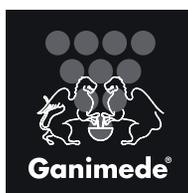


Il fermentatore brevettato - Le fermenteur breveté - El fermentador patentado - The patented fermenter

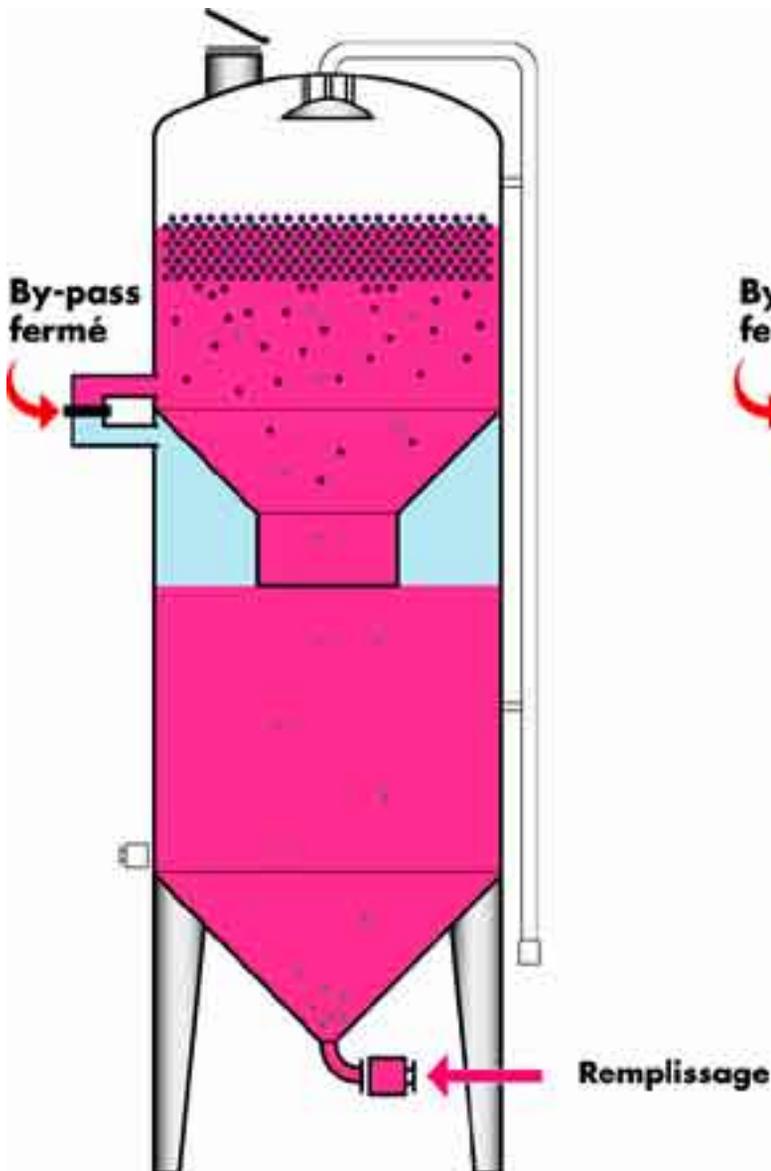
metodo  Ganimede®



Il futuro della tradizione - Le future de la tradition - El futuro de la tradición - The future of tradition

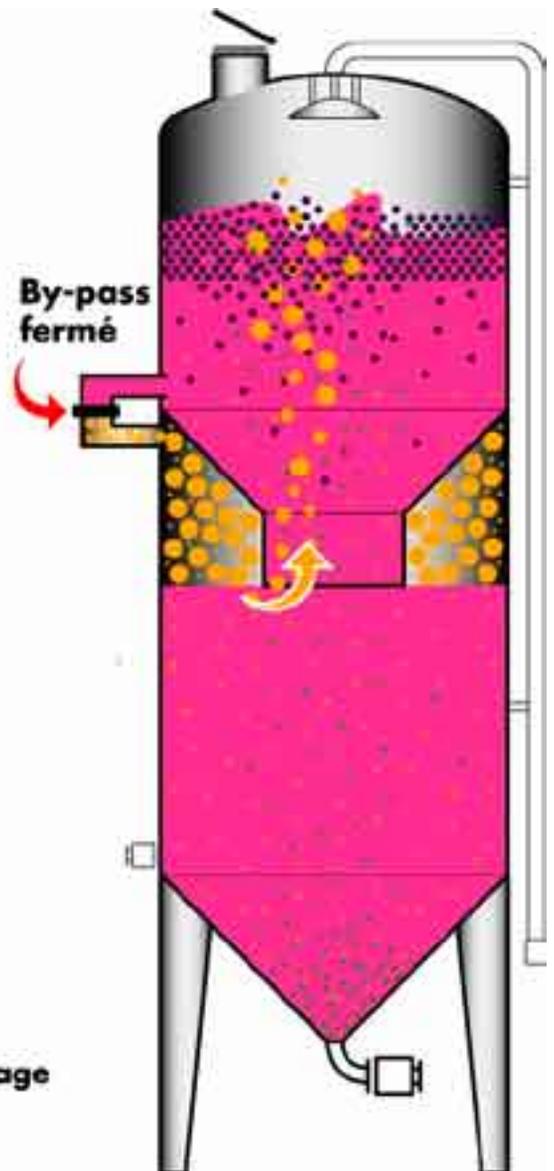
1

Remplissage de la cuve.



2

Fermentation alcoolique by-pass fermé.



Le remplissage de la cuve en vendange égrappée s'effectue soit par le bas, soit par le haut de celle-ci.

Le by-pass entre les 2 capacités étant fermé, l'air reste prisonnier à l'extérieur du diaphragme.

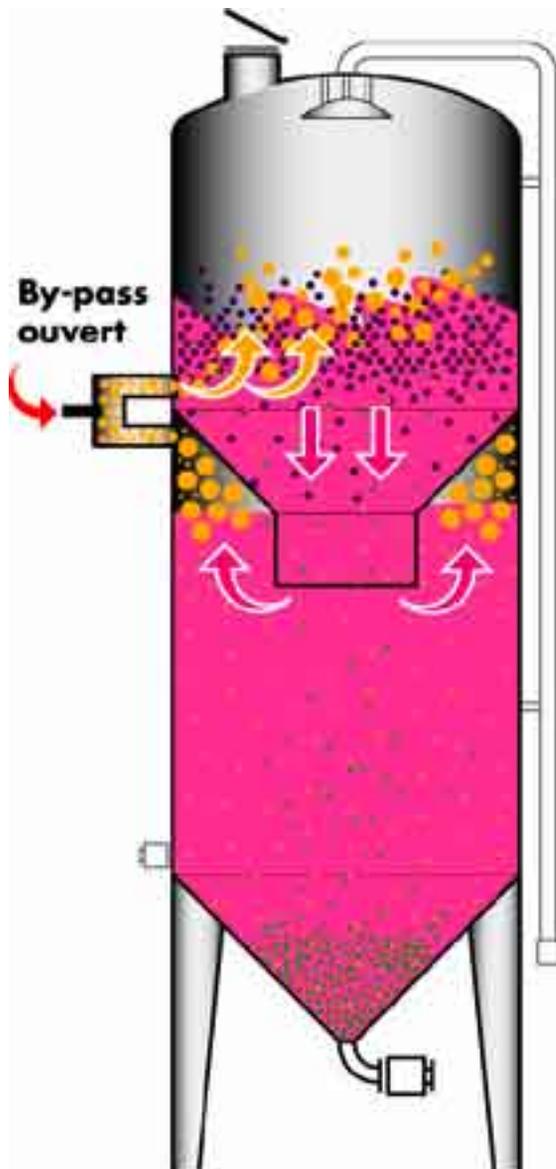
Le marc remonte donc dans la partie supérieure de la cuve sans remplir l'extérieur du diaphragme.

Au fur et à mesure de la fermentation, une partie de la production de CO_2 s'évacue par le centre du diaphragme; l'autre partie reste prisonnière à l'extérieur de celui-ci, en remplacement de l'air frais.

Lorsque l'espace est saturé, un dégagement de CO_2 se produit à travers le col du diaphragme, ce qui a pour effet de remuer le chapeau de marc.

3

Fermentation alcoolique avec utilisation du by-pass.

