

PARTE A

“Ingeniería de Bodega, ventajas y soluciones en la instalación de Ganimede[®]”

PARTE B

“Aspectos Enológicos y de Vinificación en Ganimede[®] con variedades minoritarias”

LOGROÑO, 12 DE ABRIL DE 2007

PARTE A

“Ingeniería de Bodega, ventajas y soluciones en la instalación de Ganimede[®]”

¿CONOCES GANIMEDE?

INCONVENIENTES

- INVERSIÓN SUPERIOR?
- TECNOLOGIA COMPLEJA?
- ESTABILIZACIÓN DE COLOR?
- PROCESO EN REDUCCIÓN?
- LIMPIEZA?
- NO SEPARAR VINO YEMA/PRENSA?
- MACERAR SIN SULFUROSO?

VENTAJAS

- VOLUMEN VINIFICACIÓN
- EFICACIA EXTRACTIVA
- VERSATILIDAD PROCESO PRODUCTIVO
- OPTIMIZACIÓN DE TIEMPOS
- MASA HOMOGÉNEA - No se presenta estratificación
- CELERIDAD COMERCIAL
- RIESGOS LABORALES
- ADAPTABILIDAD A INSTALACIONES EXISTENTES
- MODIFICACION DE DEPOSITOS EXISTENTES
- UTILIZACION COMO SIEMPRELLENO



VOLUMEN DE VINIFICACIÓN

- TOTAL VERSATILIDAD SIN DEMERITO DE LA CALIDAD PRODUCTO
CAPACIDADES DESDE 250 L HASTA 250.000 L
- OPTIMIZACIÓN EN EL DISEÑO DE LAS EDIFICACIONES
NO EXISTE CONDICION DE ALTURA Y DIAMETRO
- HOMOGENIZACIÓN DE PRODUCTO FINAL
MAYOR VOLUMEN=MAYOR TIPIFICACIÓN



*Estación Enológica
Leiro (Orense)
3.000 l
2.000 kg*



*Bodegas Wither Hills
Malborough (Nueva Zelanda)
17.000 l
15.000 kg*



*Bodegas Montecillo
Navarrete (La Rioja)
100.000 l
80.000 kg*



*C.S. Villamagna
Abruzzo (Italia)
225.000 l
200.000 kg*

*Máxima capacidad
ACTUAL
Volumen 250.000 l*



Bodega Cooperativa Santa Quiteria de Higuieruela



Cooperativa de Loncomilla (CHILE)



8 Depósitos año 2005
Volumen 100.000 l/Ud.
Capacidad 85.000 kg/Ud.

VERSATILIDAD PROCESO PRODUCTIVO

- LLENADO
- REMONTADOS
- GESTIÓN DE FRIO
- DESCUBE RAPIDO Y SENCILLO → MULTIPLES POSIBILIDADES
- APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGIAS (MPD, gases técnicos)

LA SINGULARIDAD Y SENCILLEZ DEL METODO GANIMEDE PERMITE SIMPLIFICAR EL PROCESO PRODUCTIVO, AJUSTANDO LOS COSTES DE ELABORACIÓN



OPTIMIZACIÓN DE TIEMPOS

- REDUCCIÓN DE TIEMPOS DE FERMENTACIÓN 20-30%
- REDUCCIÓN DE LABORES DE LLENADO DE PRENSA
- NO NECESARIO REMONTAR
- FACIL SEGUIMIENTO ATRAVES DE SU PLC
CONEXIÓN A PC Y PROGRAMAS DE GESTION INTEGRADA DE BODEGA
- LINEALIDAD=FACIL PROGRAMACIÓN DE VENDIMIA
CONEXIÓN A PC Y PROGRAMAS DE GESTION INTEGRADA DE BODEGA

!!!REDUCCIÓN DE PERSONAL & TIEMPOS=↓↓↓COSTES!!!



“3 EJEMPLOS 3 CONCEPTOS” IMPLANTACION DEL METODO GANIMEDE



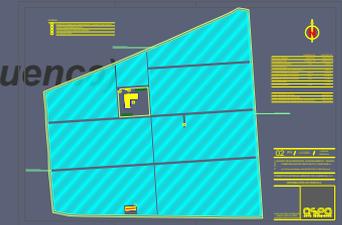
• 1 Cooperativa “El Tesoro” Brime de Urz (Zamora)

- NO Denominación de Origen (VCPRD)
- Venta granel



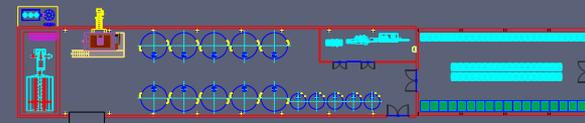
• 2 Bodegas “Señorío de La Mancha” Villanueva de la Jara (Cuenca)

- Denominación de Origen Manchuela
- 100% embotellado (objetivo)



