

## CONFRATERNITA DELLA VITE E DEL VINO

del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia

presenta:

## LA MACERAZIONE PELLICOLARE DINAMICA.

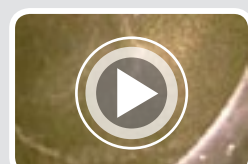
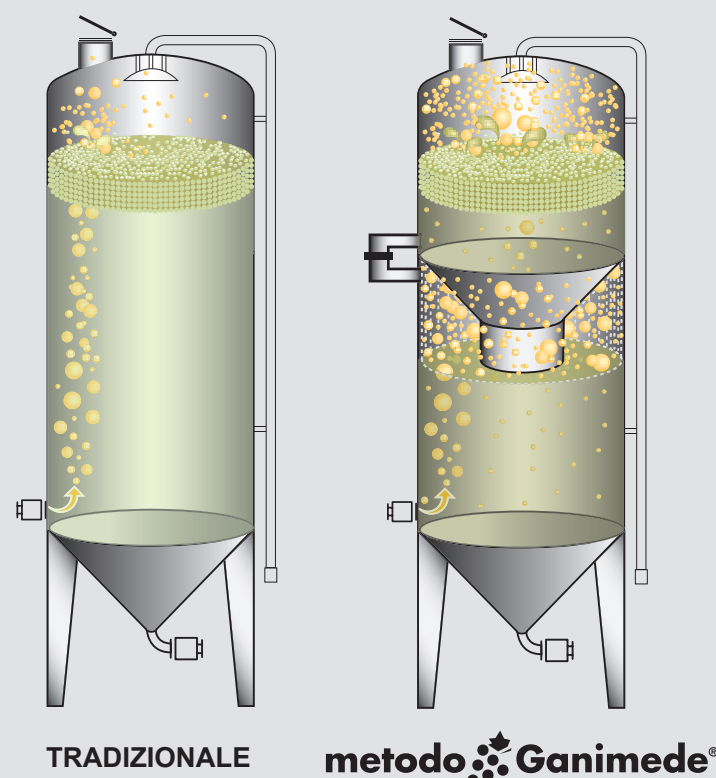
La Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia ha recentemente organizzato presso l'Auditorium "Burovich" di Sesto al Reghena (PN), un simposio dal titolo **Innovazioni Tecniche e Tecnologiche nelle moderne Vinificazioni** a cui hanno partecipato professori, enologi, imprenditori e studenti per discutere in maniera approfondita di **MACERAZIONE PELLICOLARE DINAMICA**, esclusiva tecnica di macerazione condotta con **Metodo Ganimede®**.



**LA MACERAZIONE PELLICOLARE DINAMICA**, prerogativa esclusiva del **Metodo Ganimede®** consente di effettuare, *grazie alle peculiari condizioni create dalla presenza del diaframma interno*, una macerazione in un ambiente perfettamente saturo di anidride carbonica e pertanto protetto dai rischi di ossidazione e proliferazione batterica.

La CO<sub>2</sub> ha il compito di svolgere una selettiva azione estrattiva-solvente, batteriostatica-antiossidante garantendo un maggiore estratto secco ed una notevole e rapida estrazione con protezione degli aromi e loro precursori presenti nelle bucce. In tal modo, in questa fase **non è necessario l'utilizzo di anidride solforosa**, la cui azione solvente non selettiva, porterebbe a disciogliere nel mosto, in maniera irreversibile, sostanze caratterizzate da gusti vegetali ed amari.

**GLI ACIDI CINNAMICI - GLUTATIONE**, sostanze antiossidanti naturalmente presenti nelle uve bianche, vengono preservate garantendo così una significativa protezione endogena che permette poi di ridurre sensibilmente la quantità finale di SO<sub>2</sub>, con notevole beneficio salutistico per il consumatore finale. In condizioni di lavoro tradizionale il glutatone viene rapidamente ossidato e quindi viene persa una risorsa preziosa che la natura ci offre gratuitamente.



[clicca e guarda il video della macerazione pellicolare dinamica](#)

All'evento hanno partecipato i seguenti relatori:

- **Prof. Emilio Celotti**, Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Udine.  
"Innovazioni tecnologiche nel trattamento del pigiato delle uve bianche"

- **Laureando Giorgio Todeschini**, Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia - Università degli Studi di Udine;  
"Recenti esperienze di macerazione dinamica su uve bianche"

- **Enol. FRANCESCO MARIN**, titolare della Ganimede s.r.l.;

"Il Metodo Ganimede®"  
[scarica PDF ►](#)

- **Enol. Fabio Coser**, titolare della Az. Vitivinicola Ronco dei Tassi, Collio - Cormons (GO).

"Esperienze di macerazione pellicolare dinamica prefermentativa su uve bianche con il Metodo Ganimede®"  
[scarica PDF ►](#)

## DEGUSTAZIONE VINI OTTENUTI CON IL METODO GANIMEDE®

Al termine degli interventi è seguita una degustazione dei seguenti vini ottenuti con la tecnica di Macerazione Pellicolare Dinamica a freddo con il **Metodo Ganimede®**:

- **Sauvignon 2010**, Az. Vitivinicola Ronco dei Tassi, Collio - Cormons (GO)
- **Prosecco 2010 macerato per 8 ore**, Cantina Rauscedo, Grave del Friuli - Rauscedo (PN)
- **Prosecco 2010 macerato per 16 ore**, Cantina Rauscedo, Grave del Friuli - Rauscedo (PN)
- **Friulano 2010**, Cantina Rauscedo, Grave del Friuli - Rauscedo (PN)
- **Friulano 2010 enzimato**, Cantina Rauscedo, Grave del Friuli - Rauscedo (PN)

[www.ganimede.com](http://www.ganimede.com)