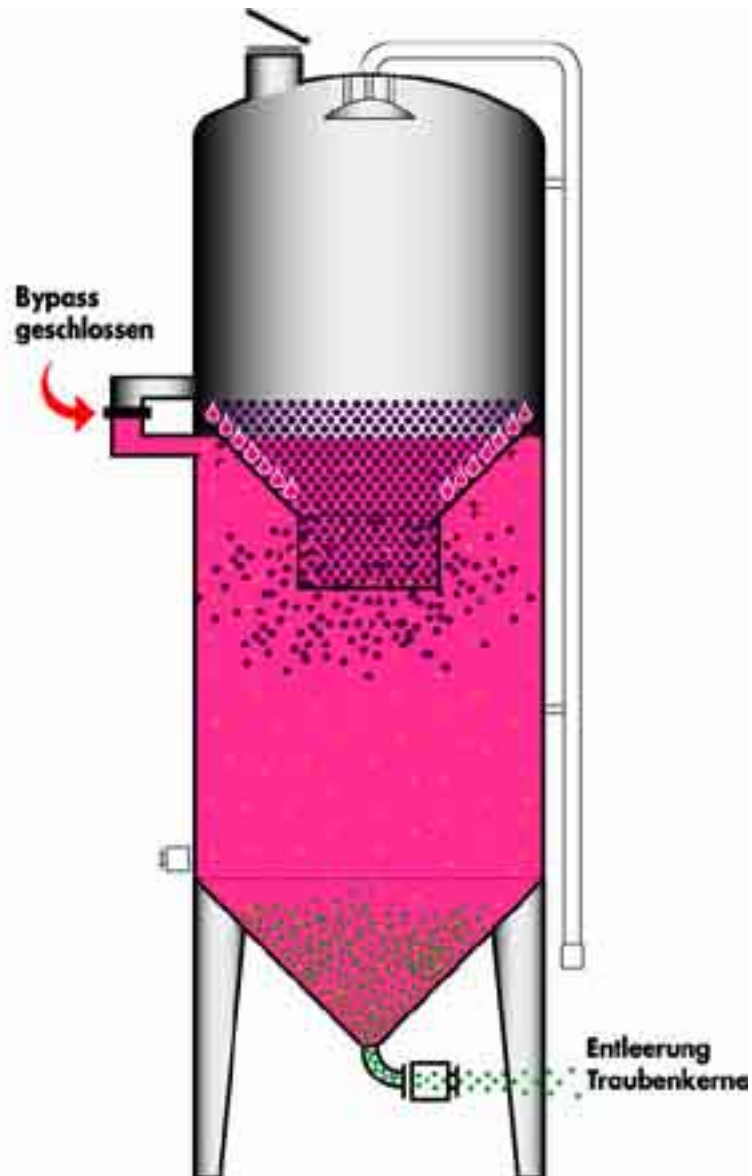


Die in dem Zwischenraum gebildete grosse Gasmenge entweicht durch die Bypassöffnung unter grossem Druck direkt in den Tresterhut, der dadurch kräftig mit Saft überschwemmt und gelockert wird.

Auf diese Weise kann der Hut nicht verklumpen und die Traubenkerne sammeln sich erneut am Boden.

# 4

## Schliessung des bypasses.



Das Kohlendioxid ist entwichen und der Zwischenraum mit der Maische gefüllt. Der Tresterhut beginnt sich erneut zu bilden und wird durch den absinkenden Saft ausgelaut.

Die gesammelten Traubenkerne können einfach und jederzeit durch das Totalentleerungsventil abgezogen werden.

# 5

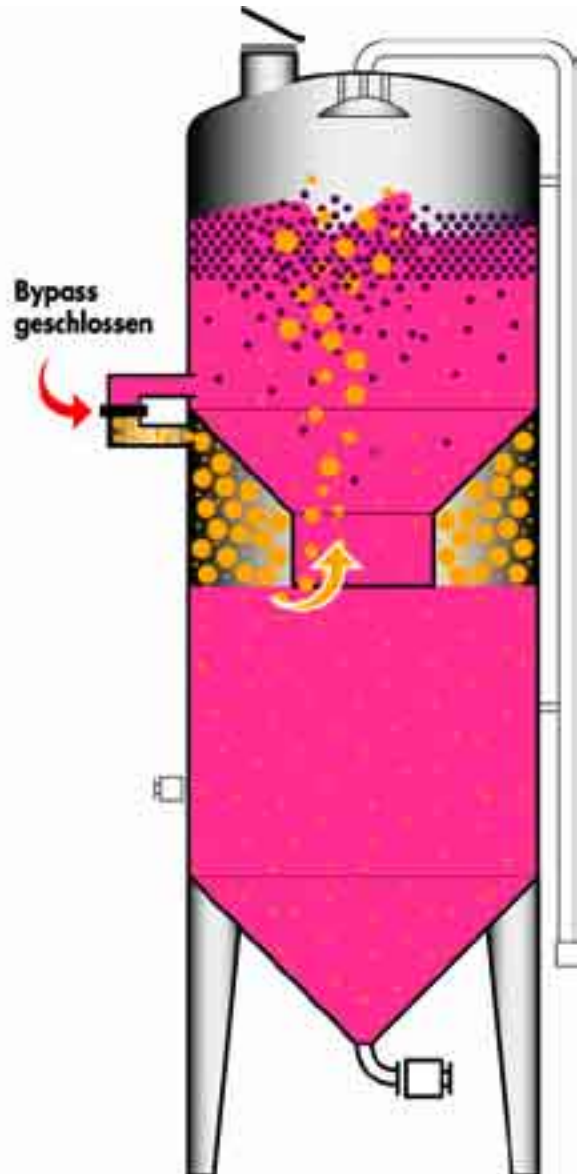
Suite de la fermentation  
après utilisation du by-pass.



Bei geschlossenem Bypass beginnt sich das Gärgas erneut in dem Zwischenraum zu sammeln und drückt die Maische durch die Oeffnung in der Trennwand nach oben. Während das Füllniveau ansteigt, setzt sich das Auslaugverfahren im Tresterhut fort.

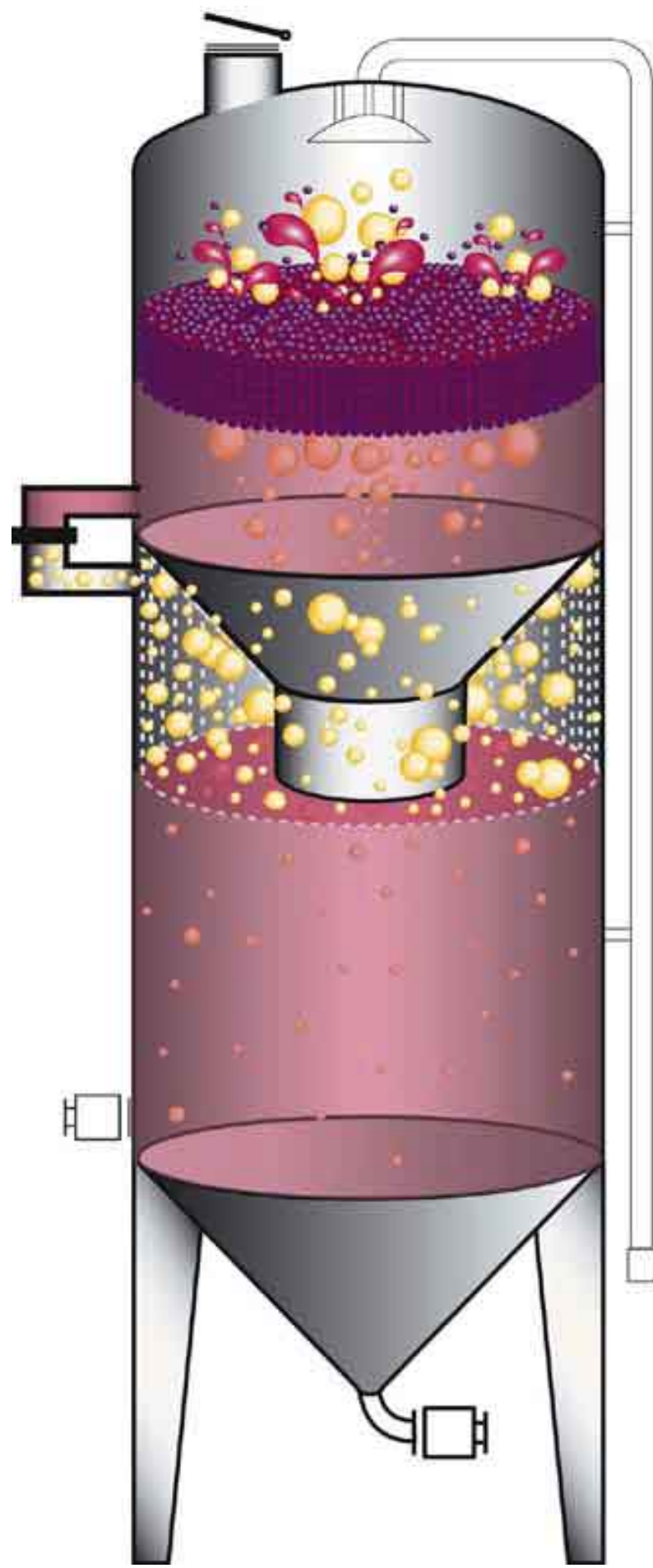
# 6

Renouvellement de la phase 2.