• 3 Bodegas Elaboración (La Rioja)

- Denominación de Origen de Rioja
- Adaptación de antiguas instalaciones ganaderas





INGENIERIA



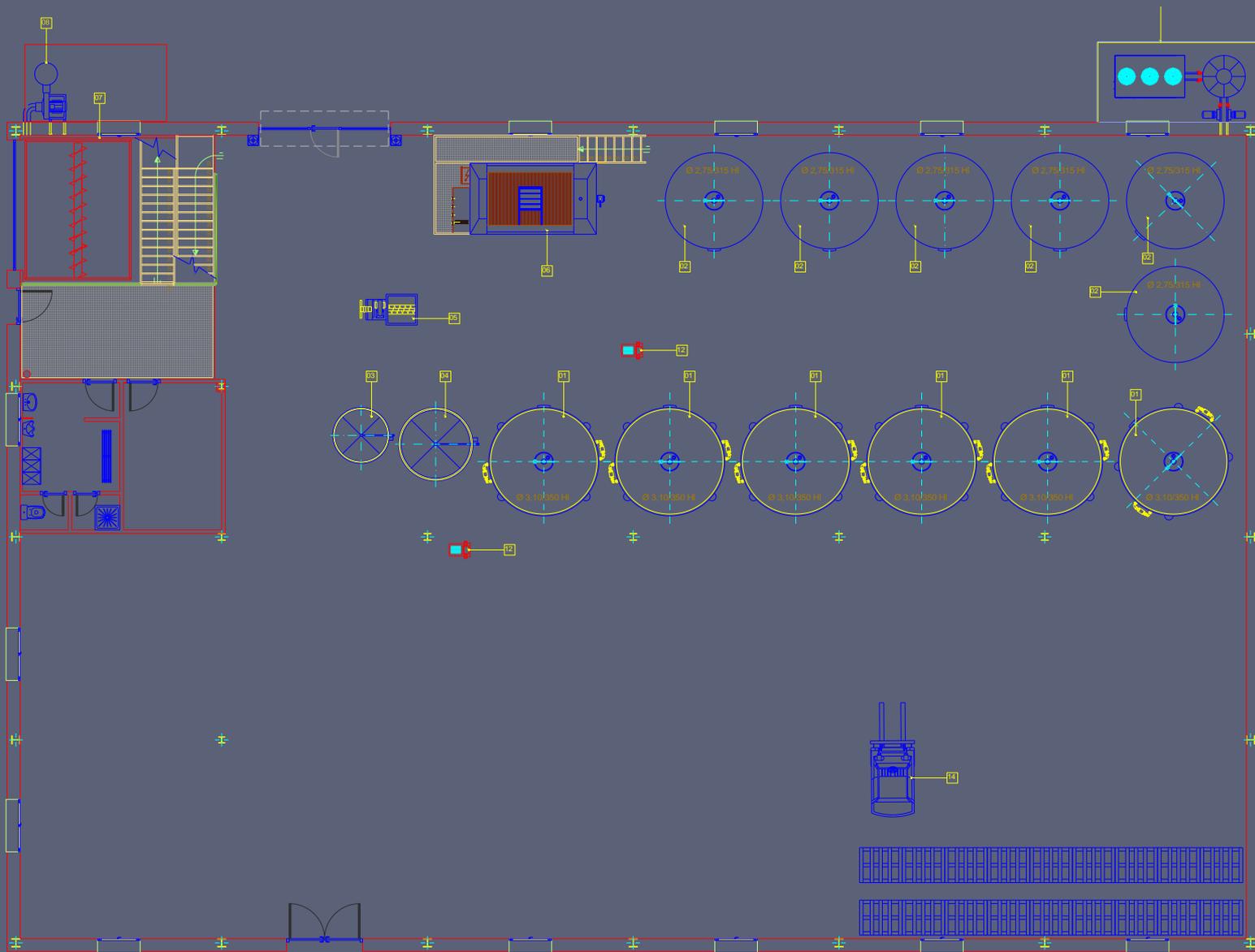