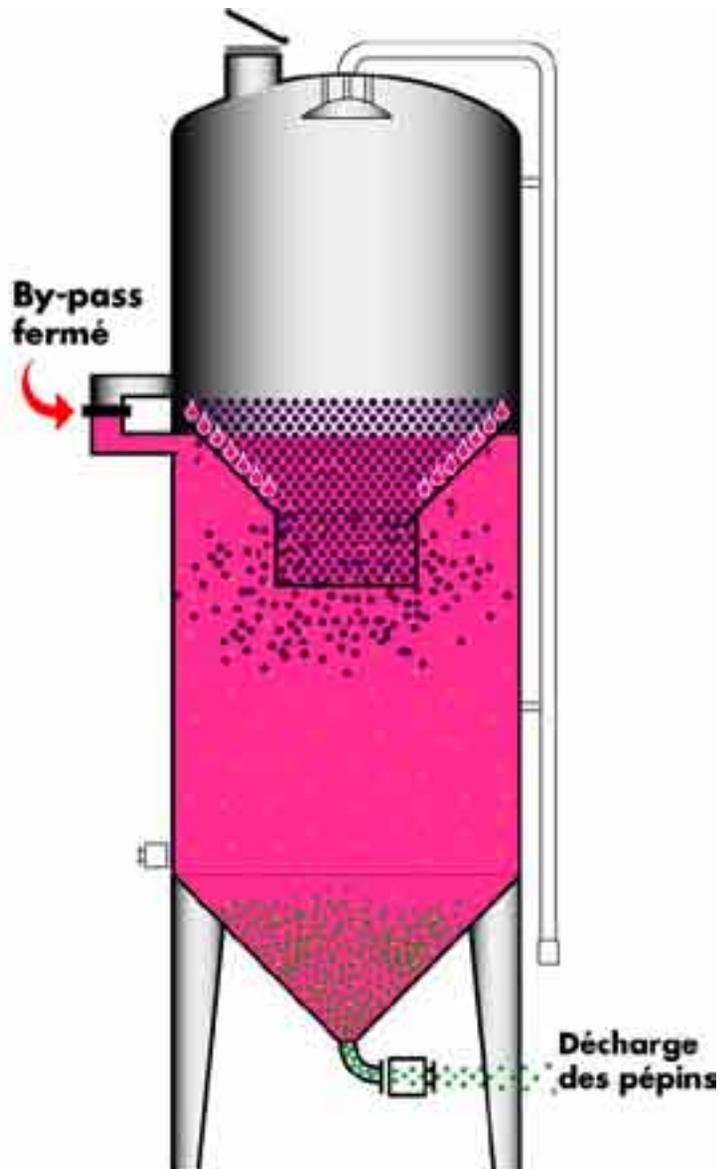


L'autre possibilité d'effectuer un remuage du marc est d'utiliser le ou les by-pass. Lorsque la pression de CO₂, à l'extérieur du diaphragme est suffisante, il suffit d'ouvrir le by-pass pour que le CO₂, en s'échappant, vienne mélanger et agiter le marc.

Lors de cette forte turbulence, les pépins tombent au fond de la cuve et s'accumulent en point bas.

4

Fin d'utilisation du by-pass.

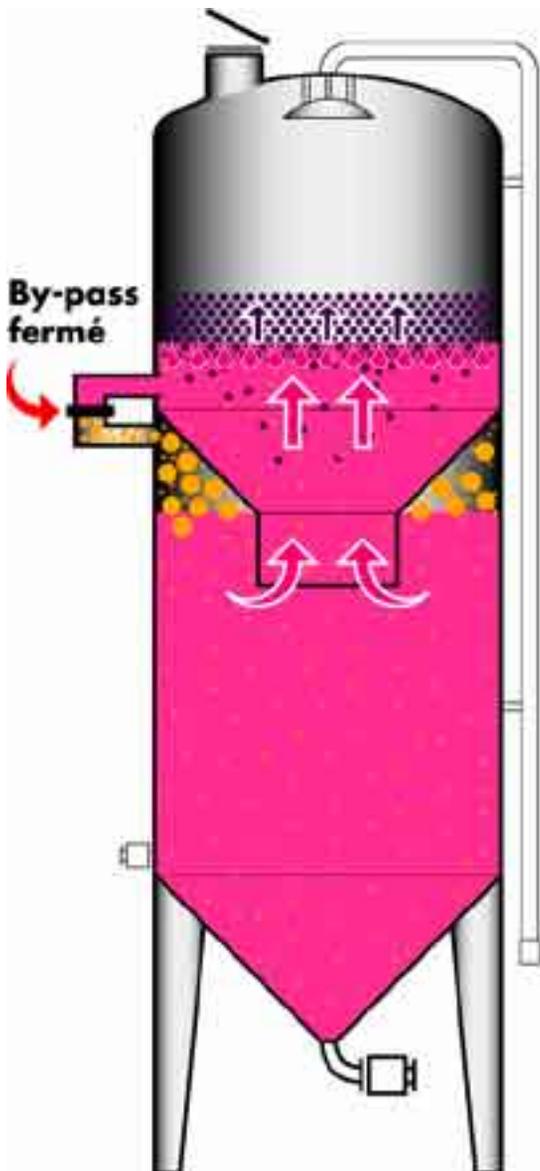


Le gaz prisonnier à l'extérieur du diaphragme, en s'échappant, a laissé la place à la vendange en fermentation. Le niveau de la capacité supérieure a baissé en perdant de ses substances.

Il est possible, dans cette phase, d'extraire en grande quantité les pépins accumulés dans le fond de la cuve.

5

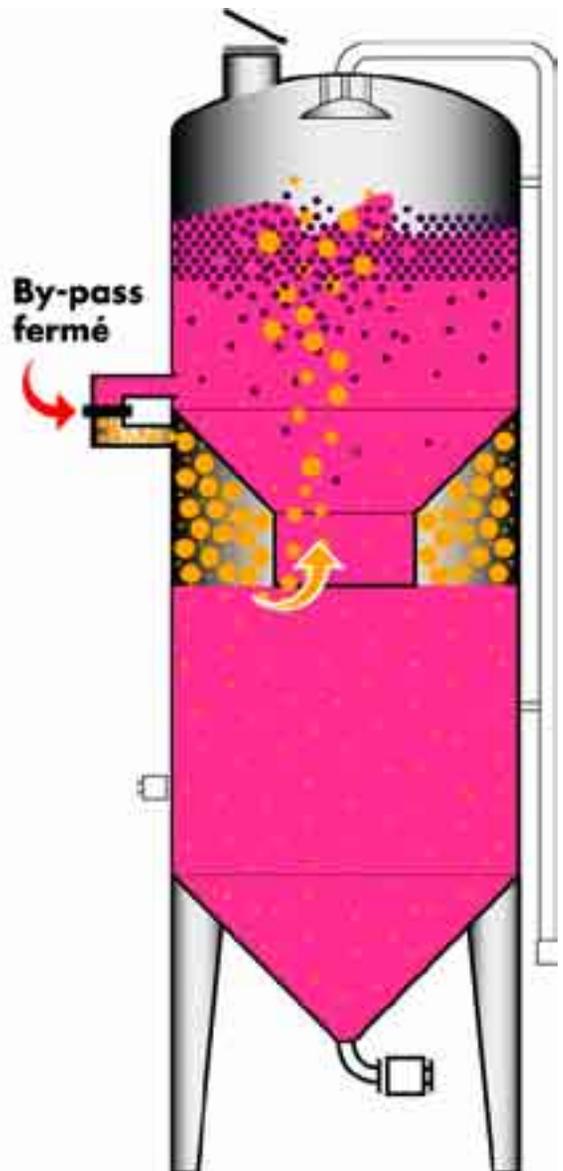
Suite de la fermentation après utilisation du by-pass.



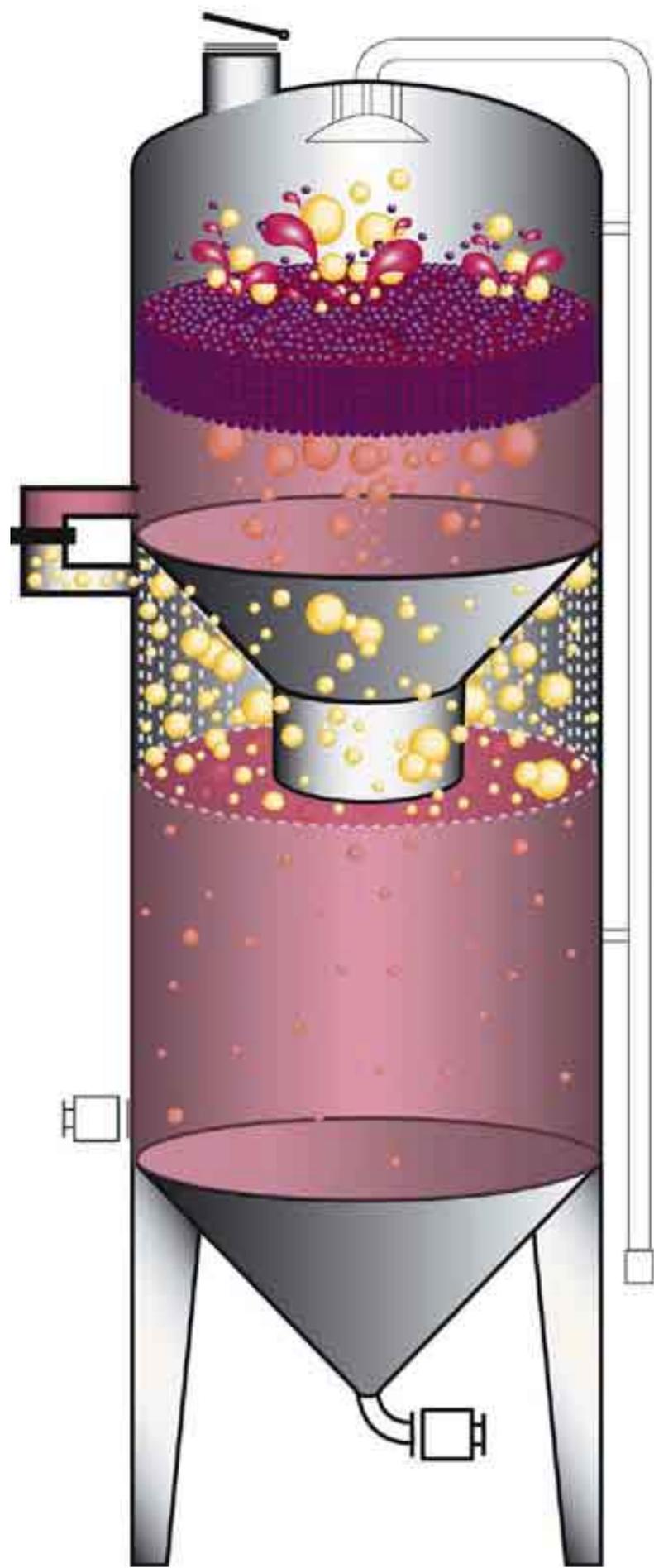
Le by-pass fermé, le CO₂ continue de se produire et vient à nouveau s'accumuler à l'extérieur du diaphragme.
Cette accumulation fait monter le niveau du moût à travers le diaphragme.
Ceci permet à nouveau d'imprégner le marc de jus pour le "lessiver" au maximum.

