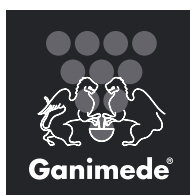


Il fermentatore brevettato - Le fermenteur breveté - El fermentador patentado - The patented fermenter

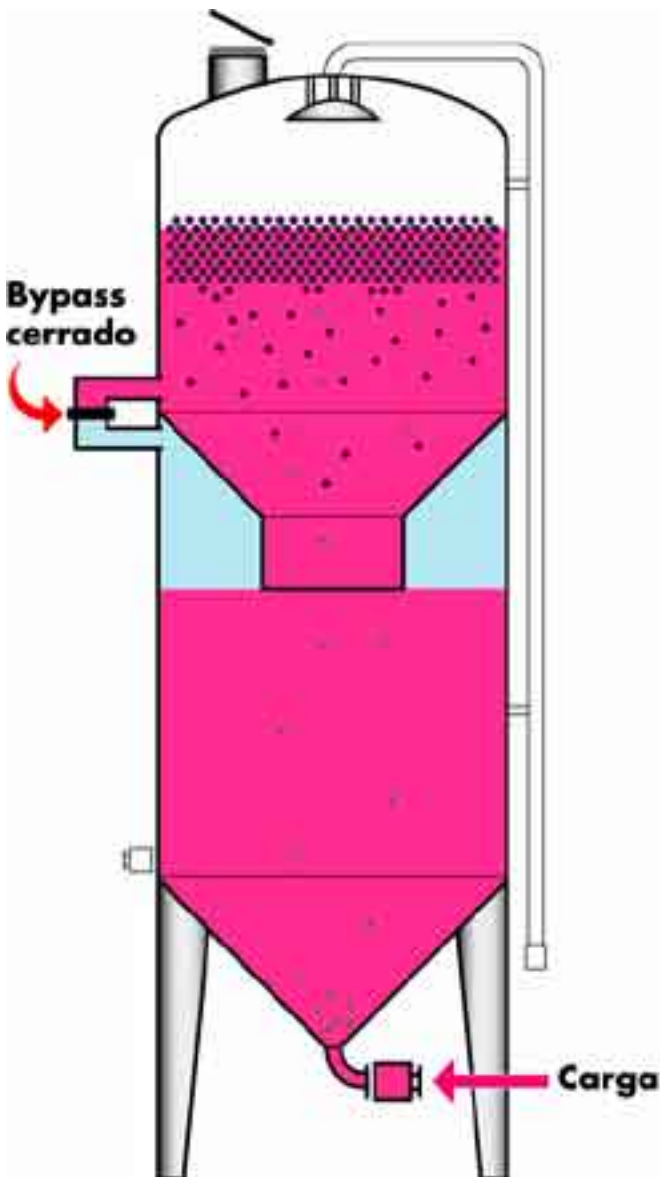
metodo  **Ganimede**®



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

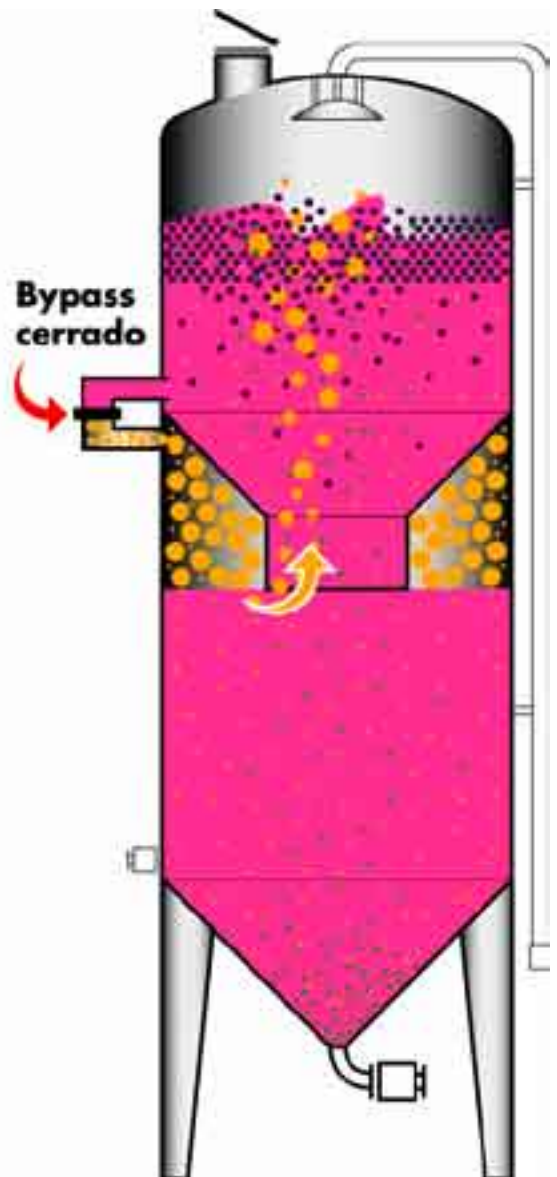
1

Carga a bypass cerrado.



2

Fermentación.

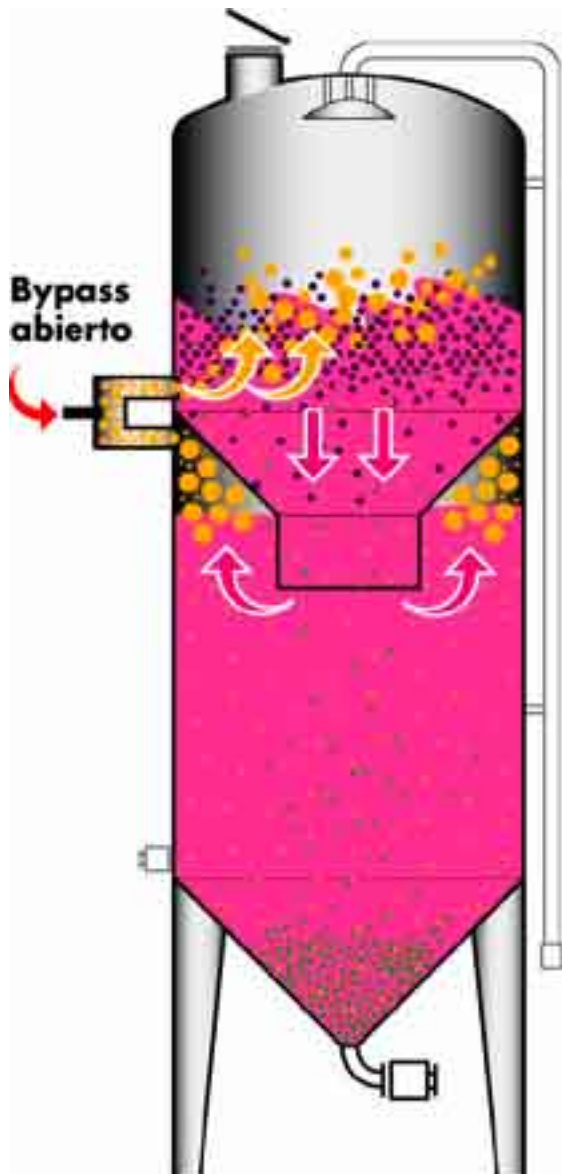


La carga puede ser hecha por arriba, por la válvula de descarga total o parcial. Al ascender el nivel de mosto, el vano situado entre la virola y el diafragma en forma de embudo permanece vacío, ya que el aire presente, no pudiendo salir al exterior a través del bypass, impide la inundación. Los orujos se agrupan en la superficie formando el sombrero.