CONSULTING



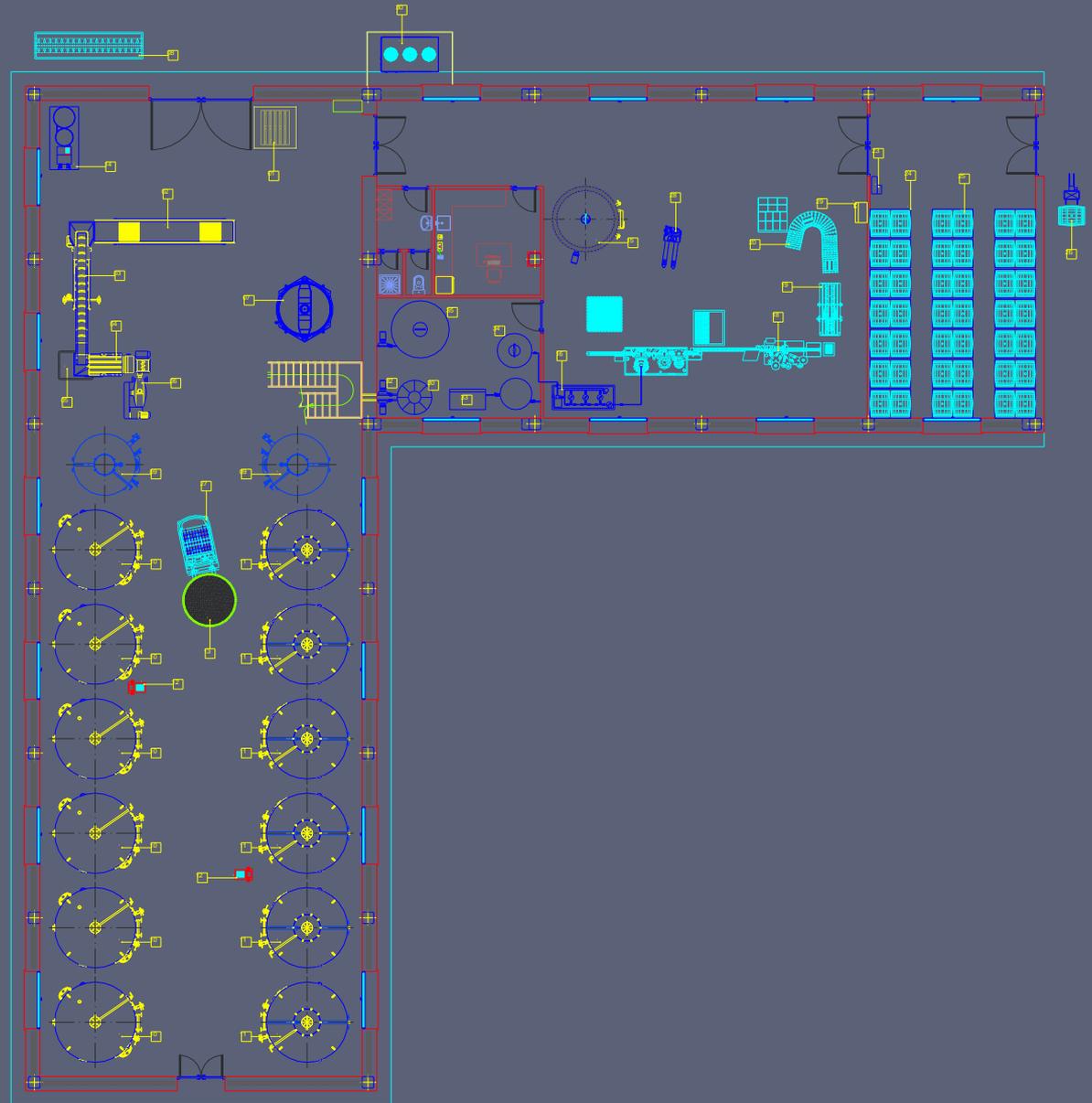
VITICULTURA



ENOLOGIA



Bodegas "Señorío de La Mancha" Villanueva de la Jara (Cuenca)