6

Renouvellement de la phase 2.



Le CO₂ remplit à nouveau l'extérieur du diaphragme. Il se produit alors un fort dégagement de CO₂ à travers le col du diaphragme, ceci correspond à la phase 2. Désormais, il est également possible de rouvrir le by-pass et de répéter les phases 3 et 4. Le "lessivage" du marc s'effectue donc naturellement sans remontage à la pompe ni intervention humaine tout au long de la fermentation alcoolique.
La grande polyvalence de Ganimede® permet d'effectuer toutes ces opérations même quand il n'y a pas de fermentation, grâce à l'utilisation de gaz extérieurs expressément introduits dans l'interstice.



metodo  Ganimede®

metodo  **Ganimede**[®]

metodo 

Ganimede[®]:
*bien plus qu'un simple
fermenteur.*

Dans les trente pages de cette brochure, nous allons vous expliquer que, lorsque l'on goûte un vin élaboré selon la méthode **Ganimede**[®]: il est simplement meilleur!

Ce n'est pas un simple fermenteur, mais un nouveau système de vinification, permettant d'obtenir des vins de qualité supérieure.

L'extraction délicate et sélective des substances nobles contenues dans le raisin: voilà la révolution d'un système qui, grâce à ses performances surprenantes, a mérité l'appellation de **Metodo Ganimede**[®].



Ganimede®

Metodo Ganimede®:
croire à l'innovation.

Né en 1997 grâce à une intuition heureuse de l'œnologue frioulan Francesco Marin, ce système révolutionnaire a déjà gagné la confiance de nombreux œnologues et vignerons, dont certains ont vite décidé de passer à la production "pure", c'est-à-dire; produire tous leurs vins exclusivement dans les fermenteurs **Ganimede®**. **Cela permet aujourd'hui de comparer les vins Ganimede® et les vins produits avec les systèmes traditionnels. Les résultats sont surprenants: charpente robuste, mais aussi une finesse remarquable, équilibre et une grande souplesse sont les caractères qui font l'unicité des vins Ganimede®.**

Metodo Ganimede®
*devient une marque
synonyme de qualité.*

Parmi les premiers producteurs qui vinifient tous leurs vins avec la **Metodo Ganimede®** figurent "Tommasi Viticoltori" de Valpolicella avec leur Amarone prestigieux et "Azienda Agricola Vicentini Orgnani" dans les collines frioulanes à Valeriano (PN) avec leur fin Merlot.

À l'occasion de Vinitaly 2002 à Vérone, ces deux producteurs ont présenté la marque "Metodo Ganimede®". Elle sera inscrite sur les étiquettes de toutes les bouteilles produites selon cette méthode avancée afin de la protéger et d'en faire découvrir aux consommateurs ses merveilleuses qualités.

Les producteurs qui se fient à **Ganimede®** montrent un grand enthousiasme. Il suffit de remarquer que Azienda Agricola Venturelli de Valeggio sul Mincio (VR) a vite soutenu cette initiative avec un "Bianco di Custoza" très intéressant, obtenu avec **Metodo Ganimede®**, ce qui prouve la validité de cette technologie dans la vinification des blancs également.

Tous les producteurs qui répondent aux conditions prévues par le protocole publié sur le site web www.ganimede.com, qui va régir l'emploi correct de la marque **Metodo Ganimede®**, pourront s'unir à cette petite révolution dans l'univers du vin.

Ganimede®: simplement innovateur.

metodo



Ganimede®:
la Nature travaille
pour Vous!

La grande révolution du système **Ganimede®** se fonde sur l'ancienne tradition et exploite les ressources que la Nature offre à l'homme et à ses passions.

Ganimede® s'impose en vinification grâce à sa simplicité révolutionnaire. **Le système n'utilise pas d'énergie électrique, ni d'équipement mécanique ou pompe de remontage et malgré tout réussit à obtenir un produit de haute qualité avec son procédé élémentaire.**

Toute l'énergie qu'il faut pour mélanger les marcs de raisin, **Ganimede®** la puise dans la Nature.

Il suffit de penser que, durant la fermentation, 40 à 50 litres de gaz carbonique par litre de moût se dégagent pour calculer **qu'un fermenteur de 800 hl produit environ 4 millions de litres de gaz.**

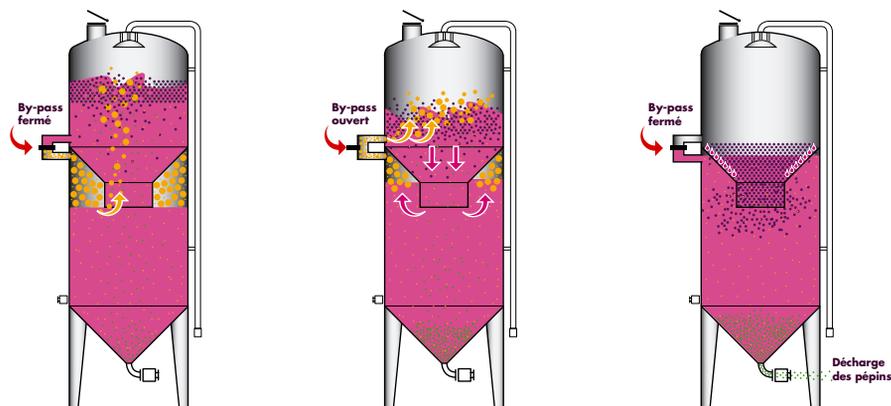
Pourquoi laisser disparaître une telle énergie sans en tirer profit?

Le diaphragme à entonnoir logé dans le fermenteur Ganimede® est l'élément révolutionnaire de ce système.

Il permet d'exploiter au maximum cet immense potentiel d'énergie, en créant un interstice où les gaz dégagés lors de la fermentation peuvent être stockés et utilisés au moment opportun pour mélanger toute la masse de marc d'une manière efficace et toutes les fois que cela s'avère nécessaire. Ainsi, le processus peut être adapté à différents besoins.

Ganimede®:
économique et
efficace.

Le but principal de tout fermenteur est d'obtenir le meilleur du marc durant la macération, tout en évitant la formation d'un chapeau compact. Il doit permettre l'extraction efficace et sélective des colorants et phénols **sans action mécanique trop violente qui pourrait extraire des arômes herbacés, des goûts amers et astringents.**



Ganimede®

Tous les systèmes du commerce sont dotés de dispositifs mécaniques et électriques onéreux et pas toujours efficaces. La technologie douce et naturelle de **Ganimede®** obtient, économiquement et efficacement, des résultats probants et de qualité.

Ganimede®:
"délestage" simple
et efficace.

Lorsque l'interstice du diaphragme est saturé, l'excédent de gaz remonte en surface par le cou de ce diaphragme et éclate en grosses bulles.

Ces dernières mélangent constamment le marc et empêchent la formation d'un chapeau compact.

Si l'on désire un remontage plus vigoureux, il suffit d'ouvrir le by-pass reliant l'interstice à la chambre supérieure.

Le délestage de ce gaz va permettre l'inondation du marc par abaissement de la masse qui vient remplir l'interstice.

Par ce lessivage, les peaux libèrent leurs substances en douceur.

De cette manière, à chaque ouverture du by-pass, Ganimede® reproduit efficacement et simplement la technique du délestage.

Le by-pass refermé, l'interstice se remplit à nouveau de CO₂ et le marc est repoussé vers la surface où il est soumis à une autre phase d'égouttage statique.

La révolution à portée de main.

Avec **Ganimede®**, il n'y a plus de remontage à la pompe donc plus de risque d'oxygénation excessive, plus d'action mécanique trop violente sur le marc donc plus de production excessive de lies. **Une technologie, simple, efficace, économique, naturelle et délicate pour cette révolution œnologique du Troisième Millénaire.**

Ganimede®: un ami pour l'œnologue. Polyvalence et extraction sélective.

Maximum de polyvalence.

Ganimede® permet d'atteindre des résultats surprenants en qualité, pouvant dépasser toutes vos prévisions, même en présence de conditions défavorables qui imposent davantage de contrôle sur toutes les phases du processus. Pour les vins rouges, il faut adopter des techniques de vinification différentes selon le contenu en polyphénols des raisins. Par exemple, pour un Pinot Noir, qui se caractérise par une teneur modérée en anthocyanes et par une grande richesse en tanins, il est préférable d'utiliser la technique de "réduction" et de faire des remontages modérés et délicats.