El aire acumulado en el vano va cediendo espacio al anhídrido carbónico producido por la fermentación. Cuando el ambiente está saturado, el exceso de gas sale a presión a través del diafragma, produciendo una mezcla continua de los orujos y la caída por gravedad de las pepitas, éstas se depositarán en el fondo.

3

Apertura del bypass.

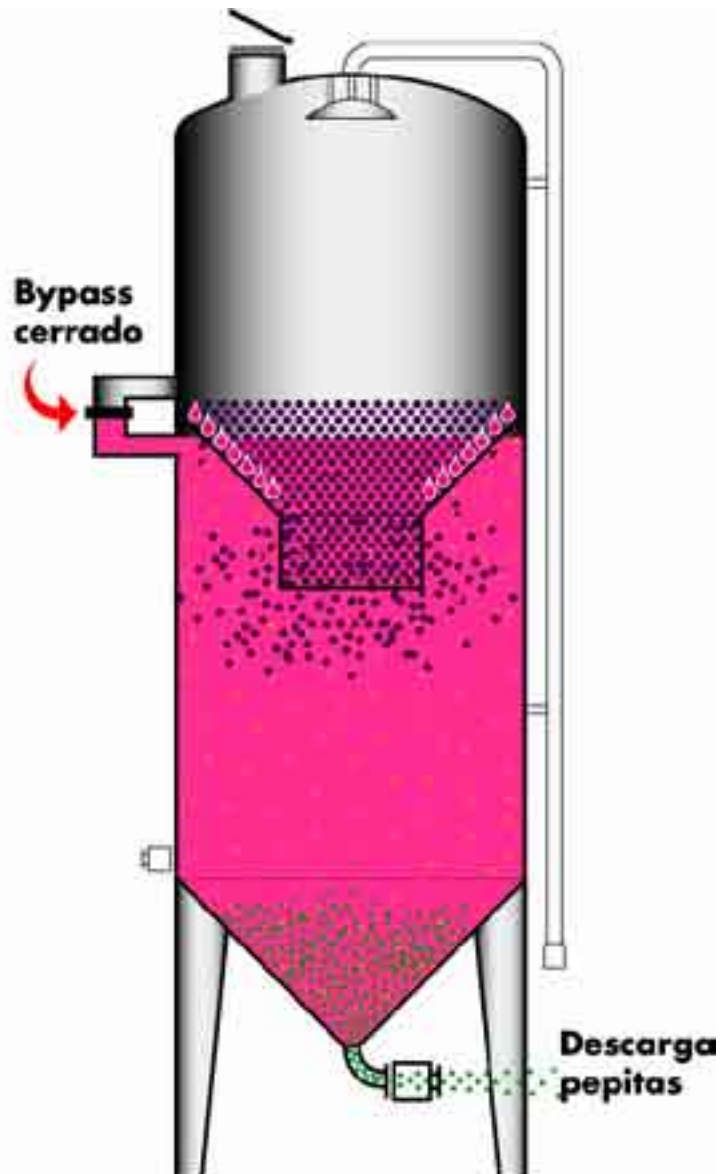


La enorme cantidad de gas que se ha acumulado en el vano se descarga a gran presión mediante la apertura del bypass directamente sobre los orujos que serán inundados y mezclados con fuerza. De este modo el sombrero no se compactará y las pepitas se depositarán en el fondo en gran cantidad.

Las pepitas acumuladas pueden ser descargadas con facilidad y en cualquier momento a través de la válvula de descarga total.

4

Proceso de lixiviación.



Cuando todo el gas haya salido al exterior, el vano estará inundado de mosto. El hollejo mezclado y saturado de líquido emergerá chorreando (lixiviación), distribuyéndose en cantidad en la superficie cónica del diafragma interno, donde se escurrirá, cediendo las sustancias anteriormente extraídas.

De esta manera, cada vez que se abra el by-pass, **Ganimede®** reproduce con sorprendente eficacia y sencillez la apreciada técnica del „délestage”.

5

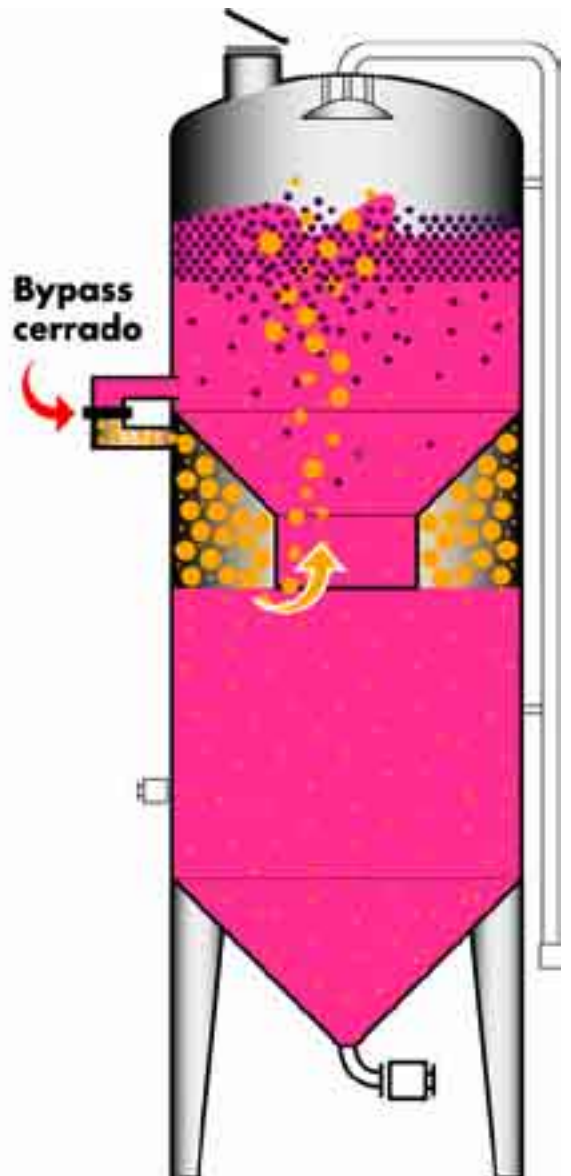
Continuación de la fermentación.



Cerrado el bypass, el gas de fermentación comienza a acumularse nuevamente en el vano empujando el mosto que a través del diafragma aumenta de nivel mientras que los hollejos, todavía llenos de líquido y agrupados mayormente en la superficie, continúan el proceso de lixiviación que los llevará a ceder cada vez más sustancias al mosto.