Das Gärgas hat den Zwischenraum erneut gefüllt und entweicht durch die Oeffnung in der Trennwand mit viel Kraft in den Tresterhut, der permanent gelockert wird. Jetzt kann man den Bypass erneut öffnen und den ganzen Ablauf so oft wiederholen lassen, wie man es für nötig hält.

Dank der grossen Vielseitigkeit von **Ganimede®** kann der Zwischenraum auch mit anderen Gasen befüllt werden und somit ist eine weitere Anwendung des Systems auch ohne Gärung möglich.



metodo  Ganimede®

# metodo Ganimede®

# metodo

**Ganimede®:**  
*viel mehr als nur ein  
einfacher Gärbottich.*

Auf den folgenden 30 Seiten möchten wir Ihnen erklären, dass schon beim Kosten eines Weines, welcher mit der **Ganimede®** Technik produziert wurde, einfach besser schmeckt.

**Es handelt sich also nicht nur um einen neuartigen Gärbehälter, sondern um ein neues System der Weinbereitung, mit welchem Sie ein qualitativ hochstehendes Produkt herstellen können.**

Dieses neue Verarbeitungssystem ermöglicht die Extraktion der feinen und edlen Substanzen aus der Traube.

Dank der überraschenden Ergebnisse hat es die Bezeichnung **Metodo Ganimede®** erhalten.



# Ganimede®

**Metodo Ganimede®:**  
*vertrauen in die innovation.*

Der „Metodo  
**Ganimede®**“ wird zum  
Markenzeichen für Qualität.

Das neuartige Gärsystem entstand 1997 durch eine glückliche Intuition des friauler Önologen Francesco Marin. Seither vertrauen zahlreiche Oenologen und Produzenten auf diese Technik, in welche sie auch grosse Investitionen tätigen. Schnell fand somit eine 100% Produktionsumstellung statt, d.h. ausschließlich unter Verwendung der **Ganimede®**-Fermenter. **So können heute die Ganimede®-Weine mit traditionell hergestellten Weinen verglichen werden und das Ergebnis ist überraschend: strukturierte Robustheit bei hervorragender Eleganz, Ausgewogenheit und großer Weichheit – dies sind die Eigenschaften, die einen Ganimede®-Wein unverwechselbar machen.** Zu den ersten Betrieben, die ihre Weine ausschließlich mit dem **Metodo Ganimede®** erzeugten, gehörten „Tommasi Viticoltori“ aus dem Valpolicella-Gebiet mit ihrem berühmten Amarone, sowie das Weingut „Vicentini Orgnani“ aus dem Friauler Hügelland bei Valeriano (PN) mit einem feinen Merlot. **Anlässlich der Messe Vinitaly 2002 in Verona stellten beide Betriebe die Markenbezeichnung „Metodo Ganimede®“ vor, welche den Flaschen mit der Ganimede®-Technik erzeugten Weine zu finden ist. Sinn und Zweck dieser Bezeichnung ist eine Garantie für den Endverbraucher und den Hinweis auf die besonderen Qualitätsmerkmale, die sich aus diesem innovativen System ergeben. Ganimede®** konnte eine große Begeisterung unter den überzeugten Winzern verzeichnen und interessanterweise hat sich auch der Winzerbetrieb Venturelli aus Valeggio sul Mincio (VR) sofort mit dem sehr bekannten „Bianco di Custoza“ – ebenfalls erzeugt mit der **Metodo Ganimede®** am Markenschutz beteiligt, was den hohen Wert dieser Technik auch bei den Weißweinen unterstreicht. Auf der Internetseite [www.ganimede.com](http://www.ganimede.com) ist ein Leitbild veröffentlicht, das die Verwendung der Markenbezeichnung **Metodo Ganimede®** reglementiert. Alle Betriebe, die im Besitz der dort vorgeschriebenen Voraussetzungen sind, könne aktiv bei dieser „kleinen“ Revolution in der Welt des Weines teilhaben.

## **Ganimede®: einfach innovativ!**

metodo



**Ganimede®:**  
**wenn die Natur für Sie**  
**arbeitet!**

Die große Innovation des **Ganimede®**-Systems stützt sich auf die antike Tradition, die Vorteile zu nutzen, welche die Natur dem Menschen und seinen Leidenschaften bietet.

**Ganimede®** überzeugt in Fachkreisen dank seiner revolutionären Einfachheit: **es werden weder Strom noch mechanische Systeme oder Rundlaufpumpen benötigt. Gerade wegen der einfachen Arbeitsweise erhält man ein sehr hochwertiges Produkt.**

**Ganimede®** gewinnt die gesamte für das Durchmischen der Maische im Gärungsprozess erforderliche Energie aus der Natur: aus jedem Liter Most bilden sich ca. 40-50 Liter Gas und so steht **in einem 800-l-Behälter ein natürliches Gaspotential von rund 4 Millionen Litern zur Verfügung!**

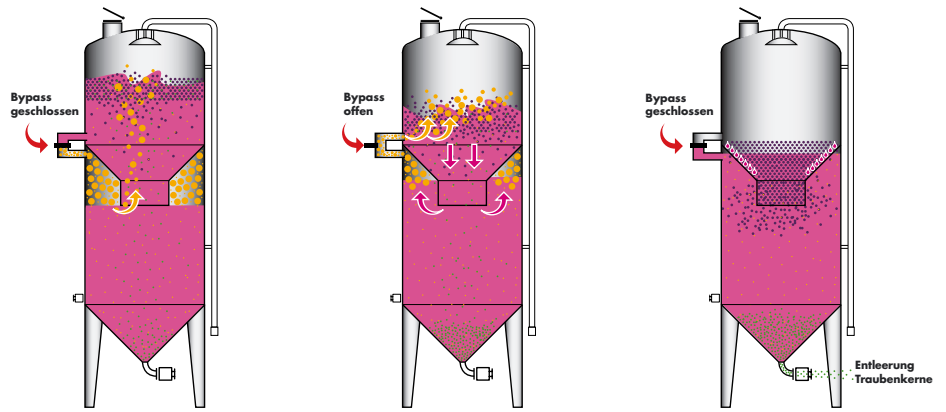
Warum sollte man diese Ressource einfach entweichen lassen ohne deren Vorteile zu nutzen?

Die trichterförmige Trennwand im Inneren von **Ganimede®** stellt die eigentliche Neuheit des Systems dar: sie ermöglicht die Nutzung des enormen Energiepotentials, indem sie einen Hohlraum schafft, wo sich das Gärgas ansammelt, das im richtigen Moment zum wirkungsvollen Durchmischen der gesamten Maischemasse verwendet werden kann, wobei der Vorgang als Ganzes den jeweiligen Erfordernissen angepasst werden kann.

**Ganimede®:**  
**günstig und**  
**leistungsstark.**

Das Hauptziel jedes Gärbehälters ist, unter selektiver Extraktion der Phenolstoffe das Beste aus der eingeweichten Maische zu gewinnen, ohne dass der Tresterhut Klumpen bildet.

**Dabei muss vermieden werden, dass ein zu starkes mechanisches Einwirken auf den Tresterhut ungewünschte Mengen an Weinhefe erzeugt und somit krautige, bittere oder adstringierende Substanzen an den Most abgegeben werden.**



# Ganimede®

**Ganimede®:**  
einfache und  
zuverlässige  
„Délestage“.

**Die Revolution zum  
Greifen nahe.**

Alle handelsüblichen Systeme mussten mit teuren und nicht immer wirkungsvollen komplizierten mechanischen und elektrischen Vorrichtungen versehen werden, um das zu erreichen, was **Ganimede®** auf zuverlässige und kostengünstige Weise über ein sanftes und natürliches Verfahren ermöglicht.

Sobald der Hohlraum unter der Trennwand im **Ganimede®**-Fermenter gesättigt ist, steigt das Gas in großen Blasen durch die Öffnung in der Trennwand an die Oberfläche; dabei wird die Maischemasse konstant bewegt und ein Verklumpen verhindert. Für eine kräftigere Wirkung wird lediglich der als Verbindung zwischen dem Hohlraum und dem oberen Wannenteil befindliche Bypass geöffnet, sodass die enorme Gasmasse aus dem Hohlraum entweichen und den Tresterhut kräftig durchmischen wird. **Die Maische wird gut entkernt und durch die Gaswirkung mit Flüssigkeit durchtränkt. Wird der darunter liegende Hohlraum nun durch Öffnen des Bypass geflutet, sinkt die Maische plötzlich nach unten und verteilt sich ebenfalls in großen Mengen auf der trichterförmigen Oberfläche der inneren Trennwand; dort bleibt sie liegen und tropft ab, wobei die zuvor freigesetzten Stoffe abgeführt werden. Auf diese Weise reproduziert Ganimede® auf sehr wirkungsvolle und einfache Weise bei jeder Öffnung des Bypass' das renommierte Délestage-Verfahren.** Nach dem Schließen des Bypass' bildet das aufsteigende Gas erneut einen Hohlraum und drängt die Maische durch die Öffnung in der Trennwand, wo erneut die Phase des statischen Abtropfens stattfindet. Mit **Ganimede®** gibt es also kein pumpenabhängiges Umpumpen der Flüssigkeit mehr, die das Produkt möglicherweise zu stark mit Sauerstoff versetzen oder technische Probleme mit sich bringen; kein mechanisches Einwirken auf den Tresterhut, das die Maische angreift und wodurch ungewollt große Mengen an Weinhefe erzeugt werden: **nur eine wirkungsvolle, einfache, natürliche und sanfte Technologie gelangt zur Anwendung, welche eine kleine Revolution in der modernen Vinifikation einläutet.**