Au contraire, pour les raisins Merlot et Cabernet Sauvignon, qui ont de bonnes teneurs en anthocyanes et tanins, l'inoculation d'oxygène peut être intéressante pour favoriser la polymérisation des tanins et donc obtenir des vins plus souples et agréables.

Dans ce sens, la grande qualité de Ganimede® est sa polyvalence. Ce système novateur permet en fait à l'œnologue d'adapter et de choisir à chaque fois le cycle le mieux adapté en fonction des raisins travaillés et du produit final qu'il veut obtenir.

*Extraction SELECTIVE,
souple, simple et efficace.*

Les essais de dégustation et les tests chimiques ont confirmé que les caractéristiques de la **Metodo Ganimede®** permettent d'obtenir des vins souples et moelleux dès le début et de résoudre à la source de nombreux problèmes qui affectent les phases successives de l'élevage, lorsque les vins sont façonnés pour répondre aux exigences de plus en plus spécifiques des consommateurs.

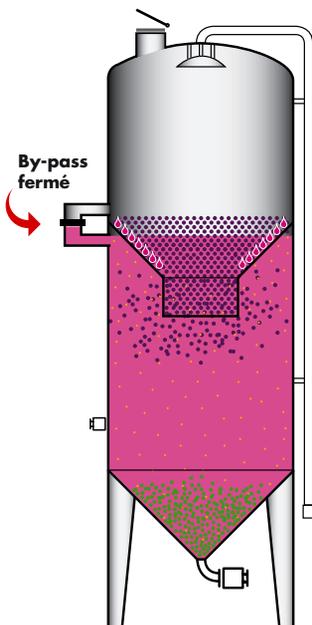
Cela est possible grâce à l'extraction délicate et à la **SELECTION des bons éléments dans chacune des baies qui forment la masse des marcs (c'est-à-dire de 100% des baies)**. Sur la base de la qualité des raisins travaillés et du cycle de macération et fermentation sélectionné, **Ganimede®** permet d'obtenir des vins riches en couleur et fragrant, ayant une structure phénolique qui, quoique robuste, maintient une souplesse très agréable.

Ganimede®: innover selon la tradition. Délestage simple et efficace.

**Ganimede®: un outil
professionnel et polyvalent.**

Ganimede® est un vrai ami pour l'œnologue, en lui offrant la possibilité de façonner à son gré tout le processus de la vinification, en fonction de la qualité des raisins travaillés, du terroir, des exigences spécifiques de la cave. Il peut choisir parmi plusieurs options de travail, toujours simples et efficaces (macération préfermentaire, macération et fermentation dans un milieu sans oxygène, fermentation avec l'inoculation d'oxygène, macération postfermentaire, séparation des pépins, remuage de la masse jus-marc à l'aide de gaz techniques).

**Technique de
DÉLESTAGE.**



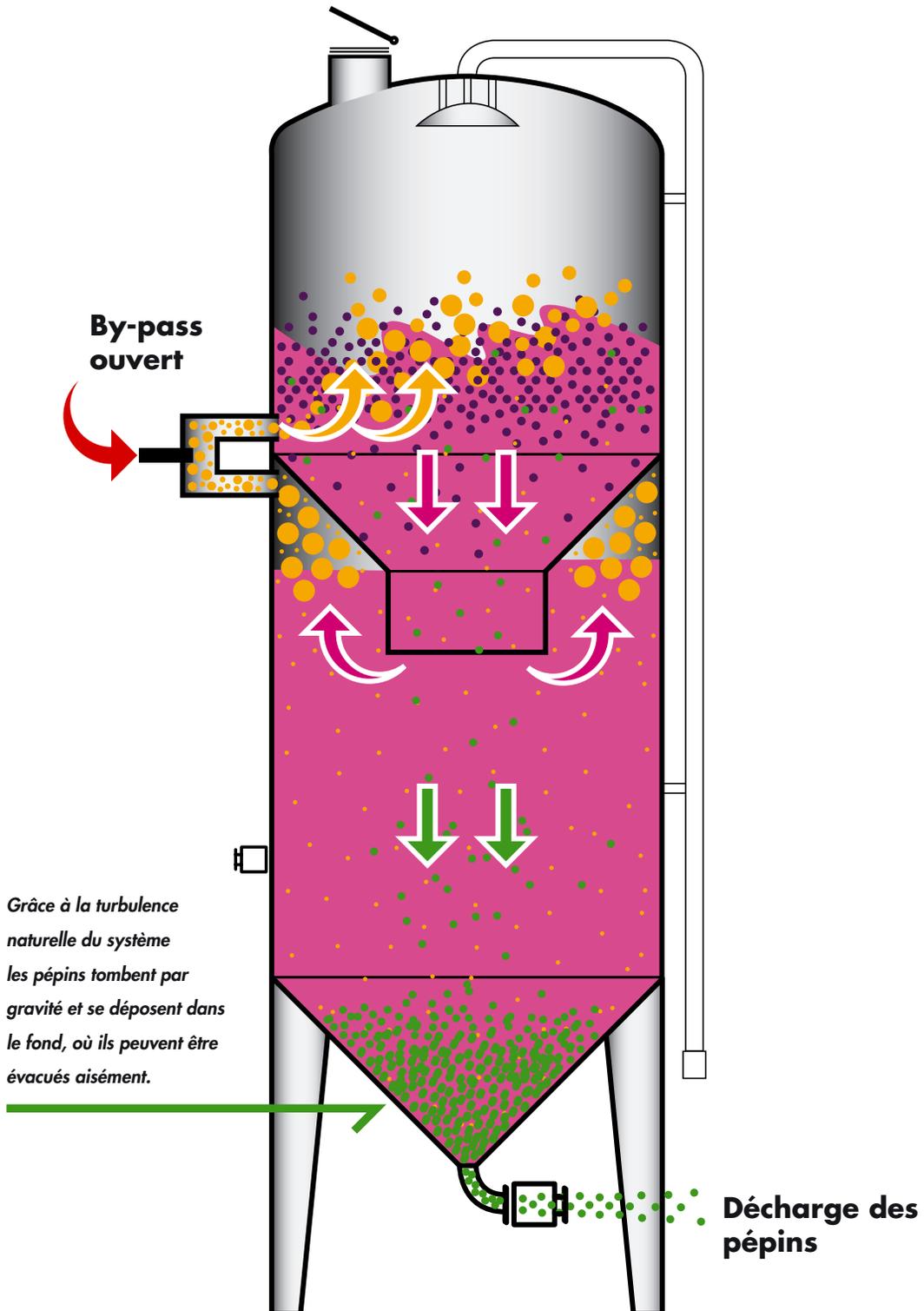
Dans les fermenteurs **Ganimede®**, un effet de délestage se produit à chaque ouverture du by-pass. C'est là une technique très appréciée pour sa capacité à obtenir un échange optimal entre les peaux et le jus.

En effet, grâce à la soudaine diminution de niveau produite par l'inondation de l'interstice après que le by-pass ait été ouvert, les marcs ne sont plus remués par les flux de gaz et de liquide et se déposent sur le cône du diaphragme, où ils s'égouttent et relâchent les substances extraites précédemment.

Par rapport aux systèmes traditionnels, cela se produit sans qu'il soit nécessaire de vidanger le fermenteur, ce qui est coûteux en terme de temps et de main-d'œuvre et comporte le risque d'une oxygénation incontrôlée de la masse.

Si l'on veut augmenter davantage cet effet, surtout dans les macérations longues, avec **Ganimede®** il suffit de drainer une partie du jus seulement, en faisant tomber les marcs en dessous du diaphragme. Ensuite, en réintroduisant le jus par le haut, on produit une remontée du niveau qui force la masse des marcs à remonter à travers le goulot du diaphragme conique par petites quantités. Ces marcs sont mieux irrigués par le jus.

Ganimede®: l'importance d'être polyvalent.





Évacuation des pépins



Pépins évacués en grandes quantités.

Exclusion des pépins du processus de vinification.

Grâce à un remuage efficace et délicat des marcs, le système **Ganimede**® assure la chute par gravité d'une grande quantité de pépins, qui vont se déposer dans le fond, d'où ils peuvent être éliminés à n'importe quel moment de manière simple, à travers la vanne de décharge totale.

Les années pauvres, les pépins sont très riches en tanins peu polymérisés et très réactifs, ce qui diminue la qualité du vin. Il est donc utile de pouvoir les éliminer.

Seul Ganimede® permet donc d'éliminer les pépins partiellement ou totalement et, avec eux, les tanins qu'ils contiennent. Cela s'avère utile pour produire des vins excellents seulement avec les tanins et les anthocyanes des peaux, qui ne sont pas compactées et peuvent donc être extraites aisément.

En outre, s'il le juge opportun, par une simple injection de gaz, l'œnologue peut repousser à la surface les pépins accumulés dans le fond. Cela augmente la surface de contact et favorise l'effet solvant que l'alcool exerce sur les lipides qui recouvrent les pépins, en déterminant ainsi l'extraction des tanins des pépins.

Contrôle de la température.

Grâce aux surfaces d'échange de chaleur et à la turbulence qui caractérise le système, **Ganimede**® diffuse plus vite et de manière plus homogène la température désirée dans toute la masse des marcs. Le contrôle de la température, permettant tant l'échauffement que le refroidissement, offre à l'œnologue la faculté de programmer toutes les variantes possibles et de façonner le processus de transformation selon la méthode la mieux adaptée pour valoriser chaque lot de raisin.