INGENIERIA



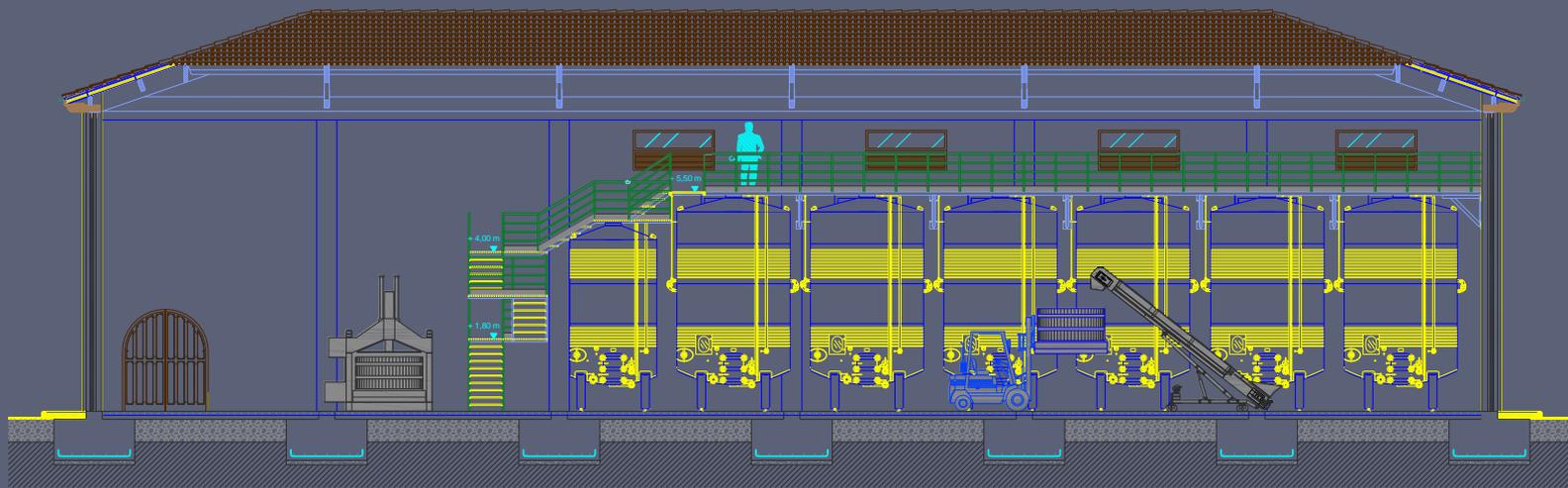
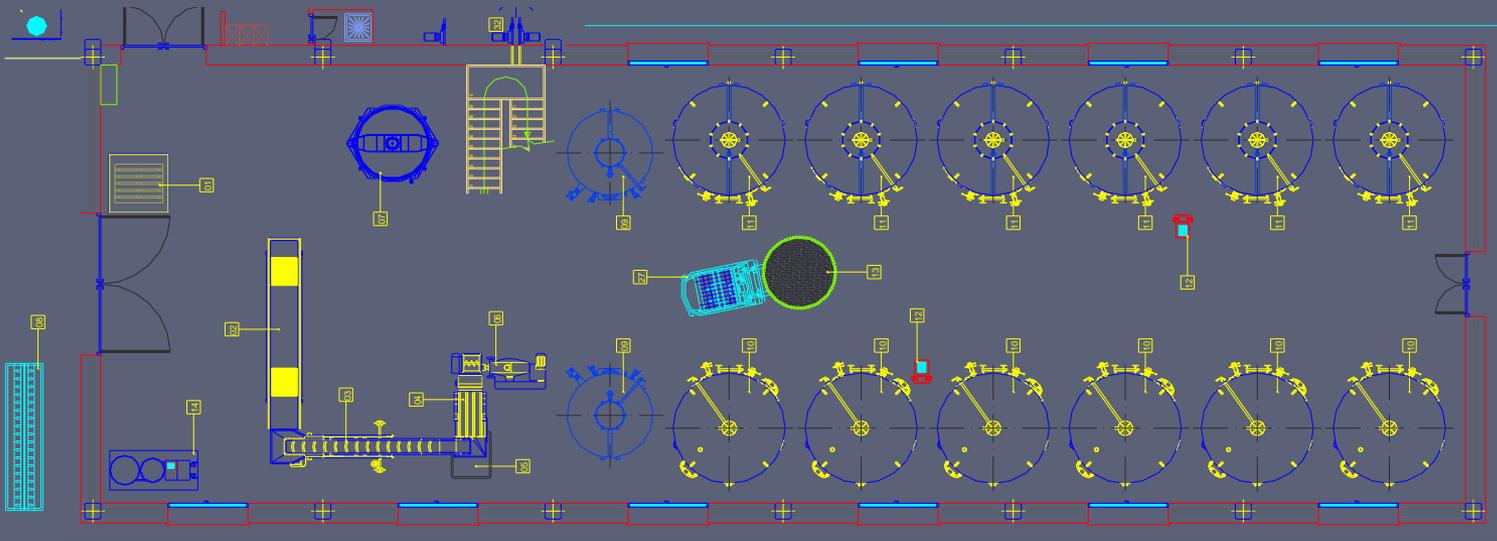
CONSULTING