## **Ganimede®: der Freund des Önologen.** Anpassungsfähigkeit und selektive Extraktion.

*Größte Anpassungsfähigkeit.*

**Ganimede®** ermöglicht überraschende Ergebnisse, die über allen gestellten Erwartungen liegen. Dies ist auch bei eher ungünstigen Faktoren der Fall, wo es noch wichtiger ist, alle Verarbeitungsschritte unter Kontrolle zu halten. Bei roten Traubenbeeren werden aufgrund der spezifischen polyphenolischen Eigenschaften unterschiedliche Gärungstechniken verwendet. Ein Pinot Nero (Blauburgunder) beispielsweise zeigt einen mittleren Gehalt an Antozyan (Farbstoff) und einen hohen Tanningehalt, und daher ist eine „reduzierende“ Technik sowie die gemäßigte und vorsichtige Verwendung der Umpumpungen angezeigt, während bei den gut antozyan- und tanninhaltigen Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon die Verwendung von Sauerstoffbeigaben günstige Auswirkungen auf die Tanninpolymerisierung haben kann und diese Weine somit weicher und angenehmer für den Gaumen machen. **Auch in diesem Fall unterstreichen die großen Qualitäten von Ganimede® die enorme Anpassungsfähigkeit dieses innovativen Systems und ermöglichen es dem Önologen, einmal mehr den richtigen Verfahrenszyklus für die jeweils zur Verfügung stehenden Trauben und das zu erzeugende Endprodukt einzustellen und auszuwählen.**

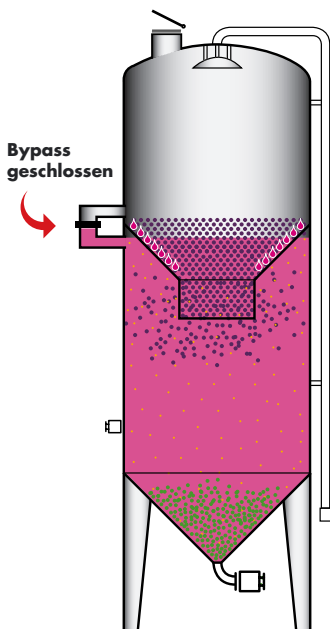
*SELEKTIVE, sanfte, einfache  
und wirkungsvolle Extraktion.*

Weinverkostungen und chemische Analysen bestätigen, dass die Eigenschaften des **Metodo Ganimede®** bereits von vornherein weichere und samtigere Weine begünstigen und so zahlreiche Probleme in Verbindung mit dem nachfolgenden Ausbau der Weine lösen, um den ständig aufmerksameren Ansprüchen des Endverbrauchers entgegen zu kommen. Dies ist der sanften und SELEKTIVEN Extraktion nur der guten Bestandteile jeder einzelnen Traubenbeere innerhalb der Maischemasse (d.h. aus 100% der vorhandenen Traubenbeeren) zu verdanken. Dank der Qualität der verwendeten Trauben und des gewählten Einmisch- und Gärzyklus lassen sich mit **Ganimede®** farb- und geschmacksintensive Weine erzeugen, deren robuster Körper stets eine angenehme Weichheit im Wein beibehält.

## **Ganimede®: Innovation im Zeichen der Tradition.** Einfache und wirkungsvolle Délestage.

**Ganimede®:**  
*ein professionelles und  
vielseitiges Hilfsmittel.*

### **DÉLESTAGE-Technik.**



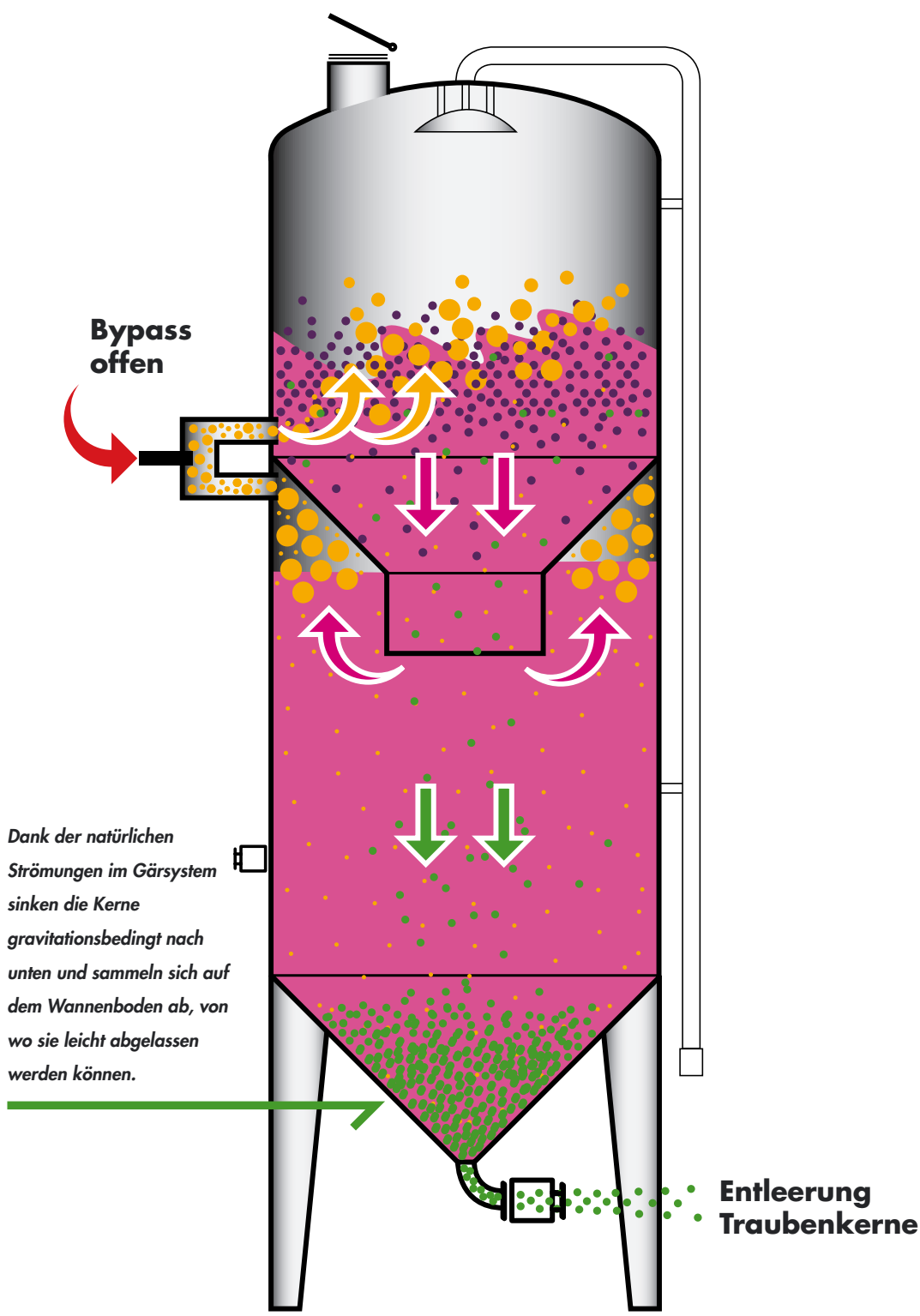
**Ganimede®** ist ein wahrer Freund des Önologen, da der gesamte Weinbereitungsprozess je nach der zu verarbeitenden Traubenqualität, der geografischen Lage und den Erfordernissen des einzelnen Weinguts mit Hilfe mehrerer Arbeitsschritte einfach und wirkungsvoll individuell gestaltet werden kann (Mazeration vor dem Gären, Mazeration und Gären in sauerstofffreiem Umfeld, Gärung unter Einfluss von Sauerstoff, Mazeration nach der Gärung, Absonderung der Kerne, Durchmischen der festen Maische mit Hilfe von technischen Gasen).

Mit den Gärbehältern von **Ganimede®**, wird bei jeder Öffnung des **Bypass'** der exakte „Délestage“-Effekt erzielt – eine Technik, die aufgrund des guten Stoffaustausches zwischen Maische und Flüssigkeit sehr gefragt ist. Da der Flüssigkeitsstand durch die rasche Flutung des Hohlraumes nach dem Öffnen des Bypass' sofort abfällt, kann sich die nun nicht mehr von den Gas- und Flüssigkeitsströmungen betroffene Maische auf dem Trichter der Trennwand ablagern; es folgt ein Abtropfvorgang, bei dem die zuvor freigegebenen Substanzen abgegeben werden.