Les atouts d'un système simple et propre.

L'homogénéisation parfaite de la masse des marcs dans les fermenteurs **Ganimede**® empêche la prolifération des bactéries et prévient ainsi l'acescence typique qui se produit dans les fermenteurs traditionnels.

Cela implique que la vinification dans un système simple et propre offre des avantages inattendus dans toutes les phases du processus. Les tests sur les vins produits dans les fermenteurs **Ganimede**® montrent toujours des teneurs très faibles en acidité volatile.

Cela a permis à de nombreux œnologues de réduire les doses de SO₂ inoculées en cours de fermentation, avec un bénéfice remarquable sous l'aspect de la santé, comme il est recommandé par l'O.M.S. pour les aliments et les boissons.

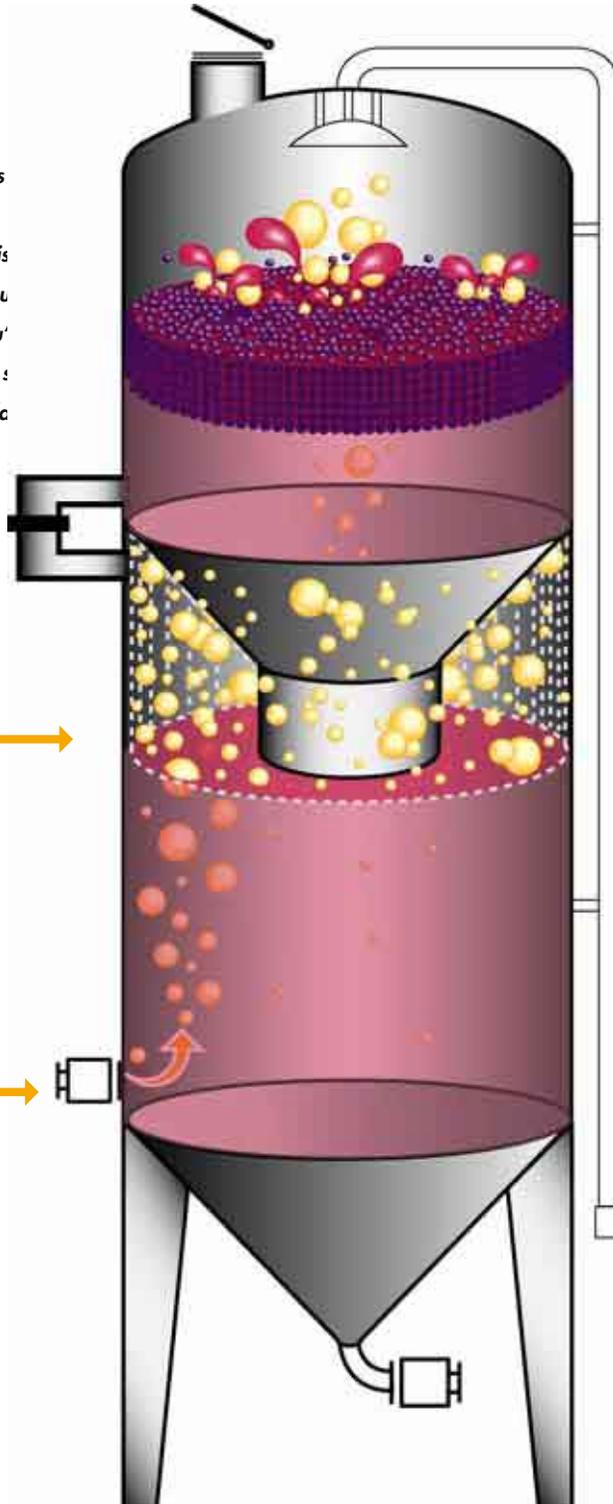
Ganimede®: qualité à pleins gaz.

Soupape d'entrée des gaz extérieurs

*Le gaz introduit à travers
soupape reste dans
l'interstice, sans qu'il puis
s'échapper vers l'extérieu
pendant tout le temps qu'
est nécessaire pour qu'il :
dissolve complètement de
le liquide.*



*Soupape d'entrée
des gaz extérieurs
(O₂, air filtré, CO₂, N₂)*



Soupape d'entrée des gaz extérieurs

La présence d'une soupape d'entrée des gaz extérieurs directement dans l'interstice au dessous du diaphragme **permet à l'œnologue de puiser au potentiel de Ganimede® à tout moment et sous son contrôle direct, pour atteindre les résultats désirés.**

Macération préfermentaire et postfermentaire.

Une option surprenante et exclusive de **Ganimede®** est **d'obtenir, immédiatement après le foulage, une grande extraction d'anthocyanes et d'arômes à travers la simple injection programmée des gaz extérieurs dans l'interstice.**

De cette manière, on provoque l'action de **remuage et homogénéisation de la masse qui caractérise le système Ganimede®, même en l'absence des gaz de fermentation, à travers l'inoculation de CO₂. Cette action se produit de manière souple, efficace et sans l'intervention de pompes.**

Cela permet d'accélérer et d'augmenter l'efficacité du processus d'extraction des substances colorantes sans alcool.

Cette technique est très appréciée par certains œnologues, puisqu'elle permet de séparer nettement la phase de la macération et la phase de la fermentation. **De tels résultats ne sont pas possibles dans les fermenteurs traditionnels qui, en employant des pompes de remontage, doivent attendre que la partie solide se sépare de la partie liquide pour intervenir sans engager une action mécanique trop vigoureuse sur les peaux, ce qui engendrerait une diminution de la qualité.**

En outre, en cas de longues macérations, l'injection des gaz extérieurs dans l'interstice assure également un remuage idéal de la masse jusqu'à la phase postfermentaire.

Injection des gaz extérieurs (O₂, air filtré, CO₂, N₂)

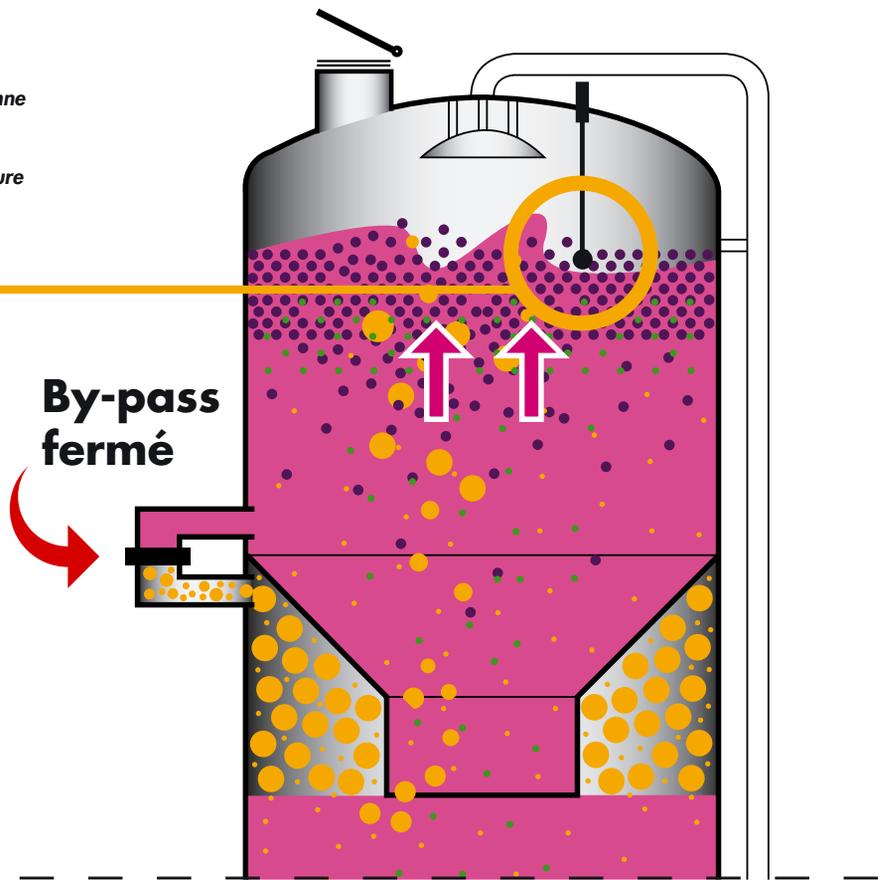
L'œnologue peut utiliser cette soupape pour injecter d'autres gaz extérieurs de son choix (par exemple, air filtré, O₂) directement dans l'interstice de **Ganimede®.**

De cette manière seulement, ces gaz peuvent rester en contact avec les marcs, pour tout le temps nécessaire et dans les quantités établies, en s'y dissolvant doucement et s'y liant intimement, sans pouvoir se disperser à l'extérieur.