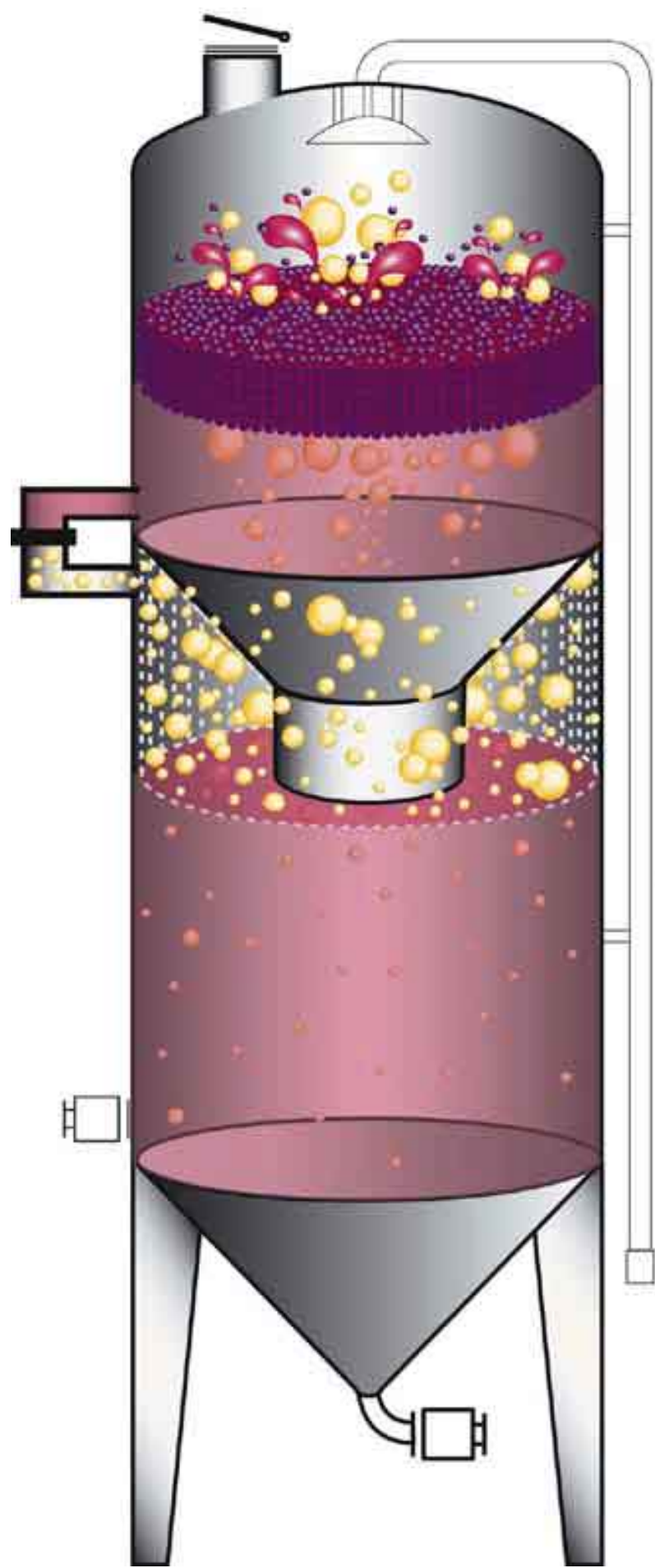
6

El proceso continua.



Nuevamente, el gas de fermentación ha saturado el vano y vuelve a descargar con fuerza el exceso de acumulación a través del diafragma, mezclando los orujos con fuerza y sin interrupciones. Ahora se puede abrir el bypass y repetir toda la secuencia, todas las veces que crea necesario.

Todas estas fases pueden ser obtenidas también en falta de fermentación alcohólica (fase pre-fermentativa y post-fermentativa). En efecto, es suficiente introducir gas exterior (CO_2 , N_2 , aire) por obtener las condiciones anteriormente descritas.



metodo  Ganimede®

metodo Ganimede®

metodo

Ganimede®:
*mucho más que un simple
fermentador.*

En estas treinta páginas hemos tratado de explicar lo que de inmediato, en la primera cata, aparece claramente degustando un vino producido con la tecnología **Ganimede®**: es simplemente más sabroso...

Por lo tanto, no se trata solo de un nuevo fermentador, sino de un nuevo sistema de vinificación capaz de dotar a los vinos producidos, características cualitativas superiores.

La extracción delicada y selectiva de solo las sustancias nobles de la uva es la innovación de un sistema que, gracias a los sorprendentes resultados obtenidos, ha conquistado la definición de **Metodo Ganimede®**.



Ganimede®

Metodo Ganimede®:
creer en la innovación.

Metodo Ganimede®
*marca de sinónimo de
calidad.*

Nació en el 1997 gracias a una magnífica idea del enólogo friulano Francesco Marin, en Italia y en el mundo son numerosos los enólogos y los productores que creyendo en su filosofía han invertido en este nuevo sistema innovador, y algunos, en breve tiempo, han alcanzado la producción de sus vinos "en pureza", o sea, utilizando exclusivamente fermentadores **Ganimede®**.

Hoy esto permite la comparación de vinos Ganimede® con vinos obtenidos con sistemas tradicionales y los resultados pueden ser definidos como sorprendentes: estructura robusta pero con extraordinaria elegancia, equilibrio y gran suavidad son las características que hacen inconfundible un vino Ganimede®.

Entre los primeros productores que utilizan exclusivamente el **Metodo Ganimede®** para la producción de sus vinos podemos nombrar "Tommasi Viticoltori" de la Valpolicella con su prestigioso Amarone y la "Azienda Agricola Vicentini Orgnani" de las colinas friulanas del Valeriano (PN) con el refinado Merlot.

En ocasión de Vinitaly 2002 celebrado en Verona, las dos empresas presentaron la marca Metodo Ganimede® que será indicado en todas las etiquetas de las botellas de vinos producidos utilizando la tecnología Ganimede® para tutelar y dar a conocer al consumidor final las especiales características cualitativas originadas gracias a este innovador sistema. El entusiasmo entre los productores que creen en **Ganimede®** es alto y es importante señalar como la empresa "Azienda Agricola Venturelli" de Valeggio en Mincio (VR) en forma entusiasta ha producido un interesante Blanco de Custoza utilizando el **Metodo Ganimede®** confirmando también el valor de esta tecnología en la vinificación del vino blanco. Todos aquellos que poseen los requisitos previstos en el protocolo publicado en el sitio www.ganimede.com que reglamentará el uso de la marca **Metodo Ganimede®**, podrán formar parte de esta pequeña revolución del mundo del vino.

Ganimede®: sencillamente innovador.

metodo



Ganimede®:
**¡La Naturaleza trabaja
para Vosotros!**

La gran innovación del sistema **Ganimede®** se basa en la antigua tradición de aprovechar las ventajas que la naturaleza ofrece al hombre y a sus pasiones.