**Im Gegensatz zu den herkömmlichen Systemen geschieht dieser Vorgang, ohne dass zuvor die Flüssigkeit aus dem Fermenter entleert werden muss: ein aufwendiger Vorgang, der Zeit und Arbeitskraft erfordern würde und die Gefahr einer übermäßigen und unkontrollierten Sauerstoffanreicherung der Maischemasse mit sich bringt.**

Für eine Intensivierung des Délestage-Effektes insbesondere bei langen Mazervationsvorgängen reicht es beim **Ganimede®**-System aus, einen Teil der Flüssigkeit abzulassen, um so die Maische unter das Niveau der Trennwand abzusenken. Durch die Zugabe von Flüssigkeit von oben wird ein Anstieg des Füllstands erreicht, der die Maische zwingt, in kleineren Mengen durch die Öffnung im Trennwandtrichter wieder nach oben zu steigen, wodurch sie auch von der Flüssigkeit sehr viel leichter getränkt werden kann.

**Ganimede®: wertvolle Vielseitigkeit.**





*Ablassen der Traubenkerne.*



*Große Kern-Ablassmengen.*

***Ausschluss der Kerne vom Weinbereitungsprozess.***

Dank der wirkungsvollen und sanften Durchmischung der Maische können beim **Ganimede®**-System große Mengen an Traubenkernen auf den Wannenboden absinken, wo sie sich ansammeln und jederzeit auf einfache Weise durch das Ablassventil entfernt werden können.

Bei schlechteren Jahrgängen gibt es wenig polymerisierte und sehr reaktive Traubenkerne mit hohem Tanningehalt, die sich negativ auf die Qualität des Weins auswirken. Die Entfernung dieser Kerne kann daher von großem Nutzen sein.

**Nur das Ganimede®-System ermöglicht den teilweisen oder vollständigen Ausschluss der Traubenkerne bzw. der darin enthaltenen Gerbstoffe (Tannine) vom Weinbereitungsprozess; es können daher ausgezeichnete Weine erzeugt werden, die nur die Tannine und Antozyane der Beerenhäute enthalten, die sich nicht zerdrücken lassen und daher leicht zu extrahieren sind.**

Je nach Einschätzung des Önologen können ferner die bereits auf dem Wannenboden angesammelten Traubenkerne mit einer einfachen Gaseinleitung wieder aufgewirbelt werden, um so eine größere Kontaktfläche zu bilden und den vom Alkohol bewirkten Lösungseffekt zu verstärken, der die außen angelagerten Fettstoffe ablöst und so den Traubenkernen die Gerbstoffe entzieht.

***Temperaturkontrolle.***

Dank der Wärmetausch-Ummantelung und der typischen Strömungsabläufe des Gärsystems wird bei **Ganimede® die Temperatur schneller und gleichmäßiger auf die gesamte Masse verteilt.** Die Temperaturkontrolle mit Erwärmungs-sowie Abkühloption ermöglicht dem Önologen die Einstellung aller möglichen Variablen, um den Umformungsprozess aus technischer Sicht bestmöglich an die Verwertung jeder einzelnen Traubensorte anzupassen.

***Die Vorteile eines einfachen und sauberen Verfahrens.***

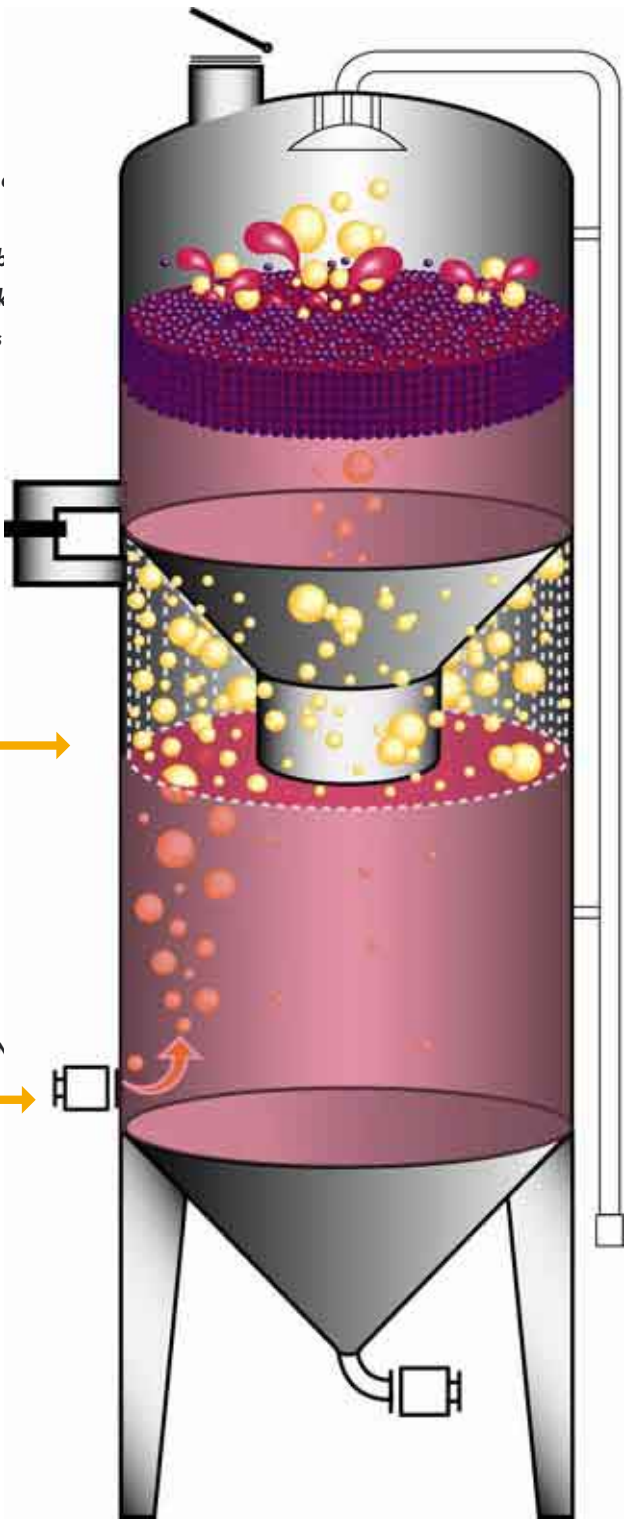
Die perfekte Homogenisierung der Maischemasse in den **Ganimede®-Fermentern lässt keine Vermehrung unerwünschter Bakterien zu und beugt dem typischen sauren Geruch von herkömmlichen Gärbehältern vor.** Dies zeigt, dass die Verarbeitung in einer einfachen und sauberen Anlage in jeder Phase unerwartete Vorteile birgt und die Analysen ergeben stets sehr geringe Anteile an flüchtigem Säuregehalt bei der Weinbereitung unter Verwendung der **Ganimede®-Technik.** So können viele Önologen die für die Gärung verwendeten SO<sub>2</sub>-Dosierungen verringern, was einen beachtlichen Pluspunkt für den gesundheitlichen Aspekt von Nahrungsmitteln und Getränken darstellt, so wie er von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfohlen wird.

**Ganimede®: Vollgas-Qualität.**  
Ventil für die Gaseinleitung von außen.

Über das Ventil wird  
externes Gas von außen  
eingeleitet und bleibt für  
gewünschte Zeit im  
Hohlraum. Es besteht da-  
keinerlei Entweichmöglichk-  
nach außen und das Gas  
wird in der darunter  
befindlichen Flüssigkeit  
gebunden.



Einleitungsventil  
für externe Gase  
(O<sub>2</sub>, gefilterte Luft, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>)



*Einleitungsventil für externe Gase.*

Über ein spezielles Ventil können Gase von außen direkt in den Hohlraum unterhalb der Trennwand eingeleitet werden und **der Önologe ist so in der Lage, verschiedene Möglichkeiten des Ganimede®-Fermenters zu jedem Zeitpunkt selber nach seinen persönlichen Wünschen einzusetzen.**

*Extraktions-Mazeration vor und nach der Gärphase.*

**Ganimede®** bietet exklusiv die erstaunliche Möglichkeit an, , **sofort nach dem Keltern einen großen Anteil Antozyane und Aromastoffe der Maische entziehen zu können, indem durch entsprechende Programmierung einfach Außengase in den Hohlraum eingeleitet werden.** Auf diese Weise kann die typische **Durchmischung und Homogenisierung der gesamten Masse** erreicht werden, **die das Ganimede®-System auszeichnet; dies geschieht auch ohne Gärgas sanft, wirkungsvoll und ohne Verwendung von Pumpen nur unter Beigabe von CO<sub>2</sub>.** So kann das Extraktionsverfahren der farbgebenden Substanz ohne das Beisein von Alkohol beschleunigt und gesteigert werden. Diese Technik ist bei einigen Önologen sehr beliebt, da sie eine deutliche Trennung der Mazerations- und der Gärungsphase ermöglicht. **Derartige Ergebnisse sind nicht mit herkömmlichen Gärbehältern zu erreichen, da sie Kreislaufpumpen verwenden, die jedoch erst dann arbeiten können, wenn sich die festen Bestandteile von den flüssigen abgesetzt haben; nur so kann ein übermäßiges mechanisches Einwirken auf die Beerenhäute und der daraus folgende hohe Qualitätsverlust verhindert werden.**