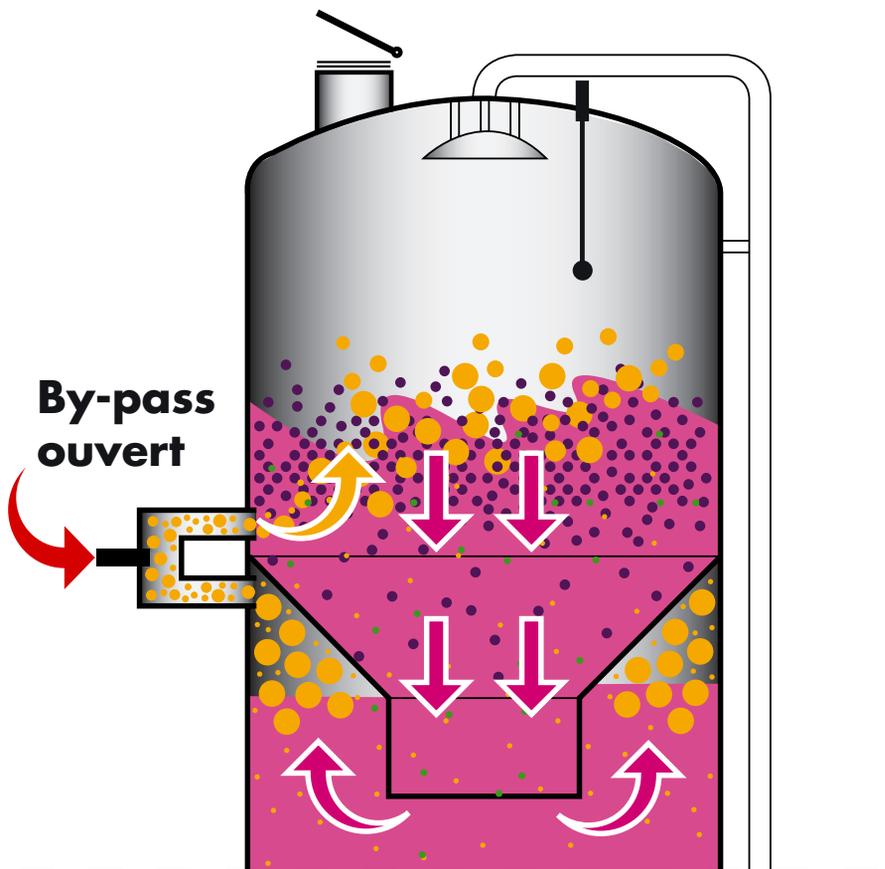
Dans la méthode traditionnelle du remontage, l'oxygénation de la masse est tout à fait incontrôlée et donc assez partielle.

Par contre, l'emploi contrôlé de l'oxygène peut être intéressant pour encourager la polymérisation des tanins et pour obtenir des vins plus souples et agréables.

Si le niveau augmente soudainement, le liquide actionne le dispositif Top Level, qui commande à son tour l'ouverture du by-pass, en évitant tout débordement du produit.



L'ouverture du by-pass comporte l'inondation de l'interstice et, par conséquent, le niveau baisse de plus de 100 cm. Cela garantit une marge de sécurité optimale, qui ne réduit pas la capacité réelle de la cuve.



Ganimede®: qualité sous contrôle.

Dispositif de sécurité TopLevel.

Panneau de Commande Multifonctionnel Digital

Dispositif de sécurité Top Level.

Les fermenteurs **Ganimede®** sont équipés de **la sonde Top Level, qui ouvre instantanément le by-pass, en provoquant une baisse de niveau d'environ 1 mètre, à chaque fois que le niveau dépasse la limite fixée. Cela permet d'exploiter au maximum la capacité de la cuve.** Dans les fermenteurs traditionnels, pour prévenir que le moût et les marcs ne débordent, il faut nécessairement renoncer à une partie de la capacité réelle du fermenteur pour avoir une bonne marge de garantie de niveau. De cette manière, la capacité de travail du système est aussi réduite. Grâce à la sonde **Top Level, Ganimede® garantit le remplissage de la cuve à 100% de sa capacité, en éliminant tout risque de débordement et toute opération de nettoyage, qu'il est aussi difficile à exécuter, surtout durant la période des vendanges, où l'on a moins de temps et de personnel disponible.**

Panneau de Commande Multifonctionnel Digital.

La gestion de toutes les principales fonctions du système **Ganimede®** se programme en toute simplicité et précision grâce au **Panneau de Commande Multifonctionnel Digital**, par son nouveau micro-contrôleur digital (avec la porte sériale RS-485 de branchement à l'ordinateur pour le monitoring et la gestion du système). **Cet équipement augmente la grande polyvalence du système Ganimede® permettant d'automatiser toutes les phases du processus qui peuvent être programmées au gré de l'œnologue** pour gérer le contrôle de la température, les cycles d'ouverture du by-pass, l'intervention de la sonde de niveau de sécurité, l'inoculation temporisée de deux gaz indépendants (air filtré, CO₂, N₂). **Grâce à un logiciel approprié, il est possible de personnaliser la gestion de chaque fermenteur Ganimede® par une programmation journalière des données.** En outre, le **Panneau de Commande Multifonctionnel Digital** peut envoyer des messages à des numéros de téléphone établis et variables, en cas d'anomalie d'opération.

Ganimede®: polyvalent jusqu'au bout. Vidange, nettoyage et stockage.

Ganimede®:
tout "vin de goutte".

Lorsque le moment idéal pour le décuvage est venu, on vidange le fermenteur **Ganimede®**. Dans le modèle de base à fond conique, il est possible d'acheminer les marcs directement vers le pressoir, au moyen de la pompe péristaltique **Rotho®**.

Les peaux sont bien égrenées et sont pompées doucement vers le pressoir, dans de simples tuyaux flexibles de 80-120 mm de diamètre. De cette manière, on obtient seulement du vin de goutte.

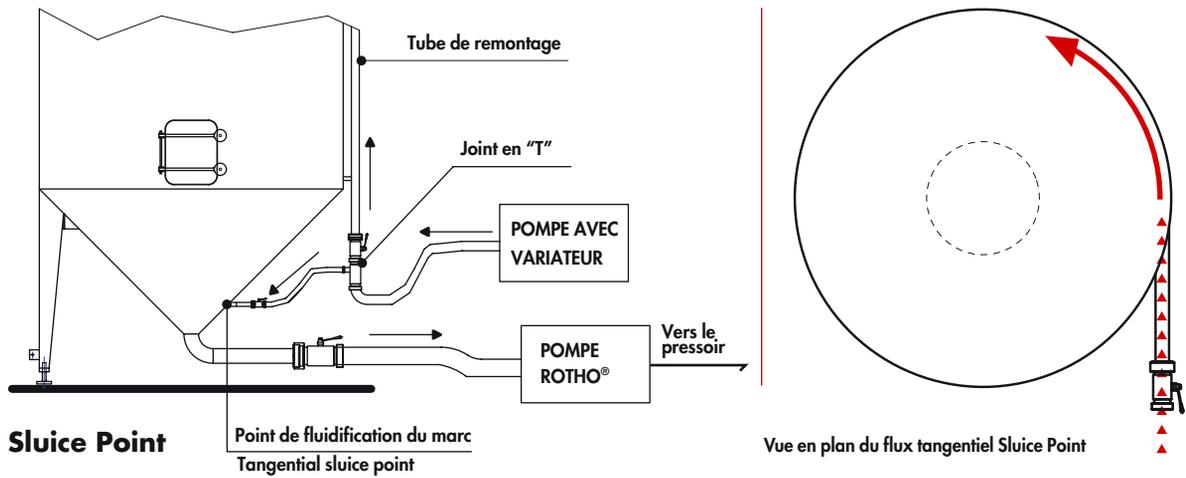
Dans les fermenteurs traditionnels, par contre, l'action mécanique vigoureuse des extracteurs mécaniques, des vis et des pompes à trémie comporte l'extraction du vin encore contenu dans les marcs, dont les caractéristiques chimiques et organoleptiques sont de faible qualité (vin de 2e catégorie). Toute l'opération de décuvage a lieu dans un système fermé qui s'avère simple, pratique, propre et fonctionnelle. **Un seul opérateur suffit pour effectuer aisément l'opération.** En outre, dans cette phase, avec **Ganimede®** aucune dispersion d'arômes, de parfums et d'oxydation ne se produit, puisqu'il n'y a pas d'aération.

Dispositif de vidange
SLUICE POINT.

Pour simplifier et accélérer cette phase, les fermenteurs **Ganimede®** à grande capacité utilisent le **dispositif Sluice Point à injection tangentielle du liquide de remontage, qui facilite la vidange des marcs dans le fond conique.**

Ganimede®: le respect
de Vos habitudes.

Tous les fermenteurs **Ganimede®** ont un diaphragme à entonnoir et un by-pass à l'extérieur. Les autres dotations du système répondent à l'intention de valoriser au maximum le potentiel de ce fermenteur révolutionnaire et de satisfaire en même temps les exigences techniques et la conduite habituelle de tout producteur. Il est donc possible d'adapter les fermenteurs **Ganimede®** aux techniques traditionnelles de vidange des marcs, en optant pour des fonds et des équipements différents.



Quelques exemples de fonds:

CONIQUE, CONIQUE AVEC PORTE GUILLOTINE, CONIQUE AVEC EXTRACTEUR MECANIQUE, FOND PLAT INCLINE PENTE 3%, FOND ELLIPTIQUE INCLINE PENTE 25%, FOND TYPE "SABLIER"...

Nettoyage.

Le nettoyage des fermenteurs **Ganimede®** est simple et efficace, puisque l'absence de grilles et d'autres mécanismes simplifie l'opération.

Stockage.

La surprenante simplicité constructive de **Ganimede®** en fait un réservoir de stockage idéal, sans besoin d'adaptations.