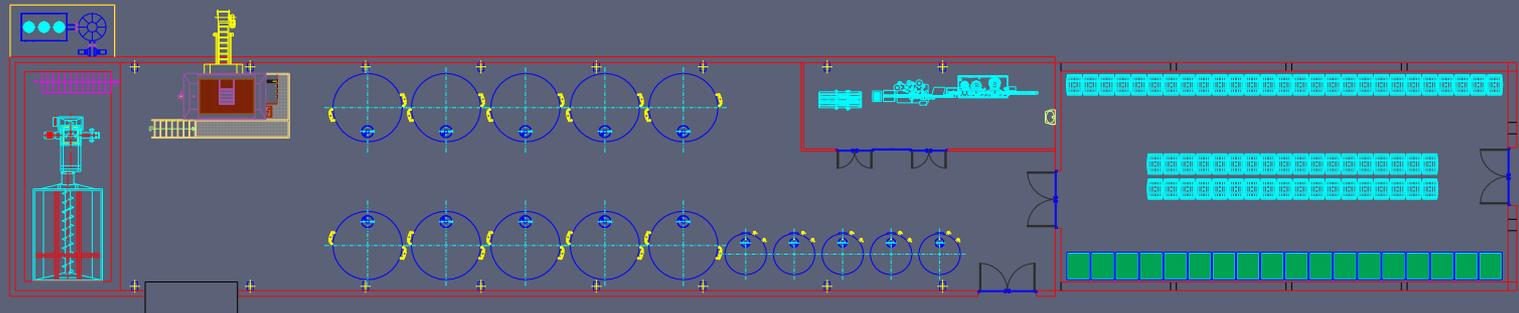
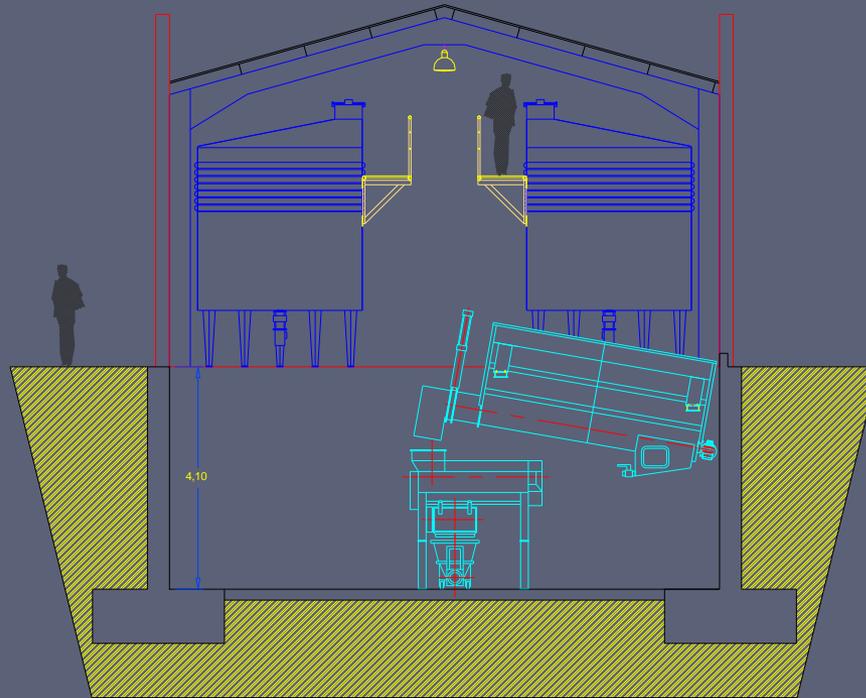
VITICULTURA



ENOLOGIA



Bodega Elaboración (La Rioja)



PARTE B

*“Aspectos Enológicos y de Vinificación en Ganimede®
con variedades minoritarias”*

INCONVENIENTES

- INVERSIÓN SUPERIOR?
- TECNOLOGIA COMPLEJA?
- ESTABILIZACIÓN DE COLOR?
- PROCESO EN REDUCCIÓN?
- LIMPIEZA?
- NO SEPARAR VINO YEMA/PRENSA?
- MACERAR SIN SULFUROSO?

VENTAJAS

- VOLUMEN VINIFICACIÓN
- EFICACIA EXTRACTIVA
- VERSATILIDAD PROCESO PRODUCTIVO
- OPTIMIZACIÓN DE TIEMPOS
- MASA HOMOGÉNEA - No se presenta estratificación
- CELERIDAD COMERCIAL
- RIESGOS LABORALES
- ADAPTABILIDAD A INSTALACIONES EXISTENTES
- MODIFICACION DE DEPOSITOS EXISTENTES
- UTILIZACION COMO SIEMPRELLENO

¿QUÉ VENTAJAS PRESENTA GANIMEDE?

1. EFICACIA EXTRACTIVA → DILUCION PROGRESIVA
2. VERSATILIDAD PROCESO PRODUCTIVO
3. MASA HOMOGÉNEA - OPTIMIZACION RENDIMIENTO TERMICO Y BIOMASA

**Ganimede® NO ES UNA FABRICA DE POLIFENOLES,
LO QUE NO APORTA LA NATURALEZA
Ganimede® NO LO ENCUENTRA**



EFICACIA EXTRACTIVA

- NO SE GENERAN CANALES PREFERENCIALES
- GESTION DE VARIEDADES COMPLEJAS
 - PRIETO PICUDO
 - GARNACHA TINTORERA
 - BOBAL
 - CABERNET SAUVIGNON
 - RABOSO
 - SANGIOVESE
 - MONTEPULCIANO
 - BONARDA
- SOBREPRESION EN MACERACION=EXTRACION AROMAS
- EVACUACIÓN DE PEPITAS=NO TANINO AGRESIVO
→HOLLEJO→PEPITA



¿DE DONDE VIENE LA EXTRACCIÓN EN TINTOS?