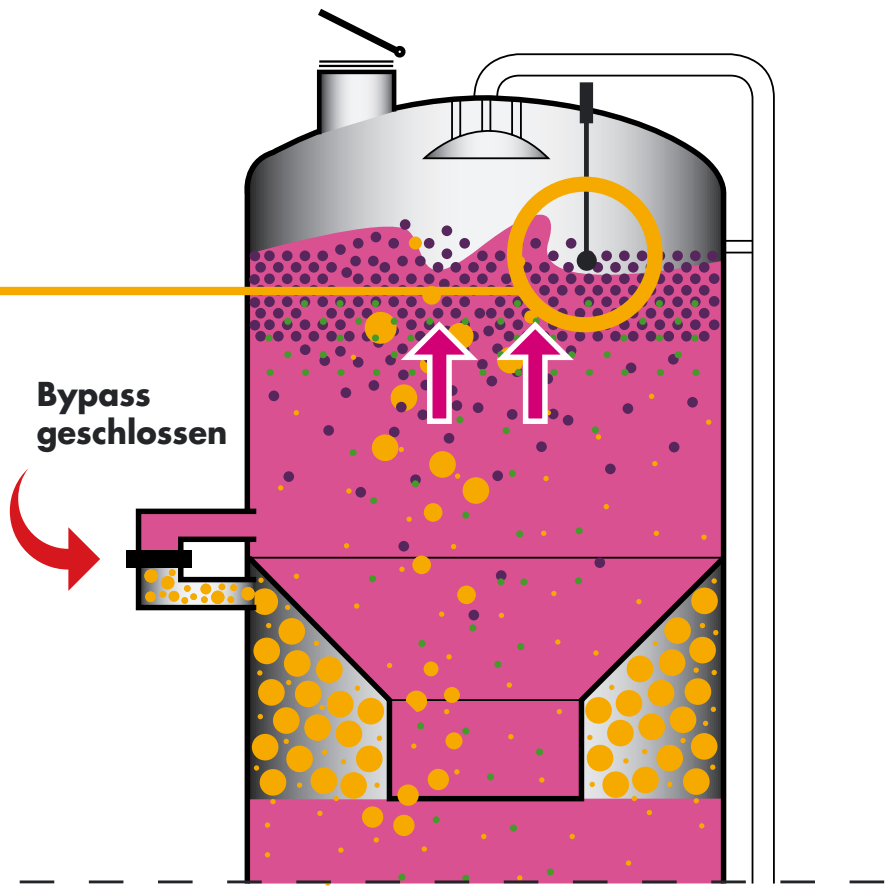
Ebenfalls dank der Einleitung von externem Gas in den Hohlraum garantiert **Ganimede®** bei langen Mazerationszeiten stets eine optimale Durchmischung der Masse auch nach der Gärungsphase.

*Einleitung von externen Gasen  
(O<sub>2</sub>, gefilterte Luft,  
CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>)*

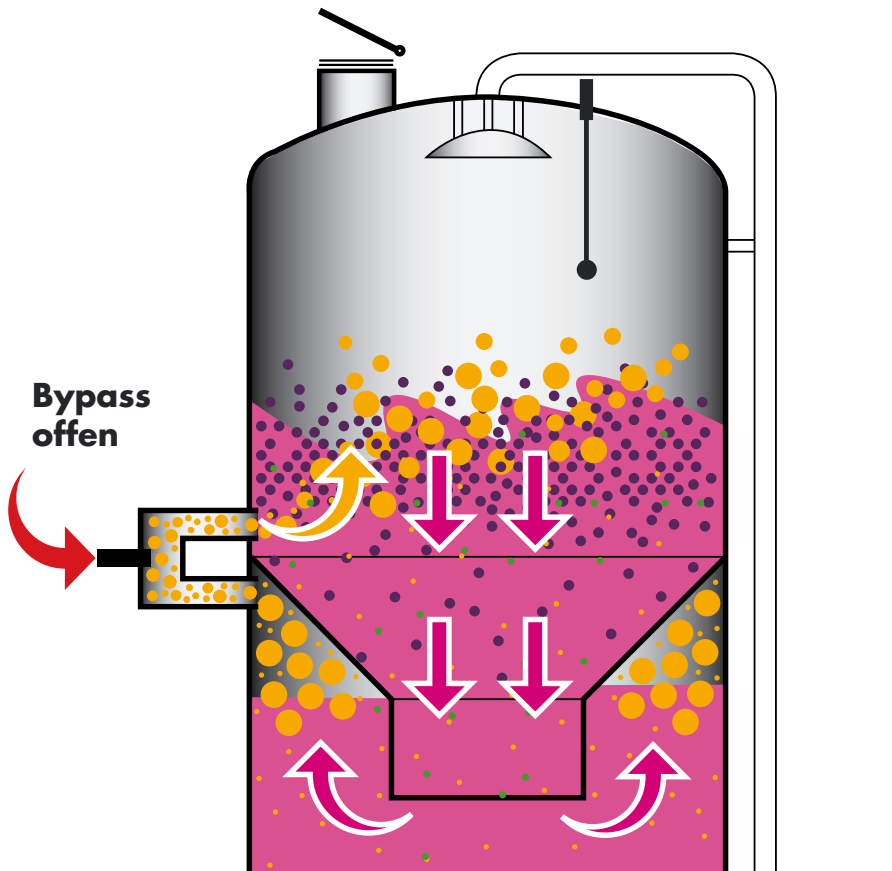
Über dieses Ventil kann der Önologe nach eigenem Ermessen auch andere Außengase (z.B. gefilterte Luft, O<sub>2</sub>) direkt in den Hohlraum von **Ganimede®** einleiten: **nur so können diese Gase für die gesamte erforderliche Zeit und in den festgelegten Mengen in direktem Kontakt mit dem Produkt verbleiben, wobei sie sich langsam an die Flüssigkeit binden und feste Verbindungen eingehen, ohne dass eine Entweichungsmöglichkeit nach außen besteht.**

Bei der herkömmlichen Methode mit Rundpumpen der Flüssigkeit wird eine gänzlich unkontrollierte und daher sehr approximative Sauerstoffanreicherung der Masse erzielt; **die gezielte Verwendung von Sauerstoff hingegen kann eine bessere Polymerisierung der Gerbstoffe zur Folge haben, was die Weine wiederum weicher und angenehmer für den Gaumen macht.**

Im Falle eines plötzlichen Anstiegs des Füllstands löst die Flüssigkeit die Top-Level-Vorrichtung aus, die den Bypass öffnet und so ein Überlaufen verhindert.



Die Öffnung des Bypass' bewirkt die Flutung des Hohlraumes und somit das Absinken des Füllstands um über 100 cm. Dadurch wird ein ausgezeichneter Sicherheitsspielraum garantiert, der das Fassungsvermögen des Behälters nicht beeinflusst.



## **Ganimede®: Kontrollierte Qualität.**

### **Die Top-Level-Sicherheitsvorrichtung.**

### **Digitale Multifunktions-Steuertafel.**

#### **Top-Level- Sicherheitsvorrichtung.**

Alle **Ganimede®**-Fermenter verfügen über einen **Top-Level-Sensor**, der die sofortige Öffnung des Bypass aktiviert und den Füllstand um rund 1 Meter absenkt, sofern dieser die festgelegte Höchstmarke übersteigt; so können die Füllstände bestmöglich genutzt werden.

In herkömmlichen Gärbehältern musste zur Vorbeugung des lästigen Überlaufens von Most und Maische auf einen Teil des tatsächlichen Fassungsvermögens verzichtet werden, um einen großen Spielraum für den garantierten Füllstand zu haben; dies war jedoch gleichbedeutend mit einer Verringerung der tatsächlichen Arbeitskapazität des Gärbehälters. Dank des **Top-Level-Sensors** garantiert **Ganimede®** tatsächliche Füllleistungen von 100% bei gleichzeitigem Vermeiden von unerwünschtem Überlaufen mit anschließender Reinigung, die insbesondere aufgrund der Zeit- und Personalknappheit während der Weinlese vermieden werden kann.

#### **Digitale Multifunktions- Steuertafel.**

Alle Hauptfunktionen der **Ganimede®**- Anlage können höchst einfach und genau auf einer **digitalen Multifunktions-Steuertafel** mit dem neuen Digital-Microcontroller (mit einem seriellen RS-485-Ausgang zum PC-Anschluß für die Überwachung und Steuerung) programmiert werden. **Diese Vorrichtung unterstreicht die große Vielseitigkeit des Ganimede®-Systems und ermöglicht den automatischen Ablauf der einzelnen Phasen; diese können je nach Ermessen des Önologen eingestellt werden**, um die Temperaturkontrolle, die Arbeitszyklen der Bypassöffnung, das Auslösen des Sicherheits-Füllstandssensors und die Befüllsteuerung von zwei gesonderten Gasen (gefilterte Luft, CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>) zu übernehmen.

**Dank einer speziellen Software kann der individuelle Tagesablauf jedes einzelnen Ganimede®-Fermenters gesteuert werden. Ferner ist die digitale Multifunktions-Steuertafel in der Lage, bei Betriebsstörungen der Anlage Nachrichten an änderbare festgelegte Telefonnummern zu verschicken.**

## **Ganimede®: Vielseitigkeit rundum.** Entleerung, Reinigung und Einlagerung.

**Ganimede®:**  
alles „Vorlauf“.

Nachdem der beste Zeitpunkt für den Abstich des Mostes bestimmt ist, wird der **Ganimede®**-Fermenter abgepumpt. Bei den klassischen Modellen mit trichterförmigem Boden kann die Maische mit Hilfe der **Rotho®**-Peristaltikpumpe direkt in die Tresterpresse gepumpt werden.