Ganimede® se impone en el sector por su revolucionaria sencillez: **no utiliza energía eléctrica, ni sistemas mecánicos o bombas, y a pesar de esto, logra obtener un producto de alta calidad a través de un procedimiento elemental.**

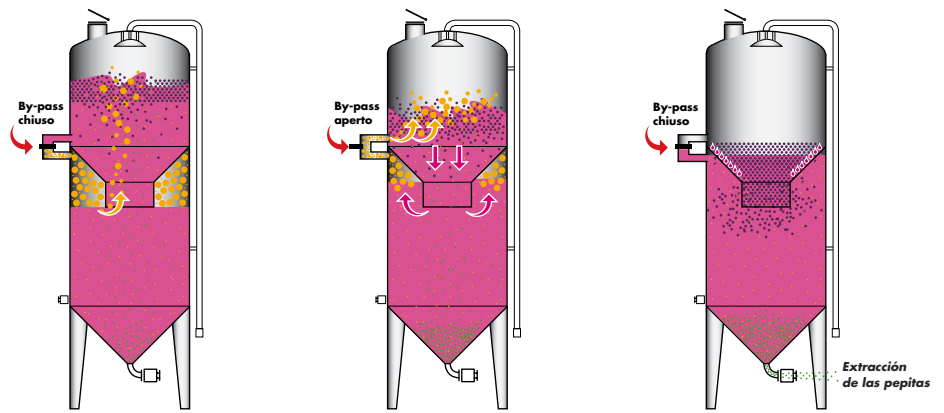
Toda la energía necesaria en la fase de fermentación para mezclar el orujo, **Ganimede®** la toma de la naturaleza: si solo pensamos que por cada litro de mosto se desarrollan de 40 a 50 litros de gas, **en un fermentador de 800 Hl disponemos de un potencial de casi ¡ 4 millones de litros de gas!**

¿Por qué dejar que este recurso se pierda sin sacarle algún provecho?

El diafragma en forma de embudo situado en el interior de Ganimede® es la gran revolución del sistema que permite de aprovechar este inmenso potencial energético, creando un vano en el interior donde el gas de fermentación puede ser acumulado y utilizado en el momento oportuno para mezclar eficazmente y cada vez que sea necesario toda la masa de orujo adaptando todo el proceso a las propias exigencias.

Ganimede®:
economía y eficacia.

El objetivo principal de cada fermentador es el de obtener lo mejor del orujo en maceración, sin que el sombrero se endurezca, permitiendo una eficaz extracción selectiva de las sustancias fenólicas, **sin que una acción demasiado cruenta de tipo mecánico sobre el sombrero produzca cantidades indeseables de lías con disolución en el mosto de sustancias caracterizadas por aromas herbáceos y gustos amargos y astringentes.**



Ganimede®

Todos los sistemas en comercio han debido dotarse de complicados dispositivos mecánicos y eléctricos, costosos y no siempre eficaces, para poder realizar lo que el **Ganimede®** obtiene eficazmente y económicamente a través de una tecnología suave y natural.

Ganimede®:
“délestage” sencillo
y eficaz.

Una vez saturado el vano inferior del diafragma de **Ganimede®**, el gas en exceso alcanzará la superficie a través del cuello del diafragma en forma de grandes burbujas que mezclan constantemente la masa de orujo, impidiendo el endurecimiento. En el caso que se quiera obtener una acción más fuerte, es suficiente abrir el by-pass situado entre el vano y el espacio superior: de esta manera una enorme masa de gas sube a mezclar el sombrero.

El orujo bien separado y saturo de líquido por la acción del gas, baja repentinamente de nivel por la inundación de la cavidad inferior del vano, distribuyéndose en cantidad en la superficie cónica del diafragma interno, donde se escurrirá, cediendo las sustancias anteriormente extraídas.

De esta manera, cada vez que se abra el by-pass, Ganimede® reproduce con sorprendente eficacia y sencillez la apreciada técnica del “délestage”. Una vez cerrado el by-pass, el vano comienza de nuevo a saturarse empujando hacia la superficie el orujo que sufrirá una útil fase de escurrimiento estático.

La revolución al
alcance de la mano.

Por lo tanto, con **Ganimede®** no es necesario el remontado con bombas, con las cuales se arriesga una excesiva oxigenación del producto y averías técnicas, no son necesarias acciones mecánicas en el sombrero, que atacan el orujo generando cantidades indeseables de lías y de aromas y sabores no deseados: **solo tecnología eficaz, sencilla, económica, natural y suave para la revolución del Tercer Milenio en el sector del vino.**

Ganimede®: amigo del enólogo. Versatilidad y extracción selectiva.

Máxima versatilidad.

Ganimede® permite obtener resultados sorprendentes capaces de superar en calidad cualquier expectativa, también en presencia de factores adversos, donde es más fuerte la exigencia de poder tener bajo control todas las fases de elaboración.

Para las uvas negras, en base a su bagaje polifenólico específico, se pueden adoptar técnicas de vinificación diferentes.

Por ejemplo, para el Pinot Negro, caracterizado por cantidades medias de antocianos y riqueza de taninos, es preferible adoptar la técnica “en reducción” y el uso moderado y delicado del mezclado, mientras para el Merlot y Cabernet Sauvignon, que se caracterizan por tener buenos contenidos de antocianos y taninos, el uso de oxígeno puede resultar interesante para favorecer la polimerización de los taninos y por lo tanto obtener vinos más suaves y agradables al paladar. **En este sentido, las grandes posibilidades de Ganimede® exaltan la gran versatilidad de este sistema innovador, permitiendo al enólogo adaptar y escoger el ciclo más adecuado en base a las uvas que dispone y el tipo de producto que se desea obtener.**

*Extracción SELECTIVA,
suave, sencilla y eficaz.*

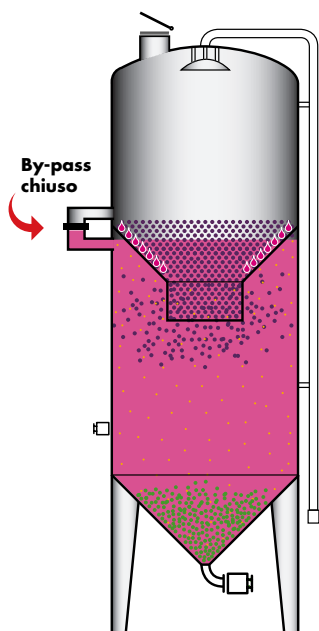
Pruebas de degustación y análisis químicos confirman que con las características del **Metodo Ganimede®** se llegan a obtener desde el principio vinos suaves y sedosos, resolviendo desde el origen numerosos problemas ligados al afinado sucesivo de los vinos para hacerlos más aptos a las exigencias, siempre en aumento, del consumidor. Todo ello gracias a una extracción delicada y **SELECTIVA** de solo los elementos buenos presentes en cada uno de los granos de uva que componen la masa de orujo (o sea el 100% de todos los granos de uva presentes).