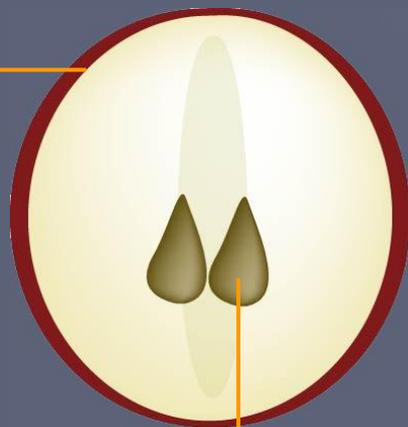
HOLLEJO

5-7% de la pasta

Taninos ALTO peso molecular
(ESTRUCTURA/VOLUMEN/COMPLEJIDAD)

Sustancias fenolicas (ANTOCIANOS)

Precursores Aromáticos



PEPITAS

3-5% de la pasta

Taninos BAJO peso molecular
(ESTABILIDAD MATERIA COLORANTE)

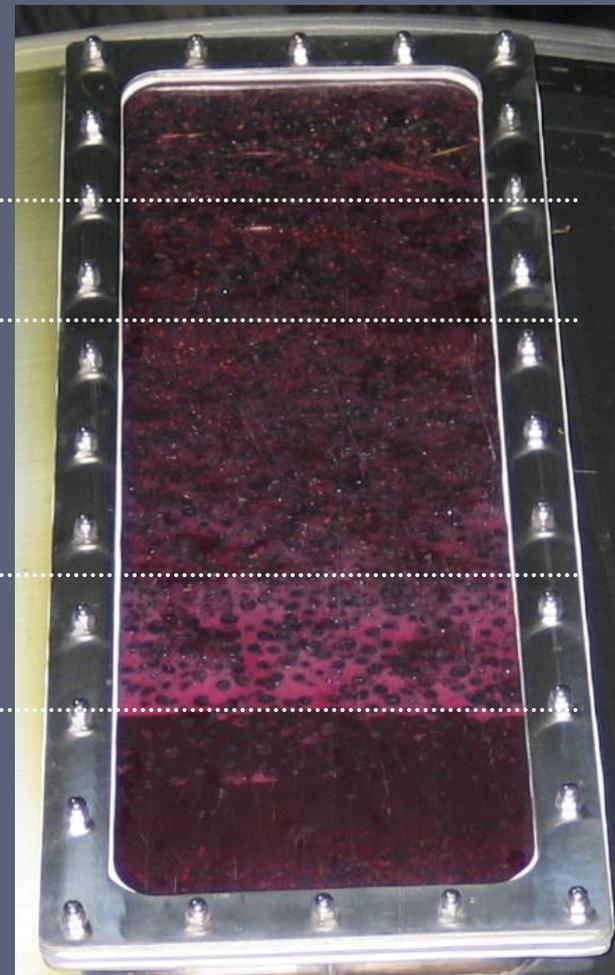
Taninos generalmente inmaduros y por lo tanto agresivos

ESTRATO 0

ESTRATO 1

ESTRATO 2

ESTRATO 3



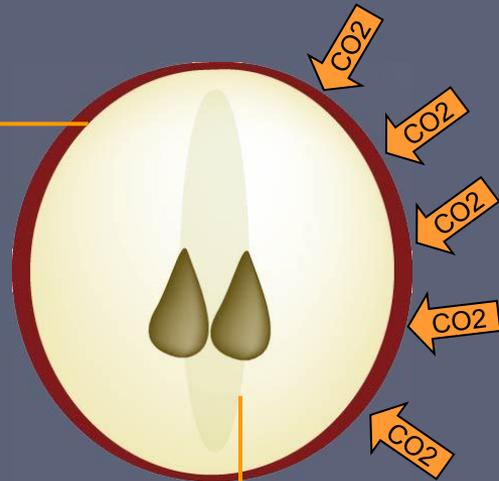
¿DE DONDE VIENE LA EXTRACCIÓN EN BLANCOS?

HOLLEJO

5-7% de la pasta

Precursores Aromáticos

Pectinas de la pared celular



PULPA

90-92% de la pasta

Pectinas de la pared celular



USO DE CO2 : La baja temperatura a la cual se encuentra el carbónico líquido permite extraer mejor y más fácilmente, los antocianos, taninos, flavonoides, flavonas y los compuestos aromáticos para obtener un vino con más color, más estructura y más notas aromáticas respecto a una clásica maceración.



¿OTRAS METODOLOGIAS?