**Die gut ausgehülste Maische wird sanft zur Presse gepumpt, wobei einfache Schlauchleitungen mit einem Durchmesser von 80-120 mm verwendet werden, um auf diese Weise ausschließlich Vorlaufwein zu erhalten.** Bei der großen mechanischen Einwirkung in herkömmlichen Gärbehältern aufgrund der vorhandenen mechanischen Extraktoren, Förderschnecken und Trichterpumpen, wird hingegen der noch in der Maische enthaltene Wein mit qualitativ minderwertigen chemischen und organoleptischen Eigenschaften freigesetzt (Wein 2. Wahl).

Da die gesamte Entleerungsoperation in einem geschlossenen System stattfindet, ist sie einfach, praktisch, sauber und funktionell **und kann leicht von einer einzigen Person durchgeführt werden.**

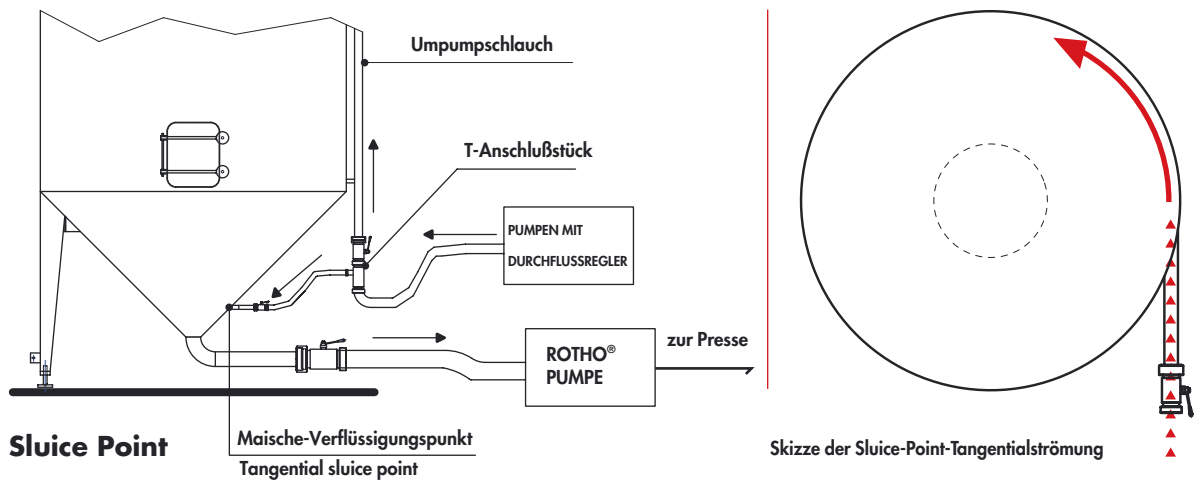
Ferner kommt es mit **Ganimede®** in dieser Phase zu keinerlei Aroma- und Duftstoffverlusten infolge übermäßigen Luftkontakts.

**Entleerungsvorrichtung**  
**SLUICE POINT.**

Für einen leichteren und schnelleren Ablauf der Entleerungsphase in den **Ganimede®**-Fermentern mit großem Fassungsvermögen wird die praktische **Sluice-Point-Vorrichtung** verwendet. **Sie leitet die Umpumpflüssigkeit tangential ein, wodurch die Maische leichter vom trichterförmigen Wannenboden ausströmen kann.**

**Ganimede®: mit Rücksicht**  
**auf Ihre Gewohnheiten.**

Alle patentierten **Ganimede®**-Fermenter verfügen über eine trichterförmige Innentrennwand und einen Bypass. Die übrigen Eigenschaften sollen eine bestmögliche Nutzung der Möglichkeiten dieses revolutionären Systems gewährleisten und gleichzeitig die technischen Ansprüche und Gewohnheiten jedes Winzers zu berücksichtigen; hierfür werden die **Ganimede®**-Fermenter den herkömmlichen Maische-Extraktionstechniken mit entsprechenden Wannenböden und Systemen angepasst.



Mögliche Ausführungen des Wannenbodens:

TRICHTERFÖRMIG, TRICHTERFÖRMIG MIT ABSPERRVENTIL, TRICHTERFÖRMIG MIT MECHANISCHEM EXTRAKTOR, GLATTER BODEN 3% NEIGUNG, GLATTER BODEN 25% NEIGUNG, TRICHTERFÖRMIG SEITLICH VERSETZT...

**Reinigung.**

**Ganimede®**-Fermenter sind einfach und wirkungsvoll zu reinigen, da sie keine Gitter und andere mechanischen Vorrichtungen im Inneren besitzen.

**Einlagerung.**

Die überraschend einfache Bauweise von **Ganimede®** macht diese Art der Gärbehälter zu einem optimalen Lagertank, ohne dass irgendwelche Anpassungen erforderlich sind. Ferner kann **Ganimede®** dank der Sättigung des Hohlraumes mit Inertgas bei Fehlen einer bestimmten Weinmenge als Expansionstank verwendet werden. **Hierfür wird nach dem Schließen des Bypass' das Gas über das entsprechende Ventil direkt unter die Trennwand eingeleitet; der Flüssigkeitsstand steigt danach bis zum oberen Deckel und der Hohlraum unter dem Trichter wird mit Inertgas gefüllt, wodurch jeglicher Luftkontakt des Weins verhindert wird.**

Kegelförmiger Boden mit Sluice-Point-Vorrichtung.

Seitlich versetzter, trichterförmiger Boden

Glatter Boden mit Neigung.



# Ganimede®: guter Wein auch im großen Fass.

## Gärbehälter von 35 bis 2.000 Hektolitern!

Ganimede®-Fermenter mit kegelförmigem Boden der BIG-Serie.

| Modell | Einlagerung Hl | Weinbereitung t | Durchmesser mm | H Mantelhöhe mm | H gesamt mm |
|--------|----------------|-----------------|----------------|-----------------|-------------|
| GC 75  | 750            | 65              | 3.150          | 9.000           | 11.800      |
| GC 90  | 930            | 80              | 3.550          | 8.750           | 11.800      |
| GC 120 | 1.210          | 105             | 3.800          | 10.000          | 13.400      |
| GC 140 | 1.390          | 120             | 4.250          | 9.000           | 12.500      |
| GC 160 | 1.600          | 140             | 4.250          | 10.500          | 14.000      |
| GC 175 | 1.750          | 155             | 4.250          | 11.500          | 14.800      |
| GC 200 | 2.000          | 175             | 4.450          | 12.000          | 15.500      |

**Ganimede®:**  
**BIG & SMALL.**

**Empfehlenswert und  
günstig.**

Die tollen Resultate der Small-Serie von **Ganimede®** (35-600 Hektoliter) wurden mittlerweile auf breiter Ebene auch von der Big-Serie (600-2000 Hektoliter mit doppeltem und dreifachem Bypass) bestätigt. Anders als in herkömmlichen Systemen **hat bei Ganimede® die Größe des Gärbehälters keinen Einfluss auf die Qualität des Endproduktes; daher können mit einem einzigen 1.800-Hektoliter-Ganimede®-Fermenterüberraschende Ergebnisse erzielt werden, anstatt drei herkömmliche 600-Hektoliter-Gärbehälter zu verwenden.** Dank der Flüssigkeits- und Gasströmungen von unten nach oben ist das revolutionäre **Ganimede®-System** nämlich in der Lage, auch bis zu 2,5m dicke Maischemassen gleichmäßig und wirkungsvoll zu vermengen. Dabei werden alle Weintrauben zu 100% genutzt, während bei herkömmlichen Anlagen 25-50% der Maische ungenutzt bleibt, da sie verklumpt und somit dem Auslaugprozess nicht vollständig unterzogen werden kann. Die **Ganimede®-Technik** stellt die Konzepte der baulichen Eigenschaften von Gärbehältern auf den Kopf: es werden keine niederen Bottiche mit sehr großem Durchmesser benötigt. Diese teuren und sperrigen Bottiche mit nur geringem Fassungsvermögen hatten einzig die Aufgabe, die Dicke des Tresterhutes zu verringern, was bei den herkömmlichen Systemen Schwierigkeiten bei der Verarbeitung bereiten konnte. **Ganimede®-Fermenter sind weniger sperrig und platzraubend; bei gleichem Gesamtfassungsvermögen sind weniger Gärbehälter erforderlich; sie steigern den Qualitätsgrad der in großen Mengen erzeugten Weine und verringern den Personaleinsatz.**

**Ganimede®-Fermenter** sind so gut wie wartungsfrei. Dies gilt insbesondere für Installationen unter freiem Himmel, da die Behälter keine komplizierten mechanischen Vorrichtungen besitzen und daher problemlos Wind und Wetter ausgesetzt werden können. Ferner ermöglichen die tangential im kegelförmigen Boden angebrachten **Sluice Point**-Vorrichtungen die Verwendung kleinerer Flüssigkeitsmengen für die Entleerung, was die gesamte Phase einfacher und schneller gestaltet.