Ganimede®, en función de la calidad de las uvas utilizadas, del ciclo de maceración y fermentación escogido, permite obtener vinos ricos en color y aroma, con una estructura fenólica, que a pesar de ser robusta, mantiene una agradable suavidad.

Ganimede®: innovación siguiendo la tradición. Délestage sencillo y eficaz.

Ganimede®:
un instrumento profesional
y versátil.

*Técnica del
DÉLESTAGE.*



Ganimede® es el verdadero amigo del enólogo ya que ofrece la posibilidad de personalizar el proceso de vinificación según la calidad de la uva utilizada, de las áreas geográficas, de las exigencias de cada empresa, gracias a la posibilidad de poder escoger los métodos operativos de modo sencillo y eficaz (maceración pre-fermentativa, maceración y fermentación en ambiente protegido el oxígeno, fermentación con el uso del oxígeno, maceración pos-fermentativa, separación de las pepitas, movilización de la masa líquida – sólida con el uso de gases técnicos).

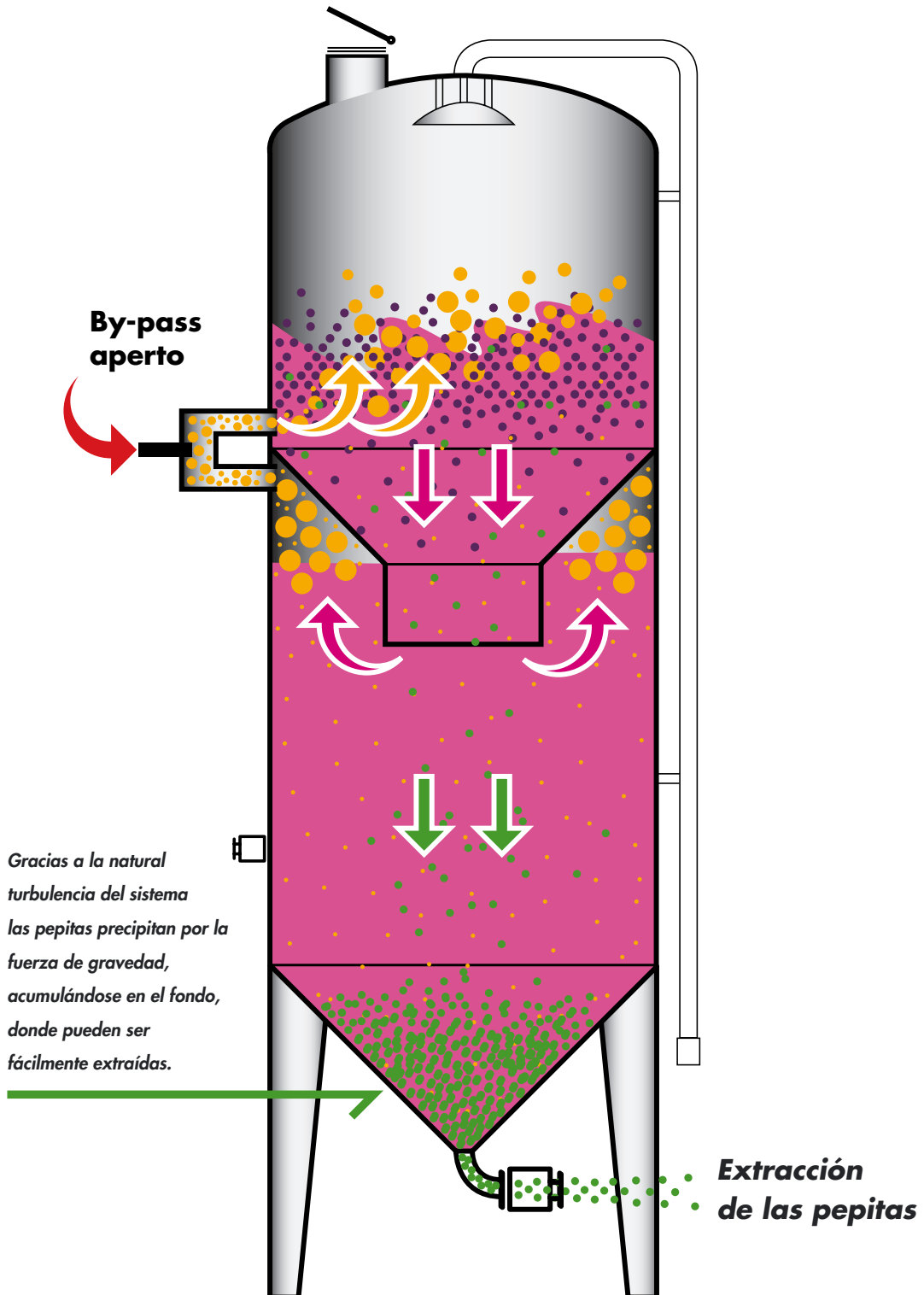
Con los fermentadores **Ganimede®**, cada vez que el **by-pass** es abierto, obtenemos exactamente el efecto "délestage", técnica muy apreciada por su capacidad de obtener un buen intercambio entre orujo y líquido.

De hecho, gracias a la repentina disminución del nivel debido a la inundación del vano después de la abertura del by-pass, el orujo, no siendo más solicitado por los flujos de gas y de líquido, se deposita en el cono del diafragma, escurriendo y cediendo, de esta manera, las sustancias precedentemente extraídas.

Respecto a los sistemas tradicionales, todo esto se hace sin tener que vaciar el líquido del fermentador, operación costosa que requiere tiempo y mano de obra, con el riesgo de una excesiva e incontrolada oxigenación de la masa.

Si se desea amplificar aún más este efecto, especialmente para las largas maceraciones, con **Ganimede®** es suficiente extraer una parte del líquido para hacer descender el orujo por debajo del diafragma: volviendo a introducir el líquido desde la parte superior se aumenta el nivel que obliga a la gran masa de orujo a subir, a través del cuello del diafragma cónico, en pequeñas cantidades, siendo así fácilmente empapada por el líquido.

Ganimede®: el valor de la versatilidad.





Extracción de las pepitas



Gran cantidad de pepitas extraídas.

Extracción de las pepitas del proceso de vinificación.

El sistema **Ganimede**[®], gracias a la eficaz y delicada mezcla del orujo, permite la caída por gravedad de grandes cantidades de pepitas, que se depositan en el fondo de donde podrán ser extraídas, en forma sencilla, en cualquier momento, a través de la válvula de descarga total.

En cosechas poco favorables tendremos pepitas ricas en taninos poco polimerizados y altamente reactivos que influyen negativamente en la calidad del vino y por lo tanto resulta útil poder extraerlas.

Por lo tanto, solo el sistema Ganimede[®] permite excluir parcialmente o totalmente del proceso de vinificación las pepitas y por consiguiente los taninos que estas contienen, obteniendo así óptimos vinos solo con los taninos y antocianos del hollejo, que al no compactarse, permiten una fácil extracción.