REMONTADOS

INCONVENIENTES

POCA DISGREGACION
COSTE MANO DE OBRA
RIESGO DE OXIDACIÓN
EXCESO DE LIAS
FALTA DE HOMOGENIDAD
BAJA EFICACIA TERMICA
DIFICIL MONITORIZACIÓN
RIESGO DE COLAPSO

VENTAJAS

BAJA INVERSION
SIMPLICIDAD
ADECUADA EXTRACCION
FACIL OXIGENACION

DELESTAGE

INCONVENIENTES

POCA DISGREGACION
COSTE MANO DE OBRA
RIESGO DE OXIDACIÓN
EXCESO DE LIAS
FALTA DE HOMOGENIDAD
BAJA EFICACIA TERMICA
DIFICIL MONITORIZACIÓN
LIMPIEZA
RIESGO DE CONTAMINACIÓN
PERSONAL CUALIFICADO
COSTE ECONOMICO

VENTAJAS

BAJA INVERSION (EXCEPTO
OVI)
SIMPLICIDAD
ADECUADA EXTRACCION
FACIL OXIGENACION

BAZUQUEADOR/PISÓN

INCONVENIENTES

INVERSION ALTA
COSTE MANO DE OBRA
(MANUAL)
RIESGO DE OXIDACIÓN
EXCESO DE LIAS
FALTA DE HOMOGENIDAD
BAJA EFICACIA TERMICA
RIESGO DE TANINOS VERDES
RIESGO DE COLAPSO

VENTAJAS

BAJA INVERSION
SIMPLICIDAD
ADECUADA EXTRACCION
FACIL OXIGENACION

ROTOVINIFICADOR

INCONVENIENTES

INVERSION ALTA
COSTE MANO DE OBRA
(MANUAL)
RIESGO DE OXIDACIÓN
EXCESO DE LIAS
FALTA DE HOMOGENIDAD
BAJA EFICACIA TERMICA
RIESGO DE TANINOS VERDES
RIESGO DE COLAPSO

VENTAJAS

BAJA INVERSION
SIMPLICIDAD
ADECUADA EXTRACCION
FACIL OXIGENACION





HOLLEJO

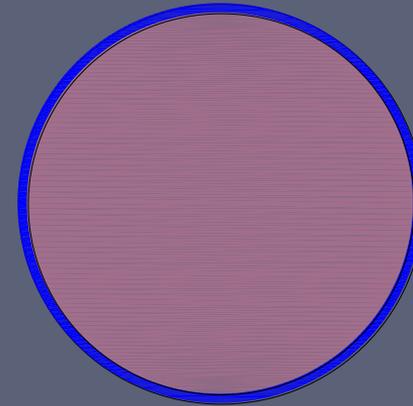
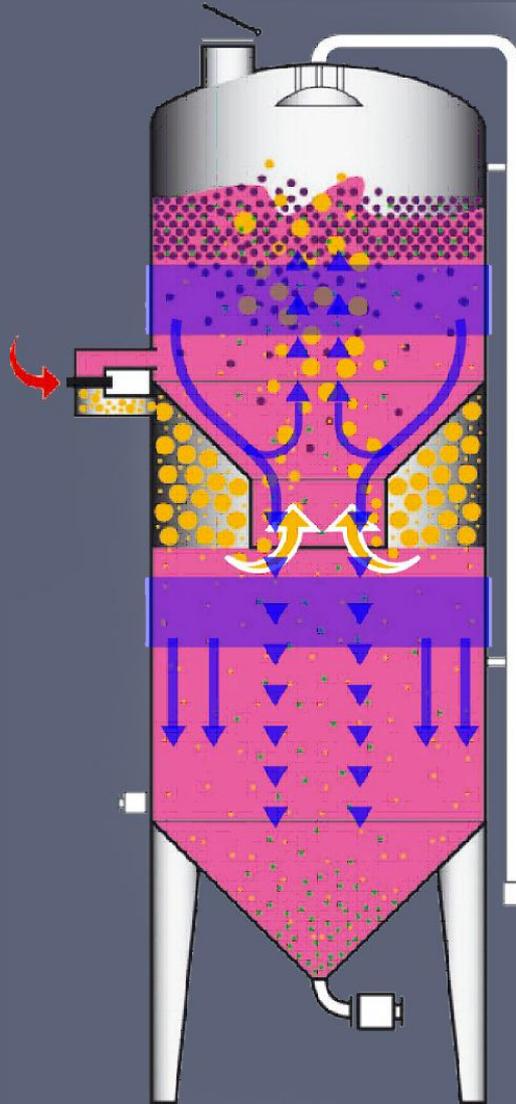
Aspecto del hollejo tras el descube