## Ganimede®... in weiß.

metodo



**Ganimede®:**  
*nicht nur rot...*

**Ganimede®** birgt stets neue Überraschungen: ihre große Vielseitigkeit ließ die Technik auch im Bereich der Weißweine Fuß fassen, wo sie bereits beachtliche Erfolge bei der Verarbeitung von weißen Trauben mit „Mazerationsphase“ erzielte.

*Mazeration vor der  
Gärphase bei weißen  
Trauben*

**Die Ganimede®-Technik bietet die Möglichkeit, den Gärbehälter vor dem Befüllen mit CO<sub>2</sub> zu sättigen, sodass der einströmende Most vollkommen vor Sauerstoff geschützt ist.**

Das Gas sättigt den Hohlraum unterhalb der Trennwand, verdichtet sich unter dem Druck der darunter befindlichen Flüssigkeit und löst sich langsam auf, wobei ein nutzbringender Lösungsvorgang abläuft. Das überschüssige Gas entweicht aus dem gesättigten Hohlraum und steigt in großen Blasen durch die Öffnung in der Trennwand nach oben; dabei vermengt es auf wirksame Weise gleichmäßig und sanft die Flüssigkeit mit der Masse der Beerenhäute.

**Diese Technik ist besonders für die Erzeugung von Weißweinen mit ausgeprägteren, eleganteren (besonders sensibel bei Kontakt mit Sauerstoff) und besser strukturierten Aromen angezeigt, ohne jedoch Härte, bitteren Beigeschmack oder krautige Nuancen zu verleihen.**

So kann mit **Ganimede®** der Säuregehalt von Mosten gesenkt und ein spürbar höherer Aromagehalt des Weins sowie ein Anstieg der gesamten Polysaccharide erzielt werden. Diese Einsatzmöglichkeit der **Ganimede®**-Technik wird mit großer Zufriedenheit und Erfolg von einigen Kunden für die Auslaugung der Schalen von weißen Beeren mit relativ kurzer Kaltmazeration (4–24 Stunden) verwendet. Hierbei spielt die schonende Verarbeitung bei einer guten und dennoch behutsamen Vermischung eine große Rolle, die sich deutlich von der derzeit gängigen statischen Mazeration unterscheidet, wobei der Auslaugprozess schneller abläuft und positive Auswirkungen auf das Produkt zeigt.

# Ganimede®

Wie bereits in den vorausgegangenen Kapiteln erwähnt, ist ein solches Verfahren bei herkömmlichen Gärbehältern mit Rundlaufpumpen nicht durchführbar, da sich in der ersten Phase die Maische noch nicht von der Flüssigkeit abgesetzt hat und somit der verfrühte Einsatz der Pumpe zu deren Verstopfung führen kann; der so entstehende mechanische Druck auf die Beerenhäute würde einen schwer wiegenden Qualitätsverlust nach sich ziehen.

## *Gärung von weißem Most.*

**Ganimede®** wird mit Erfolg auch für die Gärung weißer Moste verwendet, wobei sowohl im Hinblick auf die hygienische Sicherheit als auch auf die Energienutzung ausgezeichnete Werte zu verzeichnen sind.

**Zahlreiche Kunden beobachteten, dass verglichen mit herkömmlichen Tankbehältern bei Ganimede® die Saftgärung gleichmäßiger und besser abläuft, ohne Wartezeiten und Gärungsstillstände.**

**Dank des CO<sub>2</sub>-Durchmischungseffekts und der zusätzlichen Oberfläche durch die trichterförmige Trennwand entsteht eine bessere Ausgangssituation für die Arbeit der Weinhefen; dieses Faktum wird auch durch die geringere Produktion von Azetaldehyden bestätigt.**

So steht dank der Vielseitigkeit von **Ganimede®** ein Behälter für die Saftgärung von weißem Most zur Verfügung, während man noch auf den Verarbeitungsbeginn der roten Trauben wartet.

## *Ausbau auf den Weinhefen.*

**Ganimede® eignet sich ganz besonders für die Phase des Ausbaus auf den Weinhefen (Autolyse der Hefen) nach dem ersten Umfüllen.**

Dank der beachtlichen Kontaktfläche des Bodens, zusätzlich vergrößert durch die große Fläche der Trennwand, können die großen Synergien des Systems genutzt werden.

**Die erneute Auflösung der feinen Weinhefen für deren gleichmäßige Verteilung in der gesamten Masse („Bâtonnage“) ist für Ganimede® eine leicht durchführbare Aufgabe.**

## **Ganimede®: Begeisterung für die großen Weine.**

„...mit der Bescheidenheit dessen, der seine Grenzen kennt und in der Forschung, den Experimenten und Investitionen den Schlüssel für sein Wachsen und seine Verbesserung finden kann. Doch auch mit der Liebe dessen, der sein Leben dem Wein widmet und sich niemals damit abfindet, ihn nur als Möglichkeit für guten Verdienst und persönlichen Erfolg zu sehen...“

***„Mit Hilfe der **Ganimede®**-Technik bei der Maischedurchmischung erhalten wir eine homogene und feine Abgabe der Farbsubstanzen aus den Beerenhäuten. Dies ist eine sehr wichtige Voraussetzung für die Produktion von Weinen mit großem Gehalt, die sich für eine Verfeinerung in Barrique-Fässern eignen.“***

**GIANNI MASCIARELLI**



„Die enorme Vielseitigkeit von Ganimede® ermöglicht eine individuelle Gestaltung des gesamten Verfahrens. Der Önologe erhält so Weine mit den von ihm gewünschten Eigenschaften.“

**Önologe Romeo Taraborrelli**



## **Ganimede® und der Amarone: eine Herausforderung in Sachen Qualität.**

Vier Winzer aus dem Valpolicella-Gebiet im Vergleich.

**Amarone: ein großer Wein  
mit antiken Wurzeln.**

Der historische Ursprung dieses Weines liegt in längst vergessenen Zeiten: bereits Plinius der Ältere erwähnte ihn und Cassiodorus gibt folgende Definition: *„Die Trauben mussten bis Dezember ruhen, wurden dann behutsam in der großen Kälte ausgepresst und der Most ohne Gärung ruhen gelassen; er musste eine recht lange Zeit aufbewahrt werden, bevor man ihn erneut bearbeiten bzw. trinken konnte.“*

Heute werden für den Amarone im Valpolicella-Gebiet bei Verona die Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara angebaut.

Die Lese erfolgt im Zeitraum September-Oktober und die Beeren werden bis Januar-Februar getrocknet; hierbei geht rund 40% des enthaltenen Wassers verloren und führt zu einer Konzentration der Zucker und Extraktionsstoffe.

**Warum gerade der  
Amarone.**

**Ganimede®** wählte die Herausforderung mit diesem großen Wein, **da er aufgrund der besonderen Dicke des Tresterhutes (bis 250 cm) einen Extremfall in der Rotweinbereitung darstellt.**

**Ganimede®**-Fermenter stellen die große Güte des Verfahrens bei der Vermischung unter Beweis, indem das freigesetzte Gas den Tresterhut von unten nach oben durchbricht und alle Beerenhäute mit Flüssigkeit überschwemmt und tränkt.

**Auch unter diesen extrem kritischen und schwierigen Bedingungen garantiert Ganimede® dank seiner großen Effektivität eine optimale und selektive Auslaugung, die einen großen Wein hervor bringt, der sich zur Alterung eignet. Herkömmliche Weinbereitungssysteme ermöglichen insbesondere in sehr großen Gärbehältern keine gute Vermischung der Maische, da sich die Mostflüssigkeit innerhalb des Tresterhutes bevorzugte Fließwege sucht und so ein Großteil der Maische vom Gärprozess ausgeschlossen wird.**



**“Azienda Agricola Musella”  
(San Martino Buon Albergo, Verona) Italien**

„**Ganimede**® bietet uns dank der guten Auslaugung unter dem Strich und dank eines bereits gut polymerisierten Phenolanteils bessere Farbintensität, deutliche Fruchtigkeit sowie eine weiche Vollmundigkeit.“

**Emilio Pasqua**



**“Tommasi Viticoltori”  
(Pedemonte, Verona) Italien**

„Mit **Ganimede**® haben wir einen ausgezeichneten, gut strukturierten Amarone mit kräftigeren Farbnuancen und komplexen, intensiven und anhaltenden Duftnoten erhalten.“

**Dario Tommasi**



**“Fratelli Bolla S.p.A.”  
(Verona) Italien**

„Wir haben uns für **Ganimede**® entschieden, weil er auf sanfte, selektive Weise auslaugt. Dabei wird die Maische nicht angegriffen, sondern bleibt vollständig erhalten.“

**Elio Novello**



**“Azienda Agricola Novaia”  
(Verona) Italien**

„**Ganimede**® erlaubt unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten unter denen eine optimale Ausbeutung bei gleichzeitiger Achtung des Traubengutes erzielt wird“.

**Gianpaolo Vaona**

## **Ganimede® in Australien: Dinge aus einer anderen Welt...**

**Ganimede®:**  
*aus der Welt die Meinung  
der Experten..."*

**Ganimede®** wurde 1997 entwickelt. In nur vier Jahren zog das Verfahren weltweit die Aufmerksamkeit der Experten des Sektors auf sich.