En outre, **Ganimede®** peut être utilisé comme un garde vin, puisqu'à défaut d'une certaine quantité de vin on peut saturer l'interstice avec du gaz inerte.

Cette opération s'effectue en injectant du gaz, à travers la soupape prévue à cet effet, directement en dessous du diaphragme, après que le by-pass ait été fermé.

De cette manière, le niveau du liquide monte jusqu'à la cheminée et le volume restant est rempli de gaz inerte, en évitant ainsi tout risque de contact du vin avec l'air.

Conique avec dispositif Sluice Point

Fond type "Sablier"

Fond Plat Incliné



Ganimede®: du bon vin aussi dans les grandes cuves.

Fermenteurs de 35 jusqu'à 2.000 hectolitres!

Fermenteurs **Ganimede®** au fond conique série BIG.

Modèle	Stockage Hl	Vinification Ql	Diamètre mm	Ht cylindre mm	Ht totale mm
GC 75	750	650	3.150	9.000	11.800
GC 90	930	800	3.550	8.750	11.800
GC 120	1.210	1.050	3.800	10.000	13.400
GC 140	1.390	1.200	4.250	9.000	12.500
GC 160	1.600	1.400	4.250	10.500	14.000
GC 175	1.750	1.550	4.250	11.500	14.800
GC 200	2.000	1.750	4.450	12.000	15.500

Ganimede®:
BIG & SMALL.

Les grands succès remportés avec la série **Ganimede® Small** (de 35 à 600 hectolitres) sont désormais largement confirmés pour la série **Big** (de 600 à 2000 hectolitres à double et triple by-pass). A la différence des systèmes traditionnels, **les dimensions des fermenteurs Ganimede® n'affectent pas la qualité du produit final. Il est donc possible d'obtenir des résultats surprenants avec une cuve de 1.800 hectolitres au lieu d'employer trois fermenteurs traditionnels de 600 hectolitres.**

En effet, **ce système révolutionnaire se basant sur les courants de liquide et de gaz du bas vers le haut, réussit à mélanger de manière homogène et efficace des masses importantes de marcs, jusqu'à 2,5 mètres d'épaisseur, en exploitant 100% des baies présentes. Dans les systèmes traditionnels, par contre, 25 à 50% des baies sont sous-exploitées puisqu'elles sont compactées et ne peuvent donc pas participer complètement au processus d'extraction.**

**Économie et
épargne.**

La technologie **Ganimede®** a révolutionné la géométrie de construction des fermenteurs: il ne faut plus des cuves basses et très larges, qui sont coûteuses, encombrantes et à faible capacité, pour limiter l'épaisseur du chapeau des marcs (assez difficile à gérer dans un système traditionnel).

Les fermenteurs Ganimede® sont moins encombrants, il faut moins de cuves pour atteindre la même capacité totale, les vins produits en grandes quantités dans ces cuves sont de qualité plus élevée, il faut moins de main-d'œuvre.

L'entretien des fermenteurs **Ganimede®** est presque nul, surtout pour les installations à l'extérieur, puisqu'il n'y a pas de mécanismes complexes sensibles aux conditions atmosphériques.

En outre, le dispositif **Sluice Point** monté dans les fonds coniques permet d'utiliser de plus faibles quantités de liquide pour la vidange, ce qui facilite et accélère toute l'opération.

Ganimede®... vinification des vins blancs.

metodo



Ganimede®:
pas que des rouges...

*Macération préfermentaire
des raisins blancs
(macération pelliculaire).*

Ganimede® n'en finit pas de surprendre: sa grande polyvalence l'impose aussi dans le secteur des vins blancs, où de grands succès ont été déjà remportés dans la "macération" des raisins blancs.

Le système Ganimede® offre la possibilité de saturer de CO₂ le fermenteur avant qu'il ne soit rempli, de manière qu'à son entrée le moût soit complètement protégé de l'oxygène.

A la différence de ce qui se passe dans les fermenteurs traditionnels, les gaz peuvent rester au dessous du diaphragme à entonnoir. Ici, soumis à la pression du liquide en dessous, les gaz peuvent exercer une action utile et efficace: une partie se dissout dans le liquide, avec une fonction solvante, et, lorsque l'interstice est saturé, ils passent à travers le cou du diaphragme et éclatent en de grandes bulles, qui remuent doucement et efficacement le jus et les peaux des raisins.

Cette technique est surtout utile dans la production de vins blancs aux arômes plus prononcés et élégants (les plus sensibles à la présence de l'oxygène), plus charpentés quoique dépourvus de toute dureté ou de notes amères ou vertes.

De cette manière, **Ganimede®** permet une réduction d'acidité dans les moûts, une hausse importante du potentiel aromatique des vins et l'augmentation des polysaccharides totaux.

Cette opportunité offerte par **Ganimede®** est exploitée de manière efficace et satisfaisante par certains producteurs pour effectuer la macération pelliculaire des raisins blancs dans des délais de macération à froid relativement brefs (4 - 24 heures); cela grâce à un remuage très délicat, efficace quoique souple, très différent du système de macération statique utilisé couramment.

Ganimede®

Comme on l'a déjà souligné auparavant, de tels résultats ne sont pas possibles, par exemple, dans des fermenteurs avec pompe de remontage, puisque dans la première phase les peaux ne sont pas encore séparées du liquide. Dans ce cas, un emploi précoce de la pompe peut provoquer non seulement l'engorgement de la pompe, mais aussi une grave diminution de la qualité à cause d'une action mécanique brutale sur les peaux et pépins.

*Fermentation des moûts
blancs.*

Ganimede® est employé avec profit également dans la fermentation des moûts blancs, dans des conditions d'efficacité optimale, tant du point de vue de l'hygiène que de l'épargne énergétique.

Beaucoup de nos clients ont remarqué que, par rapport aux cuves traditionnelles, la fermentation dans les cuves Ganimede® est plus régulière et efficace, sans retards ni arrêts. La surface plus vaste offerte par le diaphragme à entonnoir et l'effet de turbulence du gaz CO₂ assuré par le système créent les conditions idéales pour la prolifération et l'action des levures. Ce fait est confirmé aussi par la production plus faible d'acétaldéhyde.

Voilà donc que la polyvalence de **Ganimede®** permet d'employer la cuve pour la fermentation des vins blancs en attendant que les raisins rouges soient mûrs.

*Affinamento sui lieviti:
(Élevage sur lies fines)*

Ganimede® est très adapté pour la phase d'élevage sur lies fines (autolyse des levures) après la première décuaison.

La vaste surface de contact offerte par le fond de la cuve, ainsi que la grande surface du diaphragme permettent d'exploiter jusqu'au bout l'énorme potentiel de synergie offert par ce système.

Avec Ganimede, il est plus facile et efficace de repousser les lies fines vers la surface pour redistribuer uniformément les levures dans toute la masse ("bâtonnage").

Ganimede® : la passion pour les grands vins.

"...avec l'humilité de reconnaître ses propres limites et de trouver dans la recherche, l'expérimentation et les investissements la clé pour croître et s'améliorer. Mais aussi avec l'amour de ceux qui consacrent au vin toute leur vie et ne pourront jamais accepter d'en entendre parler comme une source de profit et de succès personnel seulement..."

"Avec la technologie Ganimede® et son système d'aspersion du marc, nous parvenons à extraire d'une manière délicate et homogène tous les éléments et substances colorantes contenues dans la peau du raisin. Cette caractéristique est fondamentale pour obtenir des vins de caractère adaptés à l'élevage en fûts."

GIANNI MASCIARELLI



"La remarquable polyvalence de Ganimede® permet une gestion personnalisée de tout le processus, en aidant l'œnologue à obtenir des vins aux caractéristiques désirées."

Romeo Taraborrelli, œnologue



Ganimede® et Amarone: un défi sur la qualité. Quatre producteurs de Valpolicella comparés.

**Amarone: un grand vin
aux racines anciennes.**

L'origine de ce vin se perd dans les temps immémoriaux. Pline l'Ancien en a parlé et Cassiodore l'a décrit ainsi:

" garder les raisins jusqu'au mois de décembre, puis les presser délicatement dans le plus grand froid et rentrer le moût sans le faire bouillir, puis le conserver pendant de longs délais avant d'y mettre ses mains, ou de le boire ".

De nos jours, dans la zone de Valpolicella, près de Vérone, l'on cultive les raisins Corvina, Rondinella et Molinara qui donnent l'origine à l'Amarone. On les cueille vers septembre ou octobre, puis on les laisse pauser jusqu'en janvier ou février, ce qui provoque la perte d'environ 40% d'eau et la concentration des sucres et des substances extractives.

Pourquoi l'Amarone.

Ganimede® a choisi de se confronter avec ce grand vin, qui **est un cas limite dans la vinification des rouges par l'épaisseur particulièrement importante du chapeau des marcs (jusqu'à 250 cm).**

Les fermenteurs **Ganimede®** font preuve d'une grande efficacité dans l'action de remuage du fond vers la surface, ce qui provoque la dislocation du chapeau et l'imprégnation de la totalité des peaux de raisin.

Même dans ces conditions très critiques et difficiles, Ganimede® peut garantir une extraction optimale et sélective, de manière à obtenir un grand vin destiné à l'élevage.