PEPITAS

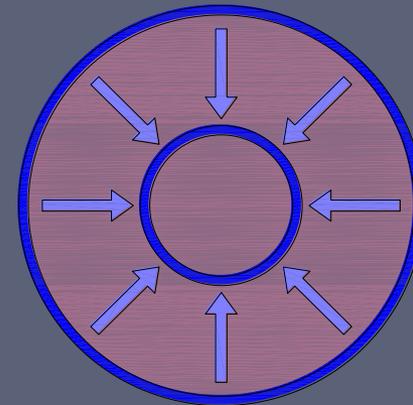
Separación de pepitas del deposito

EFICIENCIA TERMICA

Ensayo en Loncomilla (Chile) Vendimia 2005



Deposito convencional



Deposito Ganimede®





INGENIERIA



CONSULTING



VITICULTURA



ENOLOGIA

DEPOSITO 01 → Densidad 1009

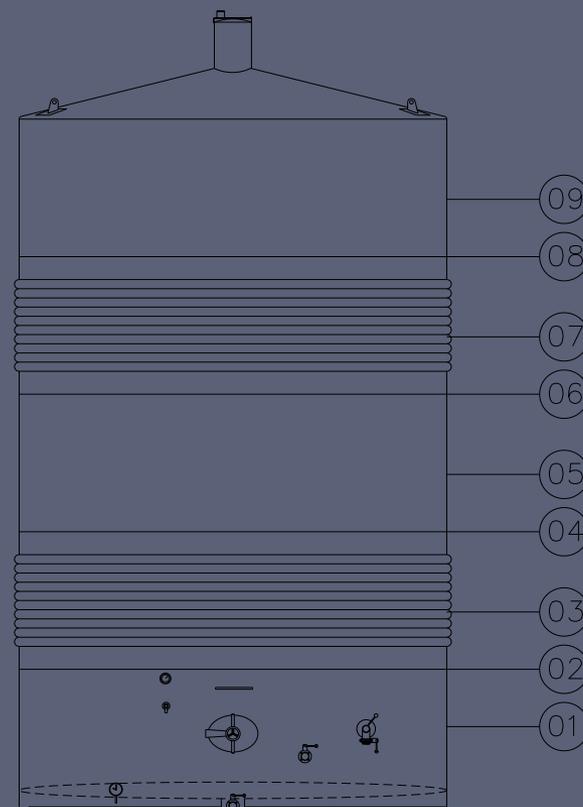
Referencia	Pre-apertura (C°)	Post-apertura (C°)
01	28-27	22
02	26-25	22
03	25-26	22
04	25	23-22
05	25	22
06	24-23	22
07	25-24	23
08	24-23	22
09	24	22
Sombrero superior	30	27
Sombrero medio	33	30-29
Sonda	27	23

DEPOSITO 02 → Densidad 1088

Referencia	Pre-apertura (C°)	Post-apertura (C°)
01	20	21
02	19	21
03	20	22
04	21	22
05	21	22
06	21	22
07	21	23
08	22	22
09	22	22
Sombrero superior	24-23	22
Sombrero medio	24-23	22
Sonda	19	21

GESTION DE FRIO

+ HOMOGENEA
 - TIEMPO DE RESPUESTA
 > RENDIMIENTO
 TERMICO
 < COSTE



VERSATILIDAD PROCESO PRODUCTIVO



- LLENADO
- REMONTADOS
- GESTIÓN DE FRIO
- DESCUBE RAPIDO Y SENCILLO → MULTIPLES POSIBILIDADES
- APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGIAS (MPD, gases técnicos)
- GESTION DE MANO DE OBRA

CELERIDAD COMERCIAL

- POTENCIA DE AROMAS PRIMARIOS
- EXTRACCIÓN NO AGRESIVA=SUAVIDAD
- VINOS REDONDOS SEDOSOS
- DIFERENCIACIÓN -TIPICIDAD



¿QUÉ NOS OFRECE GANIMEDE?

- 1.- Posibilidad real de trabajar con grandes cantidades de uva con un resultado cualitativo final más que notable y muy diferente al trabajo realizado tradicionalmente.
- 2.- Posibilidad de extracción de las pepitas o de gestión independiente.
- 3.- Rápida y alta eficiencia de extracción .
- 4.- Optimización de mano de obra y trabajo mediante ciclos totalmente automáticos.
- 5.- Menor riesgo microbiológico, por su atmosfera en saturación de CO2.
- 6.- Control completo y personalizado del proceso productivo por parte del enólogo, ofreciendo una herramienta versatil.
- 7.- Con la bomba Rotho® se obtiene un desvinado/descarga agil, mediante un sistema cerrado que recupera todo el vino yema, muy diferente de los sistemas actuales con hélices y sinfines, más caros y perjudiciales, con mayor mano de obra, tiempo de trabajo y sobre todo limpieza.
- 8.- A traves de las catas realizadas por ASPA INGENIEROS, con más de 500 muestras en los últimos 7 años, se ha comprobado que el vino de Ganimede® tiene una notable suavidad, que hace que esté ya preparado para el consumo, aun estando recién acabada su fermentación, por lo que su comercialización y consumo se puede acelerar, reduciendo aun mas los costes productivos.