Además, en el momento que el enólogo crea oportuno, es posible con una sencilla inyección de gas, volver en suspensión las pepitas acumuladas en el fondo permitiendo una mayor superficie de contacto y favorecer el efecto solvente ejercitado por el alcohol que diluye las sustancias lipídicas situadas en su piel, logrando así la extracción de los taninos de las pepitas.

Control de la temperatura.

Gracias a las cámaras de intercambio térmico y a la turbulencia típica del sistema, **Ganimede[®] distribuye la temperatura deseada a toda la masa en forma rápida y homogénea.**

El control de la temperatura, con la posibilidad de calentamiento o de enfriamiento, permite al enólogo planificar todas las variables posibles necesarias para adecuar el proceso de transformación a las mejores técnicas para sintetizar cada partida de uva.

Las ventajas de un sistema sencillo y limpio.

La perfecta homogeneización de la masa de orujo en los fermentadores **Ganimede[®] no permite indeseables fenómenos de proliferación de bacterias, previniendo el típico olor de acescencia común en los fermentadores tradicionales.**

Esto enfatiza como la producción con un sistema sencillo y limpio ofrece inesperadas ventajas en cada una de sus fases, y los controles analíticos evidencian niveles de acidez volátiles muy bajos en las vinificaciones realizadas con **Ganimede[®].**

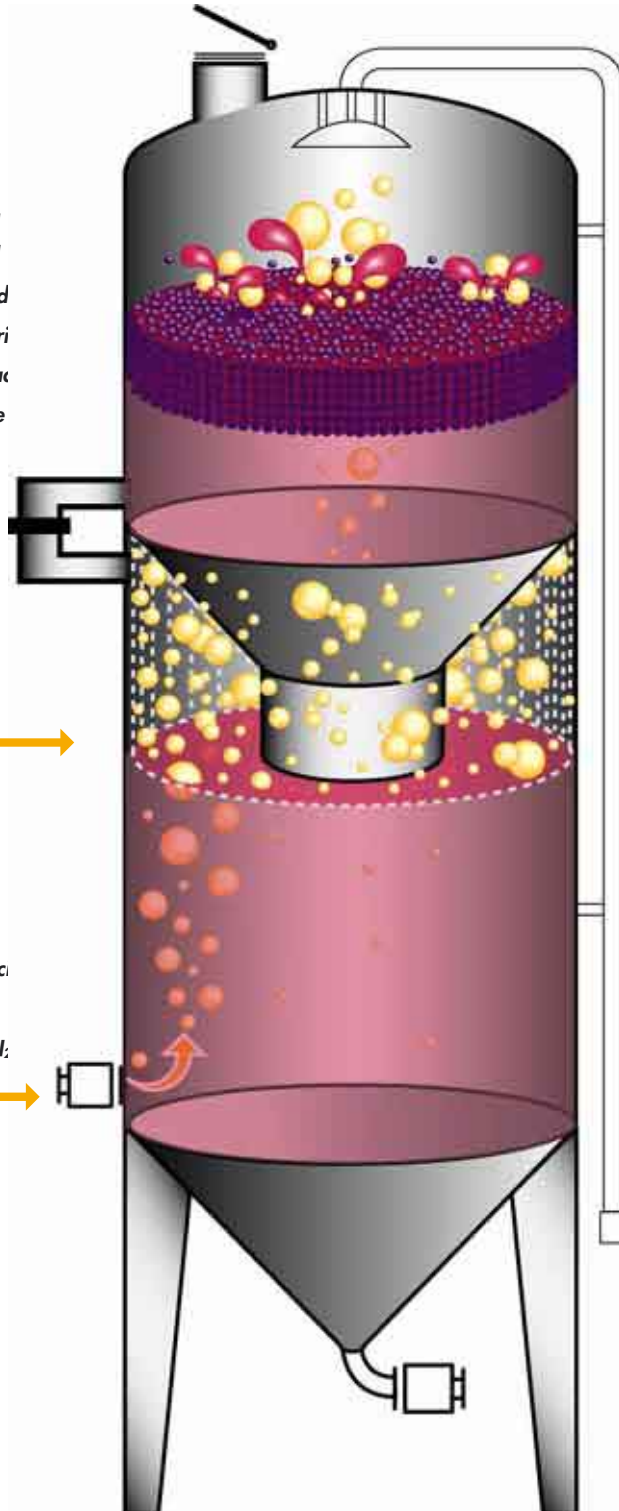
Esto ha permitido a muchos enólogos el reducir las dosis de SO₂ utilizadas para la fermentación con un notable beneficio en el aspecto de salud del alimento-bebida, como lo recomienda la O.M.S.

Ganimede®: calidad a todo gas.
Válvula para la emisión de gas al exterior.

El gas introducido por la válvula permanece en el vano, sin la posibilidad de dispersarse hacia el exterior por todo el tiempo deseado diluyéndose íntimamente el líquido subyacente.



Válvula para la introducción de gases externos (O₂, aire filtrado, CO₂, N₂).



Válvula para la introducción de gas desde el exterior.

La presencia de una válvula para la introducción de gas desde el exterior directamente hacia el interior del vano situada bajo el diafragma, **permite al enólogo de utilizar las potencialidades de Ganimede® en cualquier momento y bajo su propio y directo control, para obtener los resultados deseados.**

Maceración extractiva en fase pre y posfermentativa.

Sorprendente y exclusiva posibilidad ofrecida por **Ganimede®** aquella de obtener, inmediatamente después del pisado, una notable extracción de antocianos y aromas a través de la simple introducción programada de gases externos en el vano.

De esta manera es posible activar la característica acción del mezclado y homogeneización de la masa que caracteriza el sistema **Ganimede®**, también en ausencia de gas de fermentación, con la introducción de CO₂, en forma suave, eficaz y sin la utilización de bombas.

Esto permite agilizar e incrementar la eficiencia del proceso de extracción de la sustancia colorante en ausencia de alcohol. Esta técnica es muy apreciada por algunos enólogos porque permite separar netamente la fase de maceración de aquella de fermentación.

Tales resultados no se pueden obtener con los fermentadores tradicionales, que utilizando bombas de remontado, deben esperar que la parte sólida se separe de la líquida para poder actuar, para evitar una excesiva acción mecánica sobre el hollejo que implicaría un grave daño cualitativo.