Um die weitgreifende Innovation dieses Systems besser zu verstehen, sind hier einige sehr gegensätzliche Meinungen aufgeführt:

*„Die Behandlung des Tresterhutes ist außergewöhnlich für einen derart großen Gärbehälter und dank der Variabilität des Bypass' kann der gesamte Extraktionsvorgang der Farbstoffe kontrolliert werden. Die vollständige Auslaugung der Beerenhäute ist ein Leichtes. Das Kühlsystem ermöglichte mir eine ausgezeichnete Kontrolle der Gärtemperatur und trug sehr zur Erleichterung meiner Arbeit während der Weinlese bei. Eine Person war in der Lage, die Maische nach der Ladung von 80 Tonnen in einer Stunde und zehn Minuten auszulaugen. Das eingebaute Verflüssigungssystem der Maische erübrigt das manuelle Eingreifen mit Drucklanzen während der Entleerungsphase. Praktisch gesehen gibt meiner Meinung nach der folgende Satz die Arbeit mit **Ganimede®** am besten wieder: „Einmal programmieren und dann vergessen.“*

**Stuart Auld, Senior Winemaker  
Normans Lone Gum Winery - Australia**

*„Die **Ganimede®**-Fermenter arbeiten bereits seit drei Weinlesen bei Leconfield und das ausgezeichnet.*

*Das Ergebnis der Gärungen ist strukturiert, sauber und unterstreicht die äußerst angenehmen Duftnoten bei guter Farbauslaugung.“*

**Philippa Treadwell, Winemaker  
The Hamilton Wine Group Coonawarra - Australia**

“...tanninhaltiger Geschmack ist kein Merkmal für einen lang haltbaren Wein, sondern vielmehr für einen unausgeglichene Wein.“

**Önologe Pierfranco Giovannini**

Cantine Endrizzi s.r.l. (TN)

**metodo  Ganimede®**

metodo 

**Ganimede®:**  
die chemische Analyse  
bestätigt die selektive  
Extraktion.

Wir glauben, dass die allseits bekannte Meinung, nach der **eine starke Extraktion der Substanzen nicht immer zu einem besseren Geschmack im Endprodukt** führt, durchaus geteilt werden kann. **Beeinflussend sind hingegen vor allem die vorhandenen edlen Bestandteile.**

Ein hoher Gehalt an aggressiven und adstringierenden Tanninen macht anschließende Weinkorrekturen in der Phase der Verarbeitung und Vorbereitung auf den Verbrauch erforderlich. Diese Maßnahmen sind häufig für die Verarmung der Gesamtstruktur des Weines verbunden mit einem Anstieg der Kosten und Zeiten verantwortlich. **Das Beste für die Gewinnung der großen Weine ist demnach, bereits nach dem Abstich des Mostes über ein Produkt mit weichen, wenig aggressiven Tanninen zu verfügen.**

**Tannine und Polyphenole:**  
keine Sache der Menge!

Wäre das einzige Ziel die große Extraktion der Trauben, so könnten wir paradoxerweise unser Produkt auch „in den Mixer geben“ und so eine deutlich größere Menge an extrahierten Stoffen gewinnen. Doch der Wille Wein zu produzieren veranlasst uns dazu, **delikate Arbeitsschritte durchzuführen, dank derer selektiv die erforderlichen Elemente für ein Produkt extrahiert werden können, das den Verbraucher durch seine Komplexität und Harmonie überzeugt.**

Die chemischen Analysen an Proben aus Weinen mit **Metodo Ganimede®** wurden mit Probenanalysen von Weinen verglichen, die mit traditionellen Methoden hergestellt wurden. Hierbei kam nicht nur die unterschiedliche MENGE an extrahierten Elementen zu Tage, die wie zuvor ausgeführt nicht unbedingt einen absoluten Wert darstellt, sondern vielmehr **die unterschiedliche QUALITÄT dieser Elemente und deren Ausgewogenheit, wodurch ein qualitativ hochwertigeres Produkt begünstigt wird.**

## Sensorenprofil.

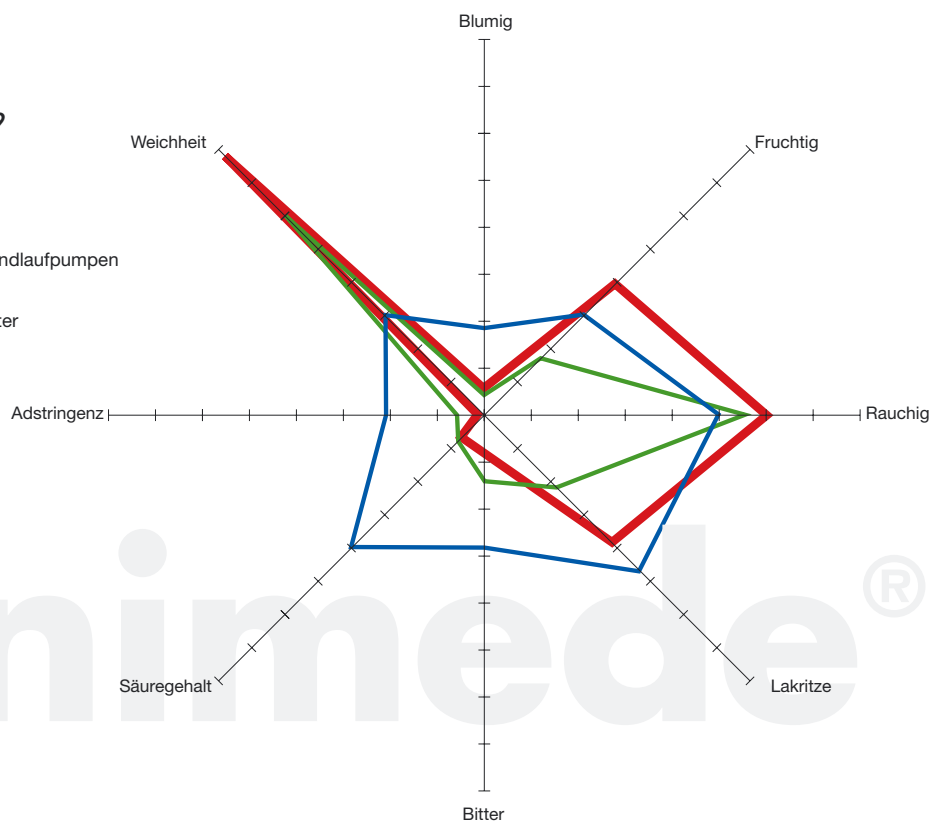
### Vergleichstest

an Barolo-Wein 1999

**Ganimede®**

Wannenbehälter mit Rundlaufpumpen

Waagrechtlicher Weinbereiter



**Ganimede®:**

die Sensorenanalyse.

Die Sensorenanalyse stellt sicherlich die wichtigste und entscheidendste Aussage über die Qualität eines Weines dar. Der Endverbraucher kennt weder die verwendeten Produktionstechniken noch die Laboranalysen des Weines, den er kostet; er urteilt je nach seinen stärksten Empfindungen vor allem in Bezug auf Komplexität, Harmonie und Ausgeglichenheit der einzelnen Bestandteile.

Der Erfolg des **Metodo Ganimede®** wird vor allem am Urteil gemessen, das aus der **Sensoren-Qualitätsanalyse** der mit dieser Methode hergestellten Weine hervorgeht, die im Vergleich zu Weinen aus anderen Produktionstechniken stark von feinen und eleganten Geschmacknoten geprägt sind und dank des Anteils an „guten Tanninen“ weich im Gaumen liegen.

**Ganimede®:**

die Weinverkostung ist  
unser Erfolg.

Auf der SITEVI in Montpellier und der SIMEI in Mailand wurden im Jahr 2001 Weinverkostungen mit Weinen aus unterschiedlichen Zonen und Regionen durchgeführt, die mit dem **Metodo Ganimede®** in der Weinlese desselben Jahres erzeugt wurden (Weine, die noch keine Ausbauverfeinerung durchlaufen hatten, um die wahren Güteigenschaften zu zeigen): **Zahlreiche Fachmänner, die erstmals ein so breites Spektrum an Weinen mit dieser Methode kosteten, waren angenehm vom feinen, weichen Geschmack der Tannine in allen Probeweinen überrascht.**

Der **Metodo Ganimede®** ermöglicht auf sanfte und fast vollständige Weise die selektive Extraktion der in den Beerenhäuten enthaltenen Farb- und Phenolstoffe (maximale Extraktionsleistung) und eventuell auch die **klare Trennung der runden und fetten Tanninen der Beerenhäute von den häufig härteren und adstringierenderen Tanninen der Traubenkerne, die nötigenfalls leicht in der Weinbereitungsphase entzogen werden können.**



**Ganimede®:**  
*naturgemäßes Wachsen.*

Der größte Erfolg auf dem Entwicklungswege des Menschen war die Verwendung von Werkzeugen für bestimmte Zwecke. Diese Werkzeuge wurden dem intelligenten Menschen, der sich verbessern und neue Ziele erreichen wollte, direkt von der Natur zur Verfügung gestellt.

**Ganimede®** ist das Werkzeug der Neuzeit, mit dem das immense Energiepotential der Gärung aus der Natur genutzt werden kann. Dies erlaubt uns über einen natürlichen, kostengünstigen, einfachen und außerordentlich wirksamen Prozess ausgezeichnete Weine zu erzeugen.