Les systèmes de vinification traditionnels, surtout dans des cuves très grandes, ne garantissent pas que les marcs soient bien mélangés, parce que des voies de passage préférentielles du moût se forment dans le chapeau, ce qui exclut une grande portion des marcs du processus d'extraction.



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

“**Ganimede**® nous offre une coloration d’intensité supérieure, un fruit remarquable, une bouche pleine et souple, grâce à une bonne quantité d’extrait net et à une partie phénolique déjà bien polymérisée.”

Emilio Pasqua



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

“Avec **Ganimede**® nous avons obtenu un Amarone exceptionnel, avec une coloration plus riche, très charpenté, avec des arômes complexes, intenses et persistants.”

Dario Tommasi



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

“Nous avons choisi **Ganimede**® parce que l’extraction s’y produit de manière délicate, sélective et sans agression sur les marcs, qui restent entiers.”

Elio Novello



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

“**Ganimede**® réunit la versatilité d’emploi avec l’exceptionnelle capacité extractive dans le plein respect du fruit.

Gianpaolo Vaona

Ganimede® en Australie: expériences de l'autre monde...

Ganimede®:
*dans le monde, l'avis des
experts...*

Dans les quatre dernières années depuis sa naissance en 1997, **Ganimede®** a su s'imposer auprès des experts du vin du monde entier. Pour mieux comprendre la grande innovation à la base de ce système, il convient d'écouter l'avis de quelques experts de l'autre bout de la planète:

"Le contrôle sur le chapeau des marcs est extraordinaire pour un fermenteur aussi grand, et l'opportunité de régler l'action des by-pass permet de contrôler parfaitement le processus d'extraction de la couleur. L'extraction totale des peaux s'obtient facilement.

*Le système de refroidissement m'a donné un contrôle optimal sur la température de fermentation, en simplifiant beaucoup ma tâche lors des vendanges. Il a suffi d'un seul opérateur pour vidanger la cuve de 80 tonnes en 1 heure et dix minutes. Le système intégré de fluidification des marcs fait qu'il n'est plus nécessaire d'intervenir manuellement avec des lances sous pression en cours de vidange. En bref, je crois que l'on décrit parfaitement le fonctionnement du fermenteur **Ganimede®** en disant: "programmez-le et oubliez-le".*

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

*"Les fermenteurs **Ganimede®** que l'on a testé pendant les trois dernières années chez Leconfield sont très performants.*

Le résultat des fermentations est un vin charpenté, propre, un vin qui met en valeur des parfums extrêmement agréables, avec une bonne extraction de couleur."

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

“...un vin avec des tanins très durs n’est pas un vin de longue durée, mais plutôt un vin déséquilibré.”

Pierfranco Giovannini, œnologue

Cantine Endrizzi s.r.l. (TN)

metodo **Ganimede®**

metodo 

Ganimede®:
les tests chimiques
confirment l’extraction
sélective.

Nous croyons que tout le monde est d’accord et sait bien qu’ **il n’est pas toujours vrai qu’une extraction importante permet d’obtenir un vin plus agréable, qui est en réalité influencé surtout par la présence des composants nobles seulement.**

La haute teneur en tanins agressifs et astringents implique le recours à des corrections successives lors de la phase d’élevage et d’adaptation des vins pour le marché. Souvent, ces interventions donnent des vins plus pauvres dans leur structure d’ensemble et comportent des coûts et des retards de commercialisation importants.

On peut donc affirmer que le fait d’avoir des vins contenant des tanins souples et peu agressifs dès la phase de décuvage est la condition fondamentale pour obtenir de grands vins.

Tanins et polyphénols:
pas question de quantité!

Paradoxalement, si le seul but de la fermentation était d’accomplir l’extraction des raisins, on pourrait passer le produit au mixeur et l’on obtiendrait ainsi des quantités vraiment importantes de substances extraites. Par contre, il faut rechercher **des méthodes délicates qui permettent de ne sélectionner que les éléments nobles, ceux qu’il faut extraire pour avoir un vin capable de séduire le consommateur grâce à ses qualités de complexité et d’harmonie.**

Or, les tests chimiques sur les vins produits avec la **Metodo Ganimede®**, comparés avec les analyses effectuées sur des vins produits dans des cuves traditionnelles, ne montrent pas seulement une **QUANTITÉ** différente de substance extraite, ce qui n’est pas nécessairement une valeur absolue, comme on l’a vu auparavant, mais surtout la **QUALITÉ** différente de ces substances et le **bon équilibre entre elles, ce qui donne un produit de qualité supérieure.**

Profil sensoriel.

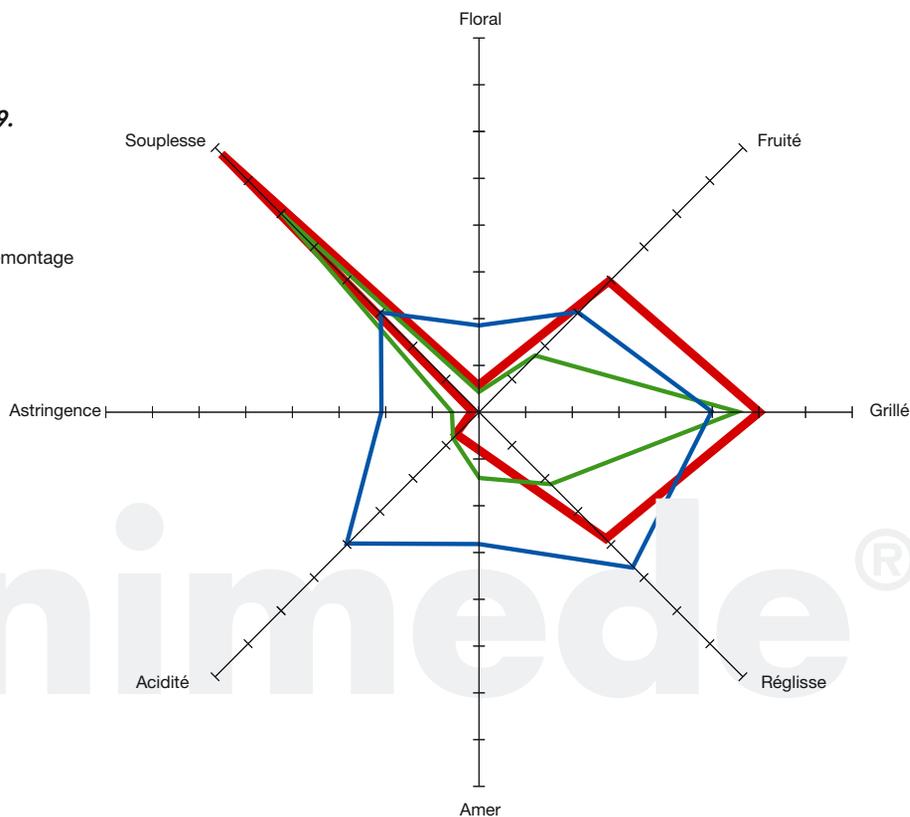
Essai comparatif

sur le vin Barolo 1999.

Ganimede®

— Cuve avec pompe de remontage

— Cuve horizontale



Ganimede®:

l'analyse sensorielle.

L'analyse sensorielle est sans aucun doute le jugement le plus important et définitif sur la qualité d'un vin: le consommateur, qui ne connaît pas les technologies utilisées en cours de production, ni les essais chimiques effectués sur le vin qu'il goûte, rend son jugement en se fiant aux sensations qu'il reçoit du vin, concernant surtout la complexité, l'harmonie et l'équilibre des composants.

Le succès de **Metodo Ganimede®** est surtout lié au jugement qui dérive **de l'analyse sensorielle sur la qualité des vins qu'on y produit.** Comparés aux vins obtenus avec d'autres techniques de production, les vins **Ganimede®** se montrent forts caractérisés par des parfums plus fins et élégants et une souplesse en bouche qui leur vient de la présence des "tanins souples".

Ganimede®:

la dégustation est la base de notre succès.

A l'occasion du SITEVI à Montpellier et du SIMEI à Milan en 2001, on a organisé des dégustations de vins produits avec **Metodo Ganimede®** dans différentes régions du monde sur les vendanges de la même année (les vins n'avaient subi aucun traitement spécifique afin d'offrir leur vraie qualité organoleptique). **De nombreux techniciens, qui ont pu goûter pour la première fois une gamme très vaste de vins produits avec cette méthode, ont été surpris et ont fort apprécié la finesse et la souplesse tannique des vins dégustés.**

Metodo Ganimede® permet l'extraction sélective, délicate et presque totale des substances colorantes et des phénols contenus dans les peaux (efficacité optimale d'extraction) et même la **séparation nette entre les tanins contenus dans les peaux, qui sont plus ronds et gras, et les tanins contenus dans les pépins, qui sont souvent plus durs et astringents. Ceux-ci peuvent être exclus du processus de vinification, s'il s'avère nécessaire.**

metodo Ganimede®

Ganimede®:
progresser avec la Nature.

La plus importante intuition de l'homme dans son évolution est de fabriquer des outils pour atteindre ses buts.

La Nature offre ces outils à l'homme attentif, désireux de s'améliorer et de parvenir à de nouvelles conquêtes.

Ganimede® est aujourd'hui un outil précieux qui tire de la Nature l'immense potentiel d'énergie dégagée par la fermentation.

A travers un processus naturel, simple, économique et incroyablement efficace, il transforme votre moût en un vin de qualité remarquable, en un vin meilleur.