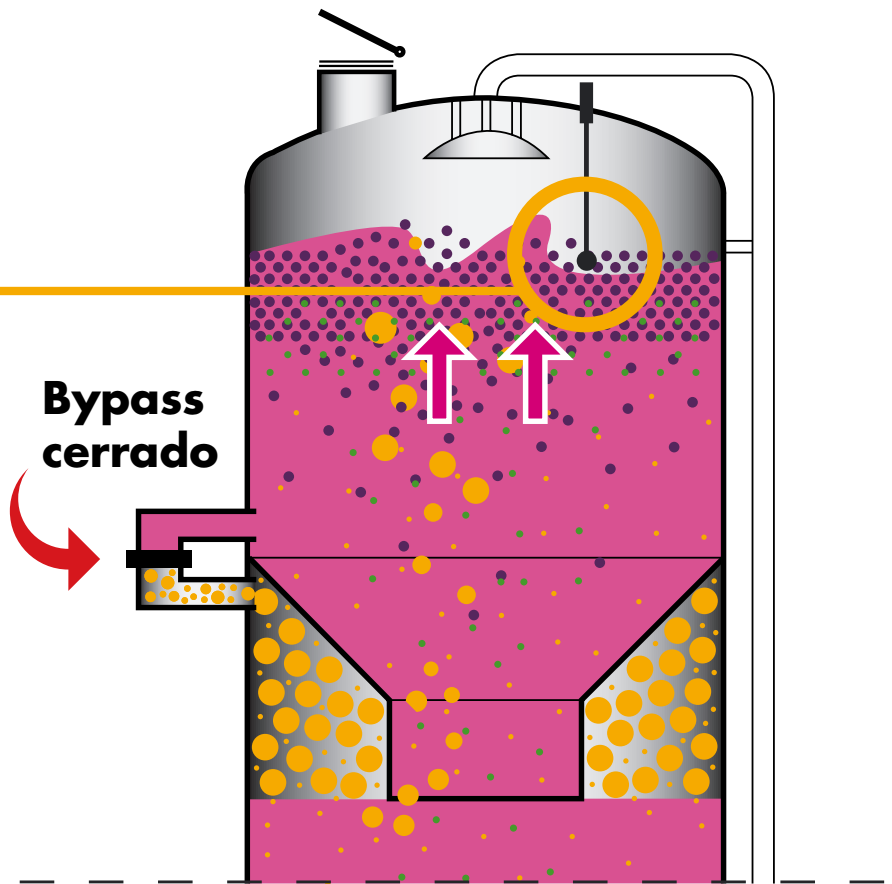
Siempre gracias a la introducción de gases externos en el vano, en presencia de maceraciones muy largas, el sistema **Ganimede®** garantiza siempre una optima mezcla de la masa también en la fase pos-fermentativa.

Introducción de gases exteriores (O₂, aire filtrado, CO₂, N₂)

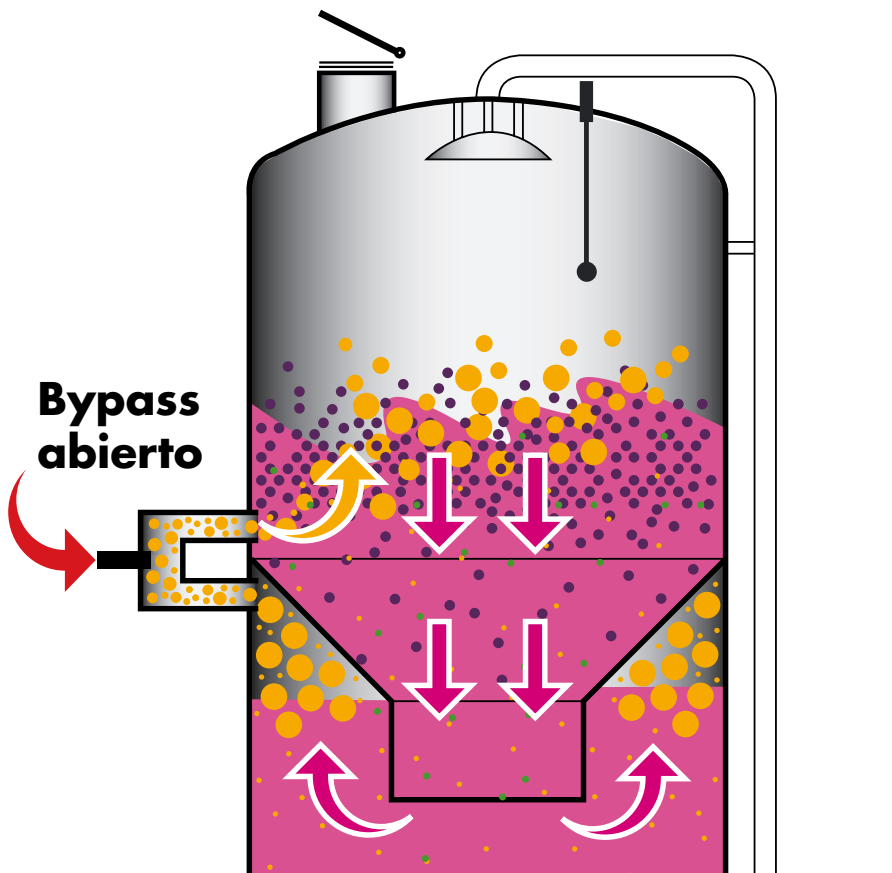
A través de la válvula el enólogo podrá escoger de introducir otros gases externos, según la necesidad (por ejemplo aire filtrado, O₂) directamente en el vano de **Ganimede®**: **solo así es posible permitir a tales gases de permanecer durante todo el tiempo necesario y en las cantidades preestablecidas, a contacto directo con el producto, diluyéndose lentamente y uniéndose a éste íntimamente, sin permitir la dispersión de los mismos al exterior.**

En el método tradicional con las bombas de remontado obtenemos una oxigenación incontrolada de la masa y por lo tanto aproximada, mientras que **la utilización controlada del oxígeno puede resultar interesante para favorecer la polimerización de los taninos y por lo tanto obtener vinos más suaves y agradables al paladar.**

En el caso de que el nivel suba de forma imprevista, el líquido estimula el dispositivo Top Level que acciona la apertura del by-pass, evitando el desbordamiento.



La apertura del by-pass causa la inundación del vano y como consecuencia la disminución del nivel de más de 100 cm, garantizando un óptimo margen de seguridad que no influye en la capacidad real del tanque.



Ganimede®: calidad bajo control.

Dispositivo de seguridad TopLevel.
Panel de Control Multifuncional Digital.

Dispositivo de seguridad Top Level.

Los fermentadores **Ganimede®** pueden disponer de la sonda **Top Level** que interviene abriendo instantáneamente los by-pass y determinando una inmediata disminución de casi 1 metro del nivel si éste supera lo establecido, permitiendo así de aprovechar al máximo el nivel de llenado.

En los fermentadores tradicionales, para prevenir fastidiosos desbordamientos de mosto y orujo, se tiene que renunciar a parte de la capacidad real para obtener un elevado margen de garantía de nivel reduciendo, de esta manera, la capacidad del fermentador mismo: gracias a la sonda **Top Level, Ganimede® garantiza el rendimiento de un llenado real del 100% evitando indeseables desbordamientos y eliminando el trabajo de limpieza, difícil de realizar, especialmente por la falta de tiempo y de personal a disposición durante la vendimia.**

Panel de Control Multifuncional Digital.

