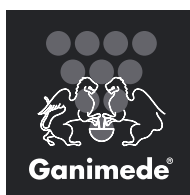


Il fermentatore brevettato - Le fermenteur breveté - El fermentador patentado - The patented fermenter

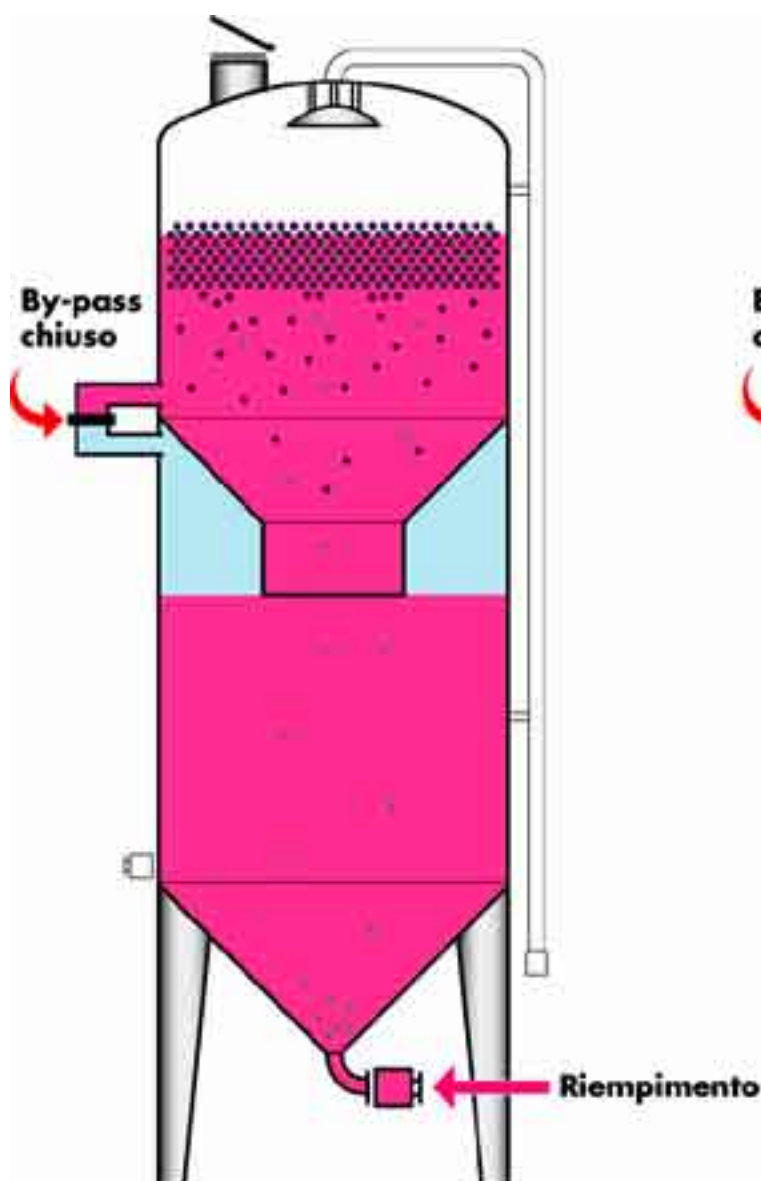
metodo  Ganimede®



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

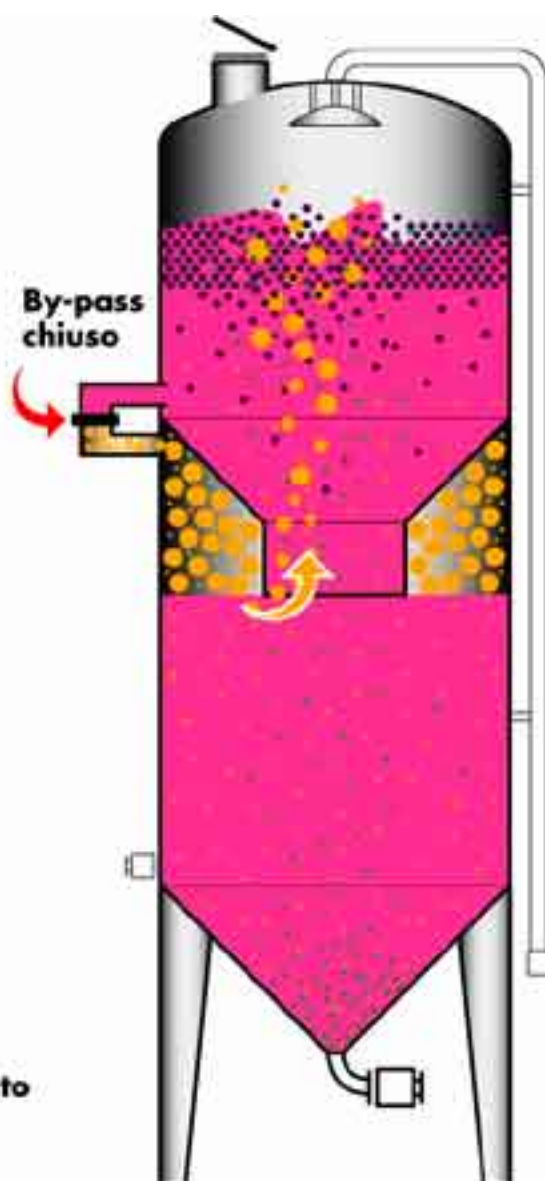
1

Riempimento a by-pass chiuso.



2

Saturazione intercapedine.



Il riempimento dei fermentatori **Ganimede**[®] può essere effettuato sia dall'alto, sia dalla valvola di scarico totale o da quella di scarico parziale.

Durante la fase di risalita del mosto, l'intercapedine fra l'involucro esterno e il diaframma ad imbuto, resta vuota in quanto l'aria presente, non potendo fuoriuscire attraverso il by-pass, ne impedisce l'allagamento.

Le vinacce si raccolgono in superficie a formare il cappello.

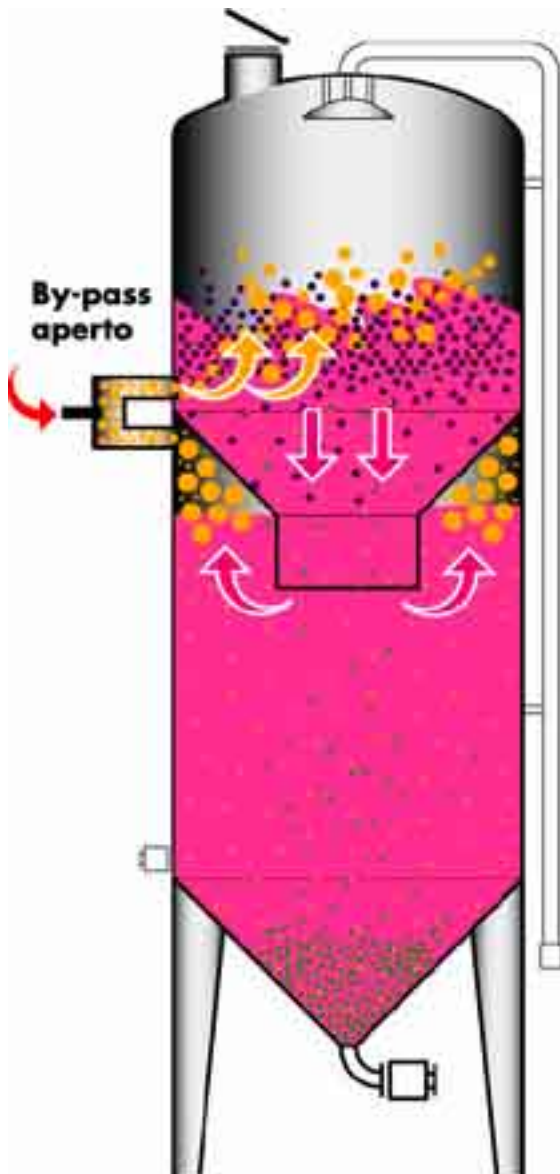
L'aria nell'intercapedine cede rapidamente il posto all'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione.

Una volta saturo l'ambiente, l'eccesso di gas sfoga per tracimazione sotto pressione, sotto forma di grosse bolle attraverso il collo del diaframma, determinando un costante rimescolamento delle sovrastanti vinacce che si presenteranno sempre sature di liquido e ben sgranate.

Tale rimescolamento determina la caduta per gravità dei vinaccioli sul fondo.

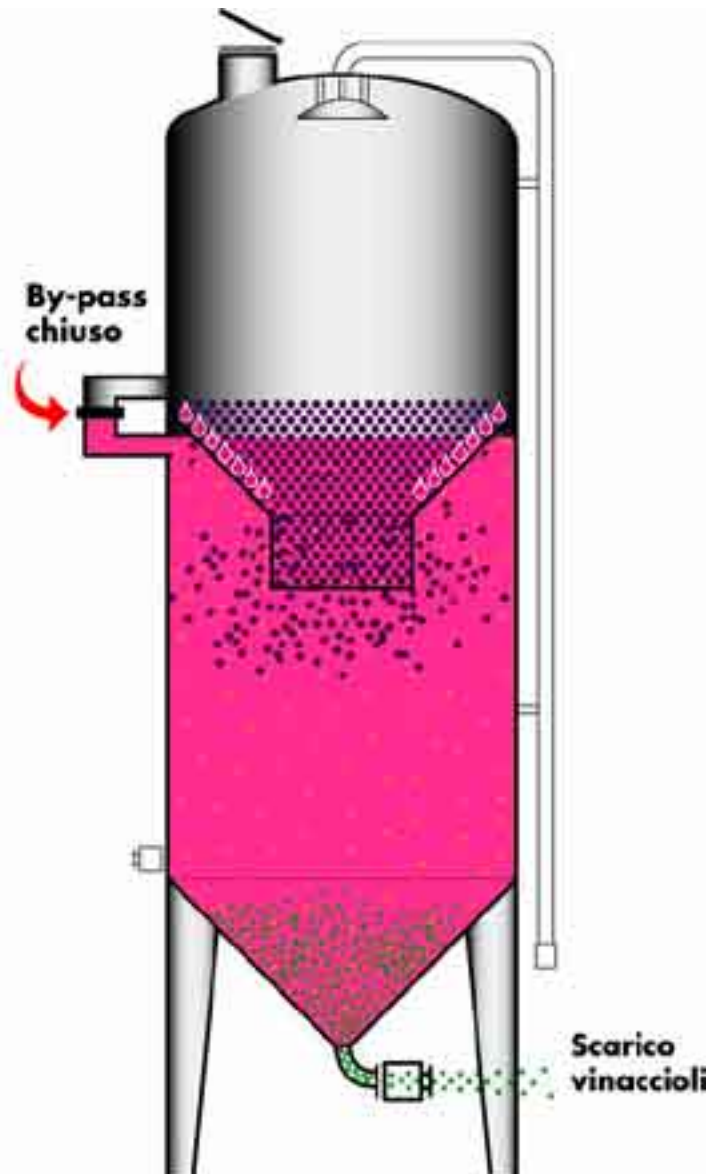
3

Apertura by-pass.



4

Délestage.



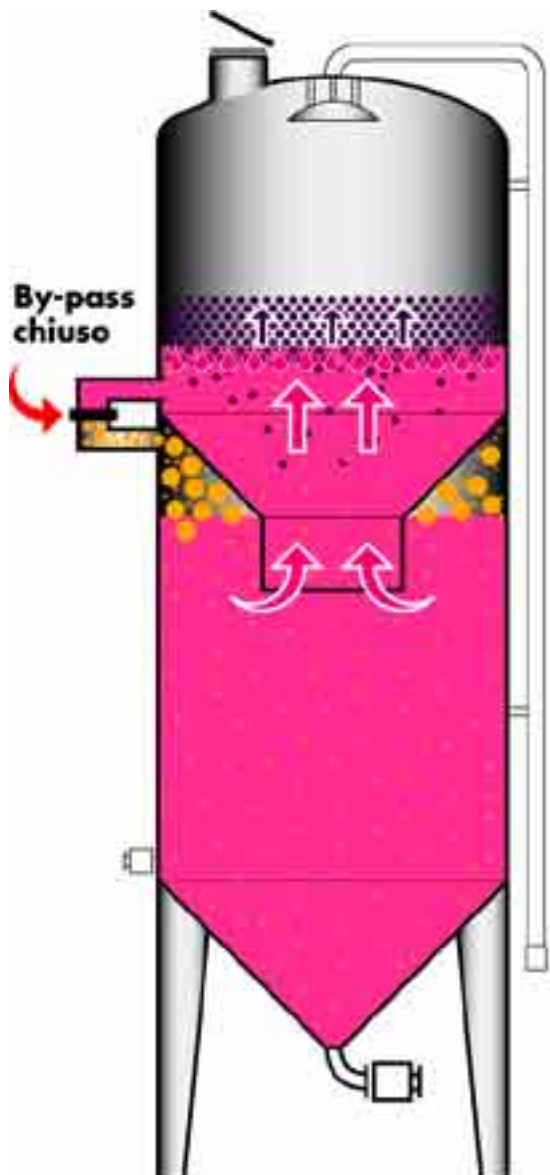
L'apertura del by-pass determina un'azione più massiccia, liberando l'enorme quantità di gas accumulatosi nell'intercapedine direttamente sulle vinacce che verranno inondate e rimescolate intimamente, ottenendo una efficace disgregazione del cappello in modo morbido, evitando azioni meccaniche che possono portare alla formazione di feccia.

I vinaccioli fuoriusciti, potranno essere estratti in grande quantità dal fondo attraverso la valvola di scarico totale.

Fuoriuscito tutto il gas, l'intercapedine viene allagata dal mosto provocando un repentino abbassamento di livello. Le vinacce sature di liquidi si adagiano sull'ampia superficie del diaframma, sgocciolando e cedendo così le sostanze estratte e riproducendo l'importante tecnica del **délestage** senza l'utilizzo di pompe di rimontaggio.

5

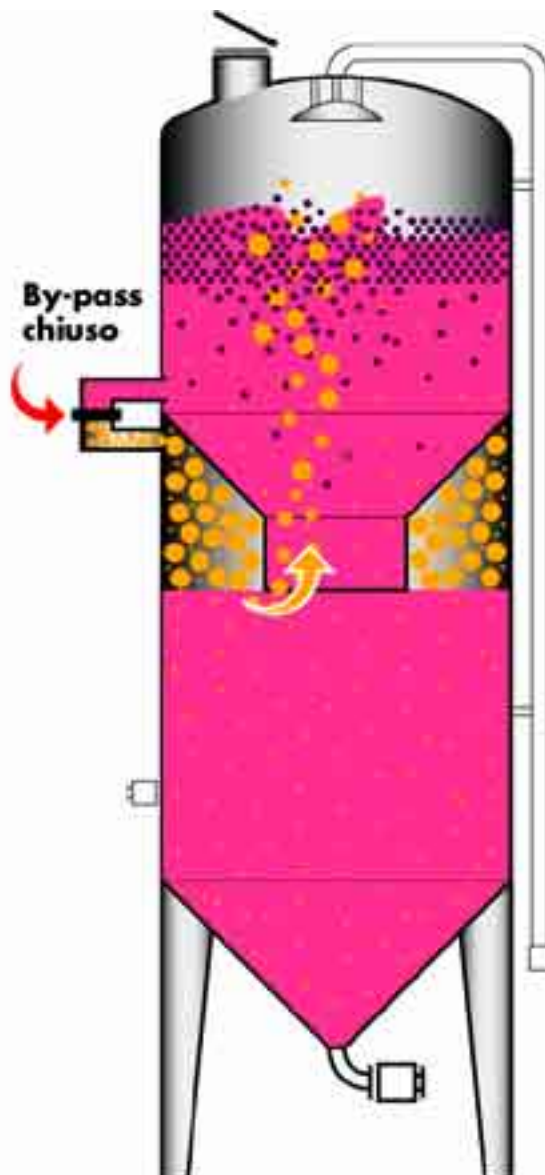
Lisciviazione e sgrondo statico.



Chiuso il by-pass, l'anidride carbonica di fermentazione riprende ad accumularsi nell'intercapedine provocando un nuovo innalzamento di livello che, sospingendo verso l'alto le vinacce raccoltesi in superficie, determina un'ulteriore fase di sgrondo statico, continuando il processo di lisciviazione che le porta a cedere sempre più sostanze al mosto.

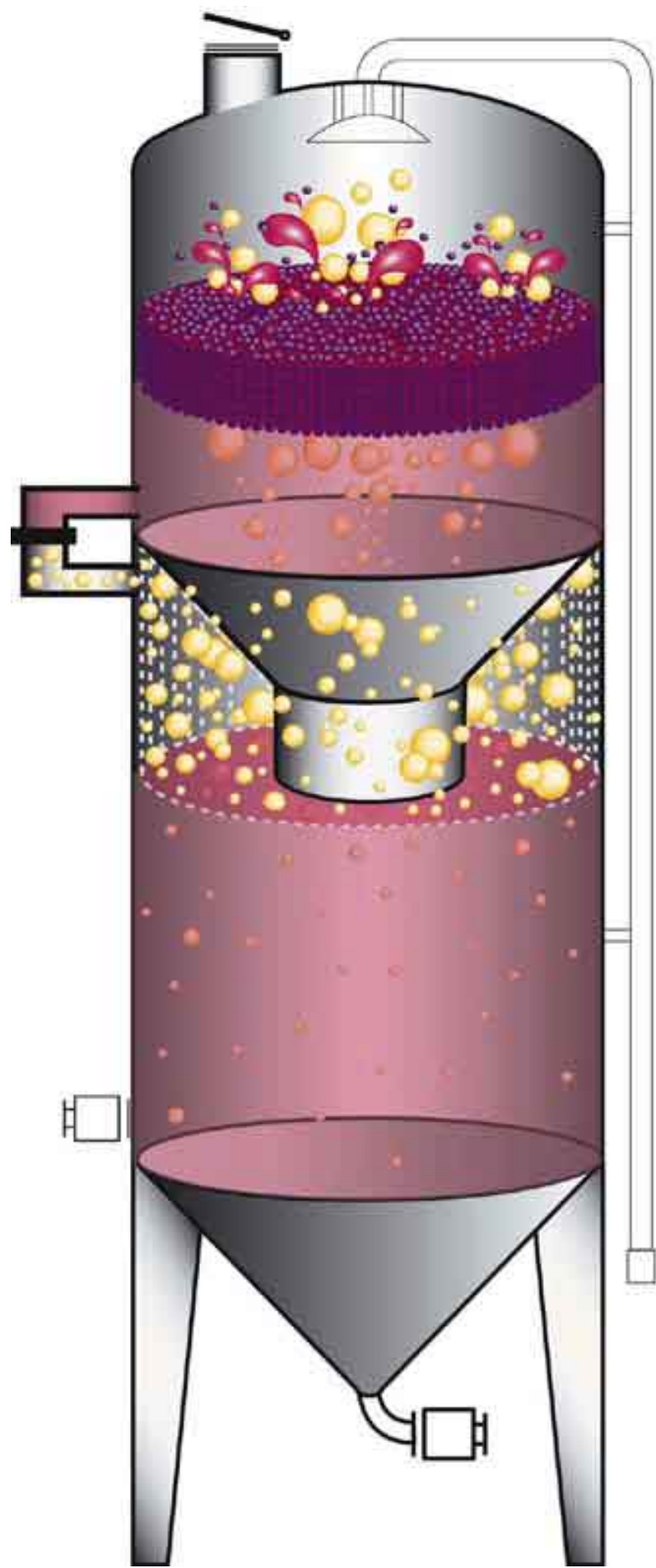
6

Nuovo ciclo di lavorazione.



Il gas ha nuovamente saturato l'intercapedine e riprende a scaricare l'accumulo in eccesso attraverso il collo del diaframma. E' ora possibile riaprire il by-pass e ripetere l'intera sequenza tutte le volte che lo si riterrà opportuno.

Tutte queste fasi possono essere ottenute anche in mancanza di fermentazione alcolica (fase prefermentativa e postfermentativa). In effetti, è sufficiente introdurre gas esterni per ottenere le condizioni precedentemente descritte.



metodo  Ganimede®

metodo  **Ganimede**[®]

metodo 

Ganimede[®]:
*molto più di un semplice
fermentatore.*

In queste trenta pagine abbiamo solamente cercato di spiegare ciò che subito, al primo assaggio, appare chiaro degustando un vino prodotto con tecnologia **Ganimede**[®]: è semplicemente più buono...

Non si tratta dunque solamente di un nuovo fermentatore, ma di un nuovo sistema di vinificazione in grado di conferire ai vini prodotti, caratteristiche qualitative superiori.

L'estrazione delicata e selettiva delle sole sostanze nobili dell'uva, è l'innovazione di un sistema che, grazie ai sorprendenti risultati ottenuti, si è conquistato la definizione di **Metodo Ganimede**[®].



Ganimede®

Metodo Ganimede®:
credere nell'innovazione.

Nato nel 1997 da una felice intuizione dell'enologo friulano Francesco Marin, sono oramai numerosi in Italia e nel mondo gli enologi e i produttori che hanno creduto e investito in questo sistema innovativo e alcuni hanno in breve raggiunto la propria produzione "in purezza", cioè esclusivamente con fermentatori **Ganimede®**. **Ciò consente oggi di confrontare i vini Ganimede® con vini ottenuti con sistemi tradizionali e i risultati posso essere definiti sorprendenti: struttura robusta ma anche spiccata eleganza, equilibrio e grande morbidezza sono le caratteristiche che rendono inconfondibile un vino Ganimede®.**

Metodo Ganimede®
*diventa marchio sinonimo
di qualità.*

Fra i primissimi produttori ad ottenere i propri vini esclusivamente con **Metodo Ganimede®** troviamo "Tommasi Viticoltori" della Valpolicella con il loro prestigioso Amarone e "Azienda Agricola Vicentini Orgnani" delle colline friulane di Valeriano (PN) con un raffinato Merlot.

In occasione del Vinitaly 2002 a Verona, le due aziende hanno presentato il marchio "Metodo Ganimede®" che verrà riprodotto sulle loro bottiglie di vino ottenuto con tecnologia Ganimede® per tutelare e divulgare al consumatore finale le specifiche caratteristiche qualitative derivanti da tale innovativo sistema.

L'entusiasmo fra i produttori che credono in **Ganimede®** è alto ed è interessante segnalare come l'Azienda Agricola Venturelli di Valeggio sul Mincio (VR) abbia subito aderito a tale iniziativa con un interessantissimo "Bianco di Custoza" ottenuto con **Metodo Ganimede®** a conferma del valore di tale tecnologia anche nella vinificazione in bianco.

Tutti coloro in possesso dei requisiti previsti dal protocollo pubblicato sul sito internet www.ganimede.com che regolerà un serio utilizzo del marchio **Metodo Ganimede®**, potranno sentirsi parte di questa piccola rivoluzione nel mondo del vino.

Ganimede®: semplicemente innovativo.

metodo



Ganimede®:
la Natura lavora
per voi!

La grande innovazione del sistema **Ganimede®** si basa sull'antica tradizione di sfruttare i vantaggi che la natura offre all'uomo ed alle sue passioni.

Ganimede® si impone nel settore per la sua rivoluzionaria semplicità: **non utilizza energia elettrica, né sistemi meccanici o pompe di rimontaggio e nonostante ciò, riesce ad ottenere un prodotto di alta qualità attraverso una procedura elementare.**

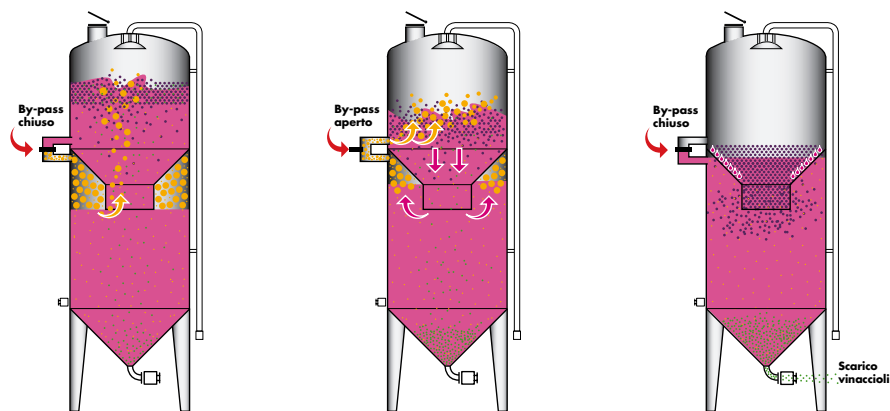
Tutta l'energia che occorre in fase di fermentazione per rimescolare le vinacce, **Ganimede®** la prende dalla natura: se solo pensiamo che per ogni litro di mosto si sviluppano dai 40 ai 50 litri di gas, **in un fermentatore da 800 Hl disponiamo di un potenziale di circa 4 milioni di litri di gas!**

Perché lasciare che tale risorsa si disperda senza apportare alcun vantaggio?

Il diaframma ad imbuto all'interno di Ganimede® è la grande rivoluzione del sistema che consente di sfruttare questo immenso potenziale energetico, creando un'intercapedine all'interno della quale il gas di fermentazione può essere accumulato e utilizzato al momento opportuno per rimescolare efficacemente e ogni qual volta lo si ritenga necessario l'intera massa di vinacce, adattando l'intero processo alle proprie esigenze.

Ganimede®:
economicità ed
efficacia.

Scopo principale di ogni fermentatore è quello di ottenere il meglio dalle vinacce in macerazione, senza che il cappello si indurisca, permettendo una efficace estrazione selettiva delle sostanze fenoliche, **senza che un'azione troppo cruenta di tipo meccanico sul cappello produca quantità indesiderate di feccia con dissoluzione nel mosto di sostanze caratterizzate da sentori erbacei e gusti amari ed astringenti .**



Ganimede®

Tutti i sistemi in commercio hanno dovuto dotarsi di complicati dispositivi meccanici ed elettrici, costosi e non sempre efficaci, per riuscire a realizzare ciò che **Ganimede® ottiene efficacemente ed economicamente attraverso una tecnologia morbida e naturale.**

***Ganimede®:
"délestage" semplice
ed efficace.***

Saturata l'intercapedine sotto il diaframma di **Ganimede®**, il gas in eccesso raggiungerà la superficie attraverso il collo del diaframma sotto forma di grosse bolle che rimescoleranno costantemente la massa di vinacce, impedendone l'indurimento. Nel caso in cui si voglia ottenere un'azione più massiccia, è sufficiente aprire il by-pass posto a collegamento fra l'intercapedine ed il vano superiore: in tal modo un'enorme massa di gas fuoriesce a rimescolare il cappello.

Le vinacce, ben sgranate e sature di liquido per l'azione del gas, si abbassano repentinamente di livello a causa dell'allagamento della sottostante intercapedine, andando a distribuirsi in quantità sulla superficie conica del diaframma interno, dove resteranno a sgocciolare, cedendo le sostanze in precedenza estratte.

In tal modo, ad ogni apertura del by-pass, **Ganimede® riproduce con sorprendente efficacia e semplicità la tanto apprezzata tecnica del "délestage".**

Richiuso il by-pass, l'intercapedine ricomincia a saturarsi spingendo in superficie le vinacce che subiranno un'utile fase di sgrondo statico.

***La rivoluzione a
portata di mano.***

Dunque con **Ganimede®** niente più rimontaggi con pompe, che rischiano un'eccessiva ossigenazione del prodotto e guasti tecnici, niente più azioni meccaniche sul cappello, che aggrediscono le vinacce generando una quantità indesiderata di feccia: **solo tecnologia efficace, semplice, economica, naturale e morbida per la rivoluzione del Terzo Millennio nel settore del vino.**

Ganimede®: l'amico dell'enologo. Versatilità ed estrazione selettiva.

Massima versatilità.

Ganimede® consente di ottenere risultati sorprendenti in grado di superare qualitativamente ogni vostra aspettativa, anche in presenza di fattori non propriamente favorevoli dove più forte è l'esigenza di poter tenere sotto controllo tutte le fasi di lavorazione.

Per le uve rosse, sulla base del corredo polifenolico specifico, vanno adottate tecniche di vinificazione diverse fra loro.

Ad esempio per un Pinot Nero, caratterizzato da quantità medie di antociani e ricchezza di tannini, è da preferire la tecnica "in riduzione" e l'uso moderato e delicato dei rimontaggi, mentre per Merlot e Cabernet Sauvignon, che sono caratterizzati da tenori buoni sia di antociani che di tannini, l'uso dell'ossigeno può risultare interessante per favorire la polimerizzazione dei tannini e quindi rendere i vini più morbidi e gradevoli al palato.

In questo contesto le grandi qualità di Ganimede® esaltano la grande versatilità di questo innovativo sistema, permettendo all'enologo di adeguare e scegliere di volta in volta il ciclo più adatto sulla base delle uve a disposizione e del prodotto finale da ottenere.

*Estrazione SELETTIVA,
morbida, semplice ed
efficace.*

Prove di degustazione e analisi chimiche confermano come le caratteristiche del **Metodo Ganimede®** portino ad ottenere già in partenza vini morbidi e vellutati, risolvendo all'origine numerosi problemi legati all'affinamento successivo dei vini per renderli più adatti alle esigenze sempre più attente del consumatore.

Ciò grazie ad un'estrazione delicata e SELETTIVA dei soli elementi buoni presenti in ogni singolo acino che compone la massa di vinacce (cioè dal 100% degli acini presenti).

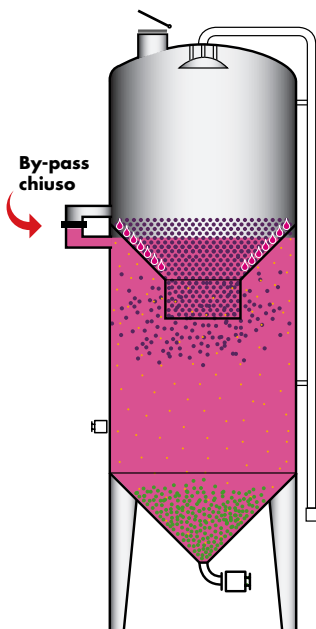
Ganimede®, in funzione della qualità delle uve impiegate e del ciclo di macerazione e fermentazione prescelto, permette di ottenere vini ricchi in colore e fragranti, con struttura fenolica che, seppur robusta, mantiene sempre una gradevole morbidezza del vino.

Ganimede®: innovare secondo tradizione. Délestage semplice ed efficace.

**Ganimede®: uno strumento
professionale e versatile.**

Ganimede® è il vero amico dell'enologo poiché offre la possibilità di personalizzare l'intero processo di vinificazione a seconda della qualità dell'uva in lavorazione, delle aree geografiche, delle esigenze di ogni azienda, attraverso più scelte operative e in modo semplice ed efficace (macerazione prefermentativa, macerazione e fermentazione in ambiente protetto dall'ossigeno, fermentazione con utilizzo dell'ossigeno, macerazione postfermentativa, separazione dei vinaccioli, movimentazione della massa liquido-solido con uso di gas tecnici).

**Tecnica del
DÉLESTAGE.**



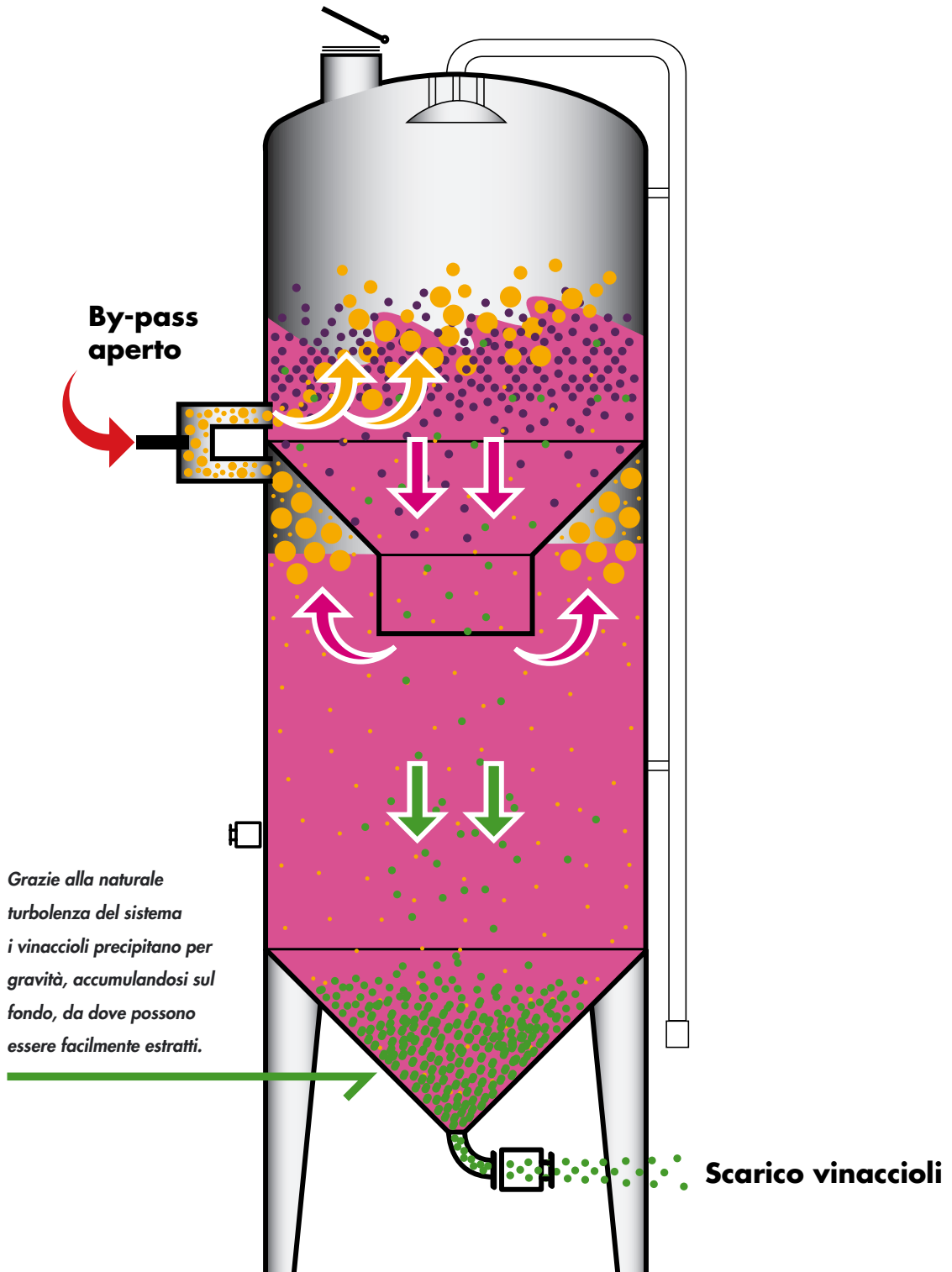
Con i fermentatori **Ganimede®**, ogni qualvolta viene aperto il **by-pass**, otteniamo esattamente l'effetto "délestage", tecnica molto apprezzata per la sua capacità di ottenere un buono scambio tra vinacce e liquido.

Infatti, grazie al repentino calo di livello dato dall'allagamento dell'intercapedine dopo l'apertura del by-pass, le vinacce, non più sollecitate dai flussi di gas e di liquido, si adagiano sul cono del diaframma, sgocciolando e cedendo in questo modo le sostanze in precedenza estratte.

Rispetto ai sistemi tradizionali, il tutto avviene senza dover svuotare il fermentatore dal liquido, operazione costosa che richiede tempo e manodopera con il rischio di una eccessiva e incontrollata ossigenazione della massa.

Qualora si desideri amplificare ulteriormente tale effetto, specie per lunghe macerazioni, con **Ganimede®** è sufficiente estrarre una parte del liquido per far scendere le vinacce al di sotto del diaframma: reintroducendo dall'alto il liquido si determina un innalzamento di livello che costringe la grande massa di vinacce a risalire attraverso la strozzatura del collo del diaframma conico in piccole quantità più facilmente irrorate dal liquido stesso.

Ganimede®: il valore della versatilità.





Estrazione dei vinaccioli.



Grande quantità di vinaccioli estratti.

Esclusione dei vinaccioli dal processo di vinificazione.

Il sistema **Ganimede**[®], grazie al rimescolamento efficace e delicato delle vinacce, permette la caduta per gravità di grandi quantità di vinaccioli, che si raccolgono sul fondo da dove potranno essere estratti in qualsiasi momento in modo semplice, attraverso la valvola di scarico totale.

In annate poco favorevoli avremo vinaccioli ricchi di tannini poco polimerizzati e molto reattivi che influiscono negativamente sulla qualità del vino e pertanto risulta utile poterli estrarre.

Solo il sistema Ganimede[®] permette, dunque, di escludere parzialmente o totalmente dal processo di vinificazione i vinaccioli e di conseguenza i tannini in essi contenuti, per ottenere ottimi vini con i soli tannini e antociani delle bucce che, non compattandosi, si prestano ad una facile estrazione.

Inoltre, qualora l'enologo lo ritenga opportuno, è possibile con una semplice iniezione di gas, riportare in sospensione i vinaccioli già accumulati sul fondo permettendo di offrire una maggiore superficie di contatto e favorire l'effetto solvente esercitato dall'alcool che scioglie le sostanze lipidiche situate all'esterno, determinando così una estrazione dei tannini dei vinaccioli.

Controllo della temperatura.

Grazie alle camicie di scambio termico e alla turbolenza tipica del sistema, **Ganimede[®] distribuisce più rapidamente e in maniera più omogenea la temperatura desiderata all'intera massa.**

Il controllo della temperatura, con possibilità sia di riscaldamento che di raffreddamento, permette all'enologo di impostare tutte le possibili variabili per adeguare il processo di trasformazione alle migliori tecniche per valorizzare ogni singola partita di uve.

I vantaggi di un sistema semplice e pulito.

La perfetta omogeneizzazione della massa di vinaccia nei fermentatori **Ganimede[®] non permette indesiderati fenomeni di proliferazione batterica, prevenendo il tipico odore da acescenza comune ai fermentatori tradizionali.**

Ciò sottolinea come la lavorazione in un sistema semplice e pulito offra inaspettati vantaggi in ogni sua fase e i controlli analitici evidenziano sempre tenori in acidità volatile molto bassi nelle vinificazioni realizzate in **Ganimede[®].**

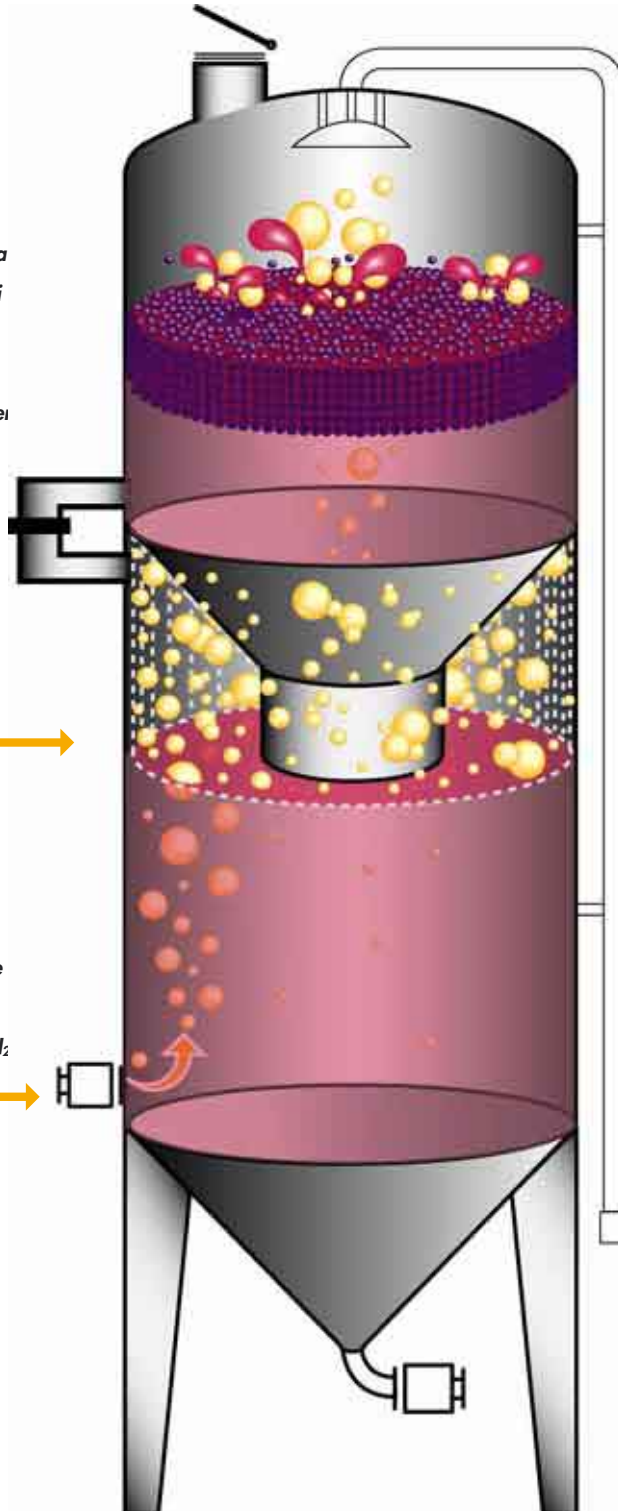
Questo ha permesso a molti enologi di ridurre le dosi di SO₂ impiegata per la fermentazione con un notevole beneficio sotto l'aspetto salutistico dell'alimento-bevanda, come raccomandato dalla O.M.S.

Ganimede°: qualità a tutto gas.
Valvola per l'immissione di gas dall'esterno.

*Il gas introdotto dalla
valvola resta
nell'intercapedine, senza
possibilità di disperdersi
all'esterno, per tutto il
tempo desiderato,
disciogliendosi intimamente
nel liquido sottostante.*



*Valvola per l'immissione
di gas esterni
(O₂, aria filtrata, CO₂, N₂)*



Valvola per l'immissione di gas dall'esterno.

La presenza di una valvola per l'immissione di gas dall'esterno direttamente all'interno dell'intercapedine sotto il diaframma, **consente all'enologo di usufruire delle potenzialità di Ganimede® in qualsiasi momento e secondo il proprio diretto controllo, per ottenere i risultati desiderati.**

Macerazione estrattiva in fase pre e post fermentativa.

Sorprendente ed esclusiva possibilità offerta da **Ganimede®** è **quella di ottenere, immediatamente dopo la pigiatura, una notevole estrazione di antociani ed aromi attraverso la semplice introduzione programmata di gas esterni nell'intercapedine.**

In questo modo è possibile attivare la caratteristica azione di **rimescolamento ed omogeneizzazione dell'intera massa che contraddistingue il sistema Ganimede®, anche in assenza del gas di fermentazione, attraverso l'immissione di CO₂, in modo morbido, efficace e senza l'utilizzo di pompe.**

Questo permette di velocizzare ed incrementare l'efficacia del processo estrattivo della sostanza colorante in assenza di alcool. Questa tecnica risulta molto apprezzata da alcuni enologi perché permette di separare nettamente la fase di macerazione da quella di fermentazione.

Tali risultati non sono ottenibili con i fermentatori tradizionali che, utilizzando pompe di rimontaggio, devono attendere che la parte solida si separi da quella liquida per poter agire, per evitare un'eccessiva azione meccanica sulle bucce che comporterebbe un grave danno qualitativo.

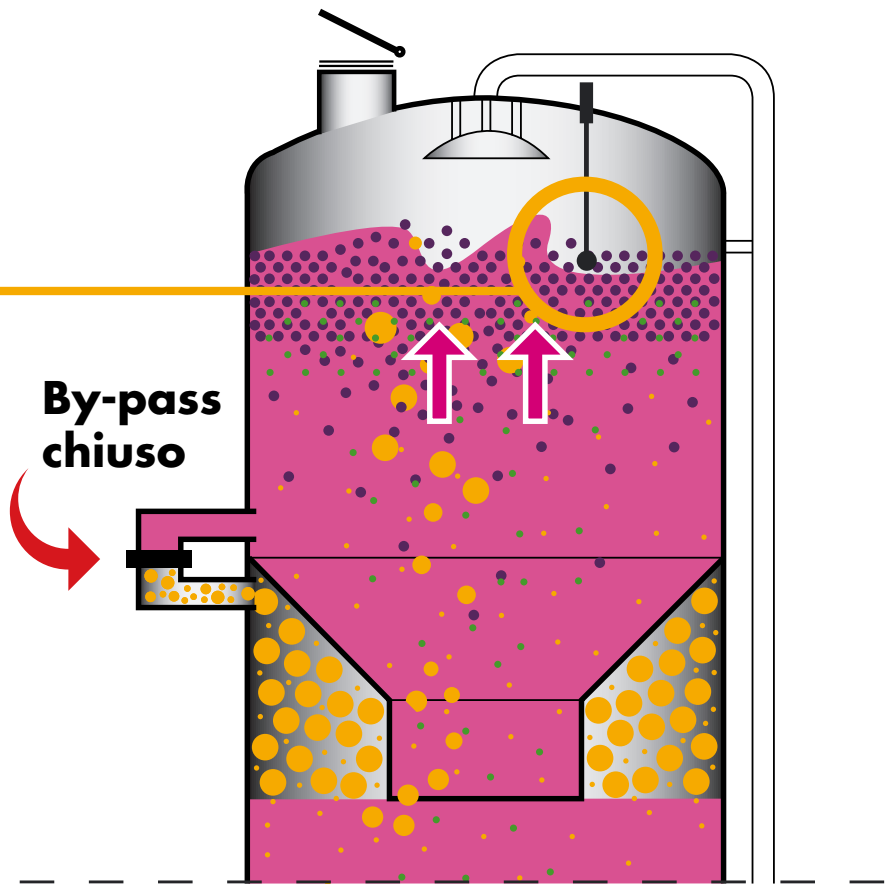
Sempre grazie all'introduzione di gas esterni nell'intercapedine, in presenza di macerazioni molto lunghe, il sistema **Ganimede®** garantisce sempre una ottimale movimentazione della massa anche in fase postfermentativa.

Immissione di gas esterni (O₂, aria filtrata, CO₂, N₂)

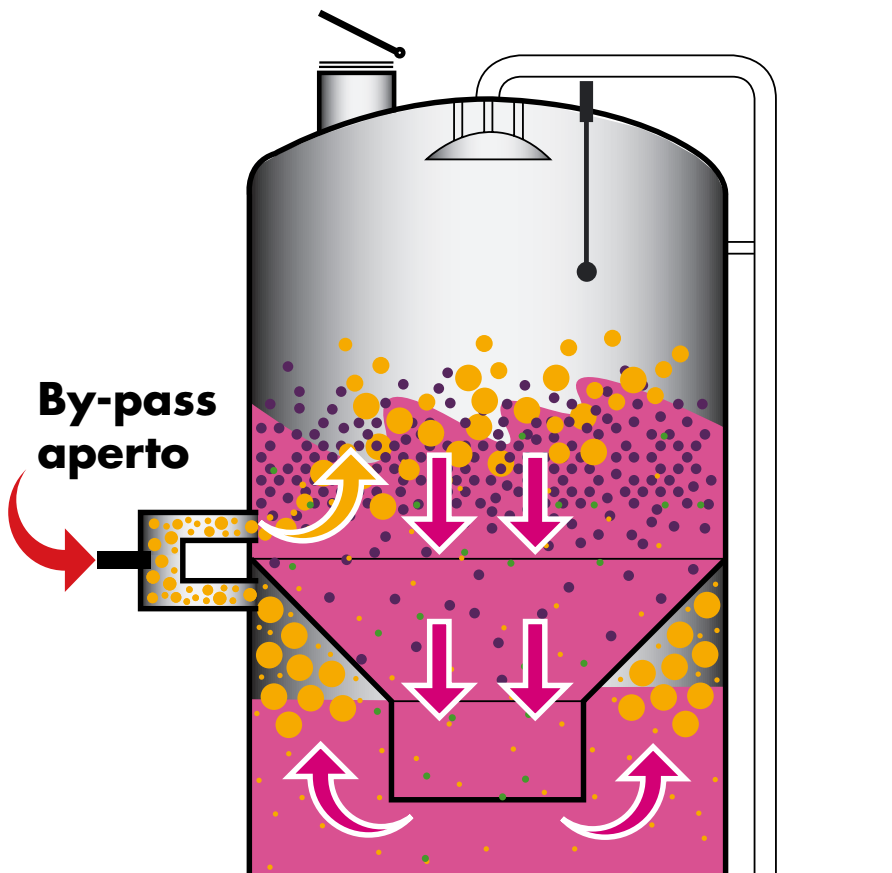
Attraverso tale valvola l'enologo potrà scegliere di immettere altri gas esterni a propria discrezione (ad esempio aria filtrata, O₂) direttamente nell'intercapedine di **Ganimede®: solo così è possibile permettere a tali gas di permanere per tutto il tempo necessario e nelle quantità prestabilite, a diretto contatto con il prodotto, disciogliendosi lentamente e legandosi ad esso intimamente, senza avere la possibilità di disperdersi all'esterno.**

Nel metodo tradizionale con il rimontaggio otteniamo una ossigenazione della massa del tutto incontrollata e dunque alquanto approssimativa, mentre **l'utilizzo controllato dell'ossigeno può risultare interessante per favorire la polimerizzazione dei tannini e quindi rendere i vini più morbidi e gradevoli al palato.**

In caso di improvviso innalzamento di livello, il liquido sollecita il dispositivo Top Level che aziona l'apertura del by-pass, evitando tracimazioni.



L'apertura del by-pass determina l'allagamento dell'intercapedine con conseguente abbassamento del livello di oltre cm 100, garantendo un ottimo margine di sicurezza che non incide sulla capacità reale del serbatoio.



Ganimede®: qualità sotto controllo.

Dispositivo di sicurezza TopLevel.
Pannello di Controllo Multifunzione Digitale.

Dispositivo di sicurezza Top Level.

I fermentatori **Ganimede®** possono disporre della sonda **Top Level** che interviene aprendo istantaneamente i by-pass e determinando un immediato abbassamento di circa 1 metro del livello qualora esso superi quello stabilito, permettendo così di sfruttare al massimo il livello di riempimento.

Nei fermentatori tradizionali, per prevenire fastidiose tracimazioni di mosto e vinaccia, ci si trova costretti a rinunciare a parte della capacità reale per ottenere un elevato margine di garanzia di livello riducendo in questo modo la capacità lavorativa del fermentatore stesso: grazie alla sonda **Top Level, Ganimede®** garantisce rese di riempimento reali al 100% evitando tracimazioni indesiderate ed eliminando gli interventi di pulizia, difficoltosi da eseguire, specie per la carenza di tempo e personale a disposizione durante la vendemmia.

Pannello di Controllo Multifunzione Digitale.

La gestione di tutte le funzioni principali del sistema **Ganimede®** può essere programmata con la massima semplicità e precisione attraverso il **Pannello di Controllo Multifunzione Digitale** con il nuovo micro controllore digitale (con uscita seriale RS-485 per collegamento a PC per supervisione e gestione).

Questo dispositivo esalta la grande versatilità del sistema Ganimede® consentendo l'automatizzazione delle varie fasi, che potranno essere impostate secondo la sensibilità dell'enologo per gestire il controllo delle temperature, i cicli delle aperture dei by-pass, l'intervento della sonda del livello di sicurezza, la temporizzazione dell'immissione di due gas indipendenti (aria filtrata, CO₂, N₂).
Grazie ad un software dedicato è possibile la gestione giornaliera personalizzata di ogni singolo fermentatore Ganimede®.

Inoltre, il **Pannello di Controllo Multifunzione Digitale** è in grado di inviare messaggi a numeri telefonici stabiliti e variabili, in caso di anomalie nel funzionamento del sistema.

Ganimede®: versatile fino in fondo. Svuotamento, lavaggio e stoccaggio.

Ganimede®:
tutto "vino fiore".

Individuato il momento ottimale per la svinatura, si procede allo svuotamento del **Ganimede®**. Nel modello classico con fondo conico è possibile trasferire le vinacce direttamente alla pressa di esaurimento utilizzando la pompa peristaltica **Rotho®**.

Le vinacce, presentandosi ben sgranate, vengono pompate in modo soffice alla pressa, utilizzando semplici tubazioni flessibili del diametro di 80-120 mm, ottenendo in questo modo tutto vino fiore, mentre la notevole sollecitazione meccanica dei fermentatori tradizionali, dovuta alla presenza di estrattori meccanici, coclee e pompe con tramoggia, determina l'estrazione del vino ancora contenuto nelle vinacce con caratteristiche chimiche ed organolettiche di scarsa qualità (vino di 2^a).

Tutta l'operazione di scarico, avvenendo in un sistema chiuso, si rivela semplice, pratica, pulita e funzionale **ed una sola persona può svolgere l'intera operazione con facilità.**

Inoltre in questa fase, con **Ganimede®** non abbiamo dispersioni di aromi e profumi a causa di un eccessivo arieggiamento.

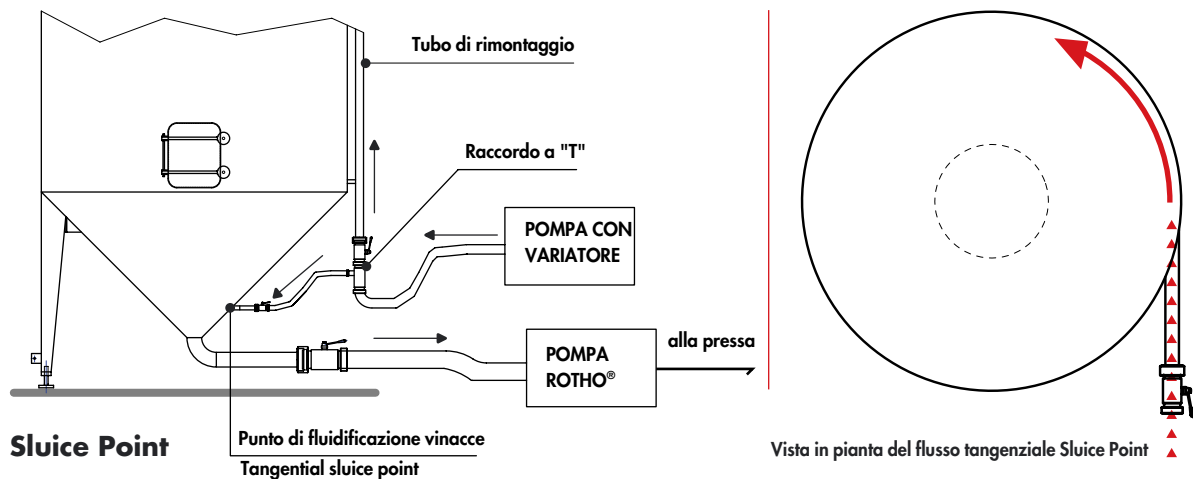
Dispositivo di svuotamento
SLUICE POINT.

Per facilitare e velocizzare la fase di svuotamento nei fermentatori **Ganimede®** di grande capacità, si utilizza il pratico dispositivo **Sluice Point ad immissione tangenziale di liquido di rimontaggio, che agevola la fuoriuscita delle vinacce dal fondo conico.**

Ganimede®: il rispetto
delle vostre abitudini.

I fermentatori brevettati **Ganimede®** presentano tutti un diaframma interno ad imbuto ed il by-pass.

Le altre caratteristiche nascono dalla volontà di esaltare al massimo le potenzialità di questo rivoluzionario sistema assecondando al tempo stesso le esigenze tecniche e le abitudini di ogni produttore, adattando i fermentatori **Ganimede®** alle tradizionali tecniche di estrazione delle vinacce con fondi e sistemi adeguati.



Alcuni esempi di possibili tipologie di fondi:

CONICO, CONICO CON GHIGLIOTTINA, CONICO CON ESTRATTORE MECCANICO, FONDO PIANO INCLINATO 3%, FONDO PIANO INCLINATO 25%, BECCO DI LUCCIO...

Lavaggio.

La pulizia dei fermentatori **Ganimede®** risulta facile ed efficace in quanto l'assenza di griglie ed altri meccanismi al suo interno ne semplifica l'intervento.

Stoccaggio.

La sorprendente semplicità costruttiva di **Ganimede®** rende questo fermentatore un ottimo serbatoio di stoccaggio senza necessità di alcun adeguamento.

Inoltre **Ganimede®** offre la possibilità di essere utilizzato come semprepieno in mancanza di una certa quantità di vino grazie alla saturazione dell'intercapedine con gas inerte.

Questo intervento viene effettuato iniettando gas, attraverso l'apposita valvola, direttamente sotto il diaframma una volta chiusi i by-pass: il livello del liquido si innalza fino a raggiungere il chiusino superiore e il restante volume viene riempito da gas inerte evitando qualsiasi presenza di aria a contatto del vino.

Fondo Conico con dispositivo Sluice Point

Fondo a Becco di Luccio

Fondo Piano Inclinato



Ganimede®: il vino buono anche nella botte grande.

Fermentatori da 35 fino a 2.000 ettolitri!

Fermentatori **Ganimede®** a fondo conico serie BIG.

Modello	Stoccaggio Hl	Vinificazione Ql	Diametro mm	H fasciame mm	H 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.

I grandi risultati ottenuti dalla serie **Ganimede® Small** (da 35 fino a 600 ettolitri) sono oramai ampiamente confermati anche per la serie **Big** (dai 600 fino ai 2000 ettolitri con doppio e triplo by-pass). A differenza dei sistemi tradizionali, **con Ganimede® la dimensione del fermentatore non influisce sulla qualità del prodotto finale: è perciò possibile ottenere sorprendenti risultati con un Ganimede® da 1.800 ettolitri invece che utilizzare tre fermentatori tradizionali da 600 ettolitri.**

Infatti il rivoluzionario sistema **Ganimede®**, grazie alle correnti di liquido e gas dal basso verso l'alto, è in grado di movimentare in modo omogeneo ed efficace anche masse di vinaccia imponenti, fino ai 2,5 metri di spessore, sfruttando al 100% tutti gli acini presenti, a differenza dei sistemi tradizionali che penalizzano fino al 25/50% delle vinacce che, compattandosi, non partecipano a pieno al processo di estrazione.

Convenienza e risparmio.

La tecnologia **Ganimede®** rivoluziona i concetti costruttivi dei fermentatori: non è più necessario avere serbatoi bassi con diametri molto larghi, costosi, ingombranti e di ridotta capacità, al solo scopo di ridurre lo spessore del cappello di vinaccia, difficilmente gestibile dai sistemi tradizionali.

I fermentatori Ganimede® sono meno ingombranti, permettono un minor numero di fermentatori a parità di capacità totale, aumentano il grado qualitativo dei vini prodotti in grandi quantità, riducono l'impiego di personale.

La manutenzione dei fermentatori **Ganimede®** è pressoché inesistente, soprattutto nelle installazioni esterne, dove l'assenza di complicati meccanismi favorisce l'esposizione alle intemperie. Inoltre il dispositivo **Sluice Point** montato tangenzialmente nel fondo conico, permette di utilizzare minori quantità di liquido per lo svuotamento, rendendo più facile e veloce l'intera fase.

Ganimede®... in bianco.

metodo



Ganimede®:
non solo rosso...

*Macerazione prefermentativa
delle uve bianche
(macération pelliculaire,
skins contact).*

Ganimede® non finisce mai di stupire: la sua grande versatilità lo porta oggi ad affermarsi anche nel settore dei vini bianchi dove ha già ottenuto notevoli successi per la lavorazione di uve bianche con fase di "macerazione".

Il sistema Ganimede® offre la possibilità di saturare di CO₂ il fermentatore prima di procedere al suo riempimento, in modo che il mosto in entrata sia totalmente protetto dall'ossigeno.

Il gas satura l'intercapedine sotto il diaframma e comprimendosi sotto la spinta del liquido sottostante, si discioglie lentamente esercitando un'utile ed efficace azione solvente; l'eccesso di gas, tracimando dall'intercapedine satura, sale in grandi bolle attraverso il collo del diaframma omogeneizzando e rimescolando delicatamente ma efficacemente il liquido con le bucce.

Questa tecnica è particolarmente valida per produrre vini bianchi con aromi più pronunciati ed eleganti (particolarmente sensibili alla presenza di ossigeno), più strutturati, ma senza conferire durezza, sentori amari e note verdi.

In tal modo **Ganimede®** permette una diminuzione dell'acidità dei mosti, l'aumento sensibile del potenziale aromatico del vino e l'incremento dei polisaccaridi totali.

Questa opportunità offerta da **Ganimede®** viene utilizzata con grande soddisfazione ed efficacia da alcuni clienti per effettuare la macerazione pellicolare in uve bianche con macerazione a freddo relativamente breve (4 - 24 ore), mettendo così in risalto la notevole delicatezza di un rimescolamento efficace ma morbido, ben diverso dal sistema di macerazione statica attualmente adottato, velocizzando il processo di estrazione, con effetti benefici.

Ganimede®

Come già sottolineato in precedenti capitoli, con fermentatori tradizionali con pompe di rimontaggio tale procedura non è attuabile in quanto nella prima fase non essendosi ancora separate le vinacce dal liquido, un uso precoce della pompa rischierebbe l'intasamento della stessa e determinerebbe una notevole azione meccanica sulle bucce con grave danno qualitativo.

Fermentazione di mosti bianchi.

Ganimede® viene usato proficuamente anche per la fermentazione di mosti bianchi, in condizioni di ottima efficienza, sia per la sicurezza igienica che in termini energetici.

Molti clienti hanno osservato che con Ganimede®, rispetto ai classici serbatoi, la fermentazione avviene in modo più regolare e ottimale, senza code e arresti di fermentazione.

Grazie alla superficie supplementare offerta dal diaframma ad imbuto e all'effetto di turbolenza creato dal sistema nei confronti della CO₂, si viene a creare una situazione più adatta per lo sviluppo e l'attività dei lieviti; questo fatto è confermato anche da una produzione inferiore di acetaldeide.

In tal modo, la versatilità di **Ganimede®** permette di disporre di un contenitore da utilizzare per la fermentazione dei mosti bianchi in attesa di iniziare la lavorazione delle uve rosse.

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

Ganimede® è particolarmente indicato per la fase di affinamento sui lieviti (autolisi dei lieviti) dopo il primo travaso.

La notevole superficie di contatto data dal fondo, integrata anche dalla grande superficie offerta dal diaframma, rende possibile sfruttare le notevoli sinergie che il sistema offre.

Ripartire in sospensione le fecce fini di lievito per ridistribuire uniformemente nell'intera massa ("bâtonnage") è operazione efficace e semplice da eseguire con Ganimede®.

Ganimede®: la passione per i grandi vini.

“...con l’umiltà di chi riconosce i propri limiti e nella ricerca, nella sperimentazione e negli investimenti può trovare la chiave per crescere e migliorare. Ma anche con l’amore di chi al vino dedica la propria vita e non si rassegnerà mai di sentirne parlare solo come fonte di buoni guadagni e di successo personale...”

“Con la tecnologia **Ganimede®** con dispersione della vinaccia, riusciamo ad avere una cessione omogenea e delicata delle sostanze coloranti e dei componenti estrattivi contenuti nelle bucce, premessa fondamentale per ottenere vini di grande spessore e adatti all’affinamento in barrique.”

GIANNI MASCIARELLI



“La notevole versatilità di Ganimede® consente una gestione personalizzata dell’intero processo, aiutando l’enologo ad ottenere vini dalle caratteristiche desiderate”

Enologo Romeo Taraborrelli



Ganimede® e l'Amarone: una sfida di qualità. Quattro produttori della Valpolicella a confronto.

**Amarone: un grande vino
ha radici antiche.**

Storicamente l'origine di questo vino risale a tempi immemorabili. Ne parla Plinio il Vecchio e Cassiodoro così lo definiva:
"il serbar l'uva fino a dicembre, lo spremere poi delicatamente nel gran freddo e riporre il mosto senza metterlo a bollire, conservandolo assai tempo prima di porvi mano, o di berlo".

Oggi sul territorio della Valpolicella, nel veronese, vengono coltivate le uve Corvina, Rondinella e Molinara che danno origine all'Amarone e che, raccolte nel periodo di settembre-ottobre sono poste ad appassire fino a gennaio-febbraio: questo comporta una perdita di circa il 40% dell'acqua contenuta determinando quindi una concentrazione degli zuccheri e delle sostanze estrattive.

Perché l'Amarone.

Ganimede® ha scelto di confrontarsi con questo grande vino in quanto **rappresenta un caso estremo nella vinificazione in rosso per lo spessore particolarmente alto del cappello di vinacce (fino a 250 cm)**. I fermentatori **Ganimede®** danno prova della grande efficacia del sistema di rimescolamento che dal basso verso l'alto determina una disgregazione del cappello irrorando di liquido tutte le bucce.

L'efficacia è tale che anche in queste condizioni estremamente critiche e difficili Ganimede® garantisce una estrazione ottimale e selettiva permettendo così di ottenere un grande vino da invecchiamento.

I sistemi di vinificazione tradizionali, specie in fermentatori di grandi dimensioni, non permettono un buon rimescolamento delle vinacce poiché in essi si creano percorsi preferenziali per il deflusso del mosto all'interno del cappello, escludendo dal processo fermentativo ed estrattivo grossa parte delle vinacce.



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

“**Ganimede**® ci offre intensità di colore superiore, frutto molto spiccato, pienezza e morbidezza in bocca date da un buon estratto netto e da una parte fenolica già ben polimerizzata”.

Emilio Pasqua



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

“Con **Ganimede**® abbiamo ottenuto un Amarone eccezionale, con maggiore ricchezza di colore, molto strutturato, con aromi complessi, intensi e persistenti”.

Dario Tommasi



**“Fratelli Bolla S.p.A.”
(Verona)**

“Abbiamo scelto **Ganimede**® perchè estrae in modo soffice, selettivo e senza aggredire le vinacce, preservandone l’integrità”.

Elio Novello



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

“**Ganimede**® unisce la versatilità d’impegno all’eccezionale capacità estrattiva nel pieno rispetto del frutto”.

Gianpaolo Vaona

Ganimede® in Australia: cose dell'altro mondo...

Ganimede®:
*dal mondo, il parere degli
esperti...*

Ganimede® nasce nel 1997 e in soli quattro anni si è imposto all'attenzione degli esperti del settore in tutto il mondo. Per capire meglio l'ampia portata innovativa che caratterizza tale sistema, sentiamo il parere di alcune realtà agli antipodi:

"La gestione del cappello di vinaccia è straordinaria per un fermentatore di così grossa capacità, e la possibilità di variare l'azione dei by-pass permette il pieno controllo del processo di estrazione del colore.

E' facilmente ottenibile la completa estrazione dalle bucce.

Il sistema di raffreddamento mi ha dato un eccellente controllo della temperatura di fermentazione facilitando molto il mio lavoro durante la vendemmia.

*Un solo operatore è stato in grado di estrarre la vinaccia dopo un carico di 80 tonnellate in 1 ora e dieci minuti. Il sistema integrato di fluidificazione della vinaccia elimina la necessità di intervenire manualmente con lance a pressione durante la fase di svuotamento. In pratica, credo che l'operatività del fermentatore **Ganimede®** venga descritta al meglio dicendo: "programmato e dimenticalo."*

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

*"I fermentatori **Ganimede®** che abbiamo collaudato ormai per tre vendemmie alla Leconfield hanno operato molto bene. Il risultato delle fermentazioni è strutturato, pulito ed evidenzia profumi estremamente gradevoli, con buona estrazione del colore."*

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

“...vino tannico non è sintomo di vino di lunga durata ma piuttosto di vino squilibrato.”

Enologo Pierfranco Giovannini

Cantine Endrizzi s.r.l. (TN)

metodo  **Ganimede®**

metodo 

Ganimede®:

*l'analisi chimica conferma
l'estrazione selettiva.*

Pensiamo sia condivisibile ed ormai noto a tutti il giudizio secondo cui **non sempre una grande estrazione di sostanze permette di ottenere una migliore gradevolezza nel prodotto finale, il quale invece sarà influenzato soprattutto dalla presenza dei soli componenti nobili.**

Una presenza rilevante di tannini aggressivi ed astringenti prevede il ricorso a successive correzioni dei vini in fase di elaborazione e approntamento per il consumo.

Questi interventi molto spesso determinano un impoverimento della struttura complessiva del vino con aggravio di costi e tempi.

Possiamo quindi affermare che poter disporre di un prodotto caratterizzato da tannini morbidi e poco aggressivi già dopo la svinatura sia il modo migliore per ottenere dei grandi vini.

**Tannini e polifenoli:
non diamo i numeri!**

Paradossalmente, se l'unico scopo fosse quello di eseguire una grande estrazione dall'uva, potremmo “frullare” il nostro prodotto per ottenere una quantità di sostanze estratte decisamente significativa: tuttavia il voler produrre vino ci spinge ad eseguire **lavorazioni delicate che ci permettano di estrarre selettivamente gli elementi necessari ad ottenere un prodotto che abbia il potere di coinvolgere il consumatore per la sua complessità ed armoniosità.**

Ora, le analisi chimiche effettuate su campioni di vini realizzati con **Metodo Ganimede®** confrontate con le analisi di campioni ottenuti con sistemi tradizionali, evidenziano non soltanto una differente **QUANTITÀ** di elementi estratti, che come abbiamo visto non rappresenta necessariamente un valore assoluto, **quanto la differente QUALITÀ di tali elementi e l'equilibrio che regna fra di essi in favore di un prodotto di qualità superiore.**

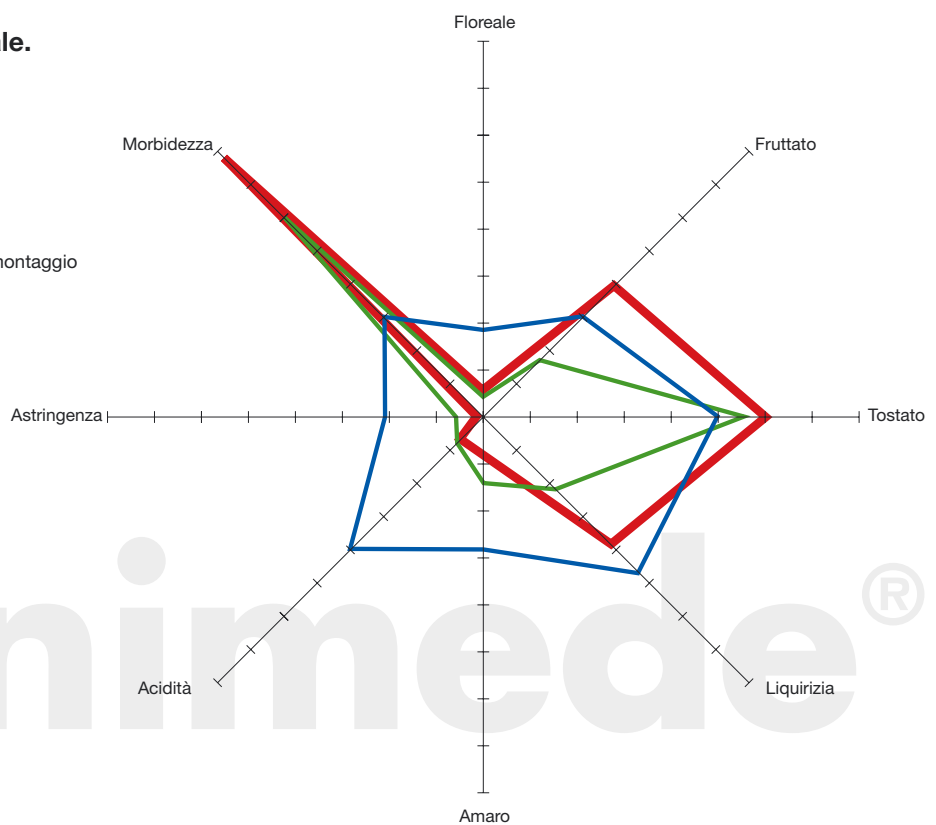
Profilo sensoriale.

*Prova comparativa
su vino Barolo 1999.*

Ganimede®

Vasca con pompa di rimontaggio

Vinificatore orizzontale



Ganimede®:
l'analisi sensoriale.

L'analisi sensoriale rappresenta sicuramente il giudizio più importante e definitivo sulla qualità di un vino: il consumatore finale, che non conosce né le tecnologie impiegate per la produzione né le analisi chimiche del vino che sta degustando, dà il suo giudizio sulla base delle sensazioni che più lo coinvolgono, legate in particolare alla complessità, all'armoniosità e all'equilibrio dei vari componenti.

Il successo del **Metodo Ganimede®** è legato soprattutto al giudizio che deriva **dall'analisi sensoriale sulla qualità dei vini con esso ottenuti che, se confrontati con vini derivanti da altre tecniche di produzione, risultano fortemente caratterizzati da profumi più fini ed eleganti e da una morbidezza al palato dovuta alla presenza dei "tannini buoni".**

Ganimede®:
la degustazione è il nostro successo.

Al SITEVI di Montpellier e al SIMEL di Milano nel 2001, si sono tenute degustazioni di vini provenienti da varie zone e regioni, prodotti con **Metodo Ganimede®** nella vendemmia dello stesso anno (vini che non avevano ancora subito alcun tipo di affinamento proprio per offrire il vero volto della qualità):

numerosi tecnici, che per la prima volta hanno potuto assaggiare una così vasta gamma di vini ottenuti con tale sistema, sono rimasti sorpresi e piacevolmente colpiti dalla sensazione di finezza e morbidezza dei tannini riscontrata su tutti i campioni.

Il **Metodo Ganimede®** permette l'estrazione selettiva, delicata e pressoché totale, delle sostanze coloranti e fenoliche contenute nelle bucce (massima efficienza di estrazione) ed eventualmente anche la **netta separazione dei tannini delle bucce, più rotondi e grassi, da quelli dei vinaccioli spesso più duri ed astringenti che, se necessario, possono essere facilmente estratti in fase di vinificazione.**

metodo Ganimede®

Ganimede®:
evolvere secondo Natura.

La più grande intuizione lungo il cammino evolutivo dell'uomo è stata quella di dotarsi di strumenti per raggiungere i propri scopi.

La Natura forniva questi strumenti all'uomo attento, desideroso di migliorarsi e di raggiungere nuove conquiste.

Ganimede® è oggi un prezioso strumento che prende dalla Natura quell'immenso potenziale energetico dato dalla fermentazione, per trasformarlo in vino migliore, attraverso un processo naturale, economico, semplice e straordinariamente efficace.