La gestión de todas las funciones principales del sistema **Ganimede®** puede ser programada con la máxima sencillez y precisión a través del **Panel de Control Multifuncional Digital** con el nuevo micro controlador digital (con salida de serie RS-485 para conectarse al PC para la supervisión y la gestión).

Este dispositivo exalta la gran versatilidad del sistema Ganimede® permitiendo la automatización de varias fases, que podrán ser planificadas según la sensibilidad del enólogo para regular el control de las temperaturas, los ciclos de las aperturas de los by-pass, la intervención de la sonda del nivel de seguridad, la temporización de la introducción de dos gases independientes (aire filtrado, CO₂, N₂). Gracias a un software dedicado es posible la gestión diaria personalizada de cada uno de los fermentadores Ganimede®.

Además, el **Panel de Control Multifuncional Digital** es capaz de enviar mensajes a números telefónicos establecidos y variables, en caso de anomalías en el funcionamiento del sistema.

Ganimede®: versátil hasta el fondo. Vaciado, lavado y almacenamiento.

Ganimede®:
todo "vino flor".

Identificado el momento óptimo para el desvinado, se procede al vaciado del **Ganimede®**. En el modelo clásico con fondo cónico es posible transferir el orujo directamente a la prensa de vaciado utilizando la bomba peristáltica **Rotho®**.

El orujo, presentándose bien desgranado, es bombeado en modo suave a la prensa, utilizando sencillos tubos flexibles de 80-120 mm de diámetro, obteniendo, de esta manera, todo vino flor, mientras el notable estímulo mecánico de los fermentadores tradicionales, debidos a la presencia de extractores mecánicos, alimentadores de tornillo sin fin y bombas con tolvas, determinan la extracción de vino aún presente en el orujo con características químicas y organolépticas de escasa calidad (vino de 2[^]).

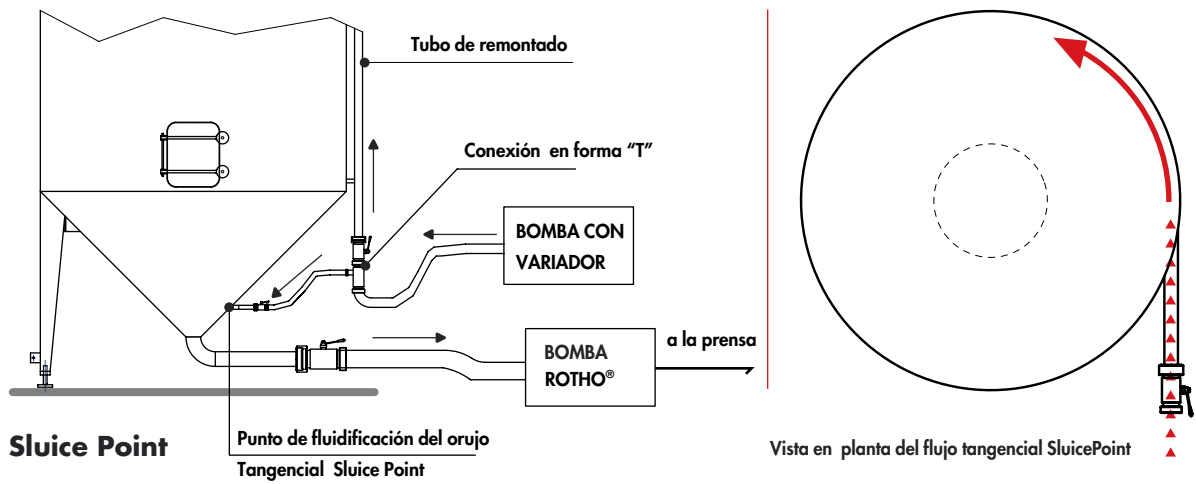
Toda la operación de vaciado, siendo a sistema cerrado, se revela sencilla, práctica, limpia y funcional **y la entera operación puede ser realizada con facilidad por una sola persona**. Además en esta fase, con **Ganimede®** no hay dispersión de aromas y perfumes por excesiva aireación.

Dispositivo de vaciado
SLUICE POINT.

Para facilitar y agilizar la fase de vaciado en los fermentadores **Ganimede®** de gran capacidad, se usa el práctico dispositivo **Sluice Point**, que consiste en la introducción tangencial de líquido de mezclado, que facilita la salida del orujo del fondo cónico.

Ganimede®: el respeto de
vuestras costumbres.

Todos los fermentadores patentados **Ganimede®** presentan un diafragma interno en forma de embudo y los by-pass. Las otras características nacen con la voluntad de exaltar al máximo las potencialidades de este revolucionario sistema adecuándose, al mismo tiempo, a las exigencias técnicas y las costumbres de cada productor, adaptando los fermentadores **Ganimede®** a las tradicionales técnicas de extracción del orujo con fondos y sistemas adecuados.



Algunos ejemplos de posibles tipologías de fondos:

CÓNICO, CÓNICO CON GUILLOTINA, CÓNICO CON EXTRACTOR MECÁNICO, FONDO PLANO INCLINADO 3%, FONDO PLANO INCLINADO 25%, PICO DE LUCIO...

Lavado.

La limpieza de los fermentadores **Ganimede®** es fácil y eficaz debido a la ausencia en su interior de rejillas y otros mecanismos.

Almacenamiento

La sorprendente sencillez de la construcción de **Ganimede®** hace de este fermentador un óptimo tanque de almacenamiento sin necesidad de efectuar ningún tipo de modificación.

Además **Ganimede®** ofrece la posibilidad de ser utilizado como un siempre lleno a falta de una cierta cantidad de vino gracias a la saturación del vano con gas inerte.

Esto se logra inyectando gas, después de haber cerrado los by-pass, a través de la válvula situada directamente bajo el diafragma: el nivel del líquido se eleva hasta alcanzar la tapadera superior y el resto del volumen es ocupado con gas inerte evitando la presencia de aire en contacto con el vino.

Fondo Cónico con dispositivo Sluice Point

Fondo tipo Pico de Lucio

Fondo Plano Inclinado



Ganimede®: el buen vino también en depósitos grandes.

¡Fermentadores de 35 hasta 2.000 hectolitros!

Fermentadores Ganimede® a fondo cónico serie BIG.

Modelo	Almacenamiento	Vinificación Ql	Diámetro mm	Altura del tanque	Altura total 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.

Los grandes resultados obtenidos por la serie **Ganimede® Small** (de 35 hasta 600 hectolitros) son ampliamente confirmados también para la serie **Big** (desde 600 hasta 2000 hectolitros con doble y triple by-pass). A diferencia de los sistemas tradicionales, **con Ganimede® la dimensión del fermentador no influye en la calidad del producto final: por lo tanto es posible obtener sorprendentes resultados con un Ganimede® de 1.800 hectolitros en vez de utilizar tres fermentadores tradicionales de 600 hectolitros.**

De hecho, el revolucionario sistema **Ganimede®**, gracias a las corrientes de líquido y gas de abajo hacia arriba, es capaz de mover en modo homogéneo y eficaz también masas de orujo imponentes, hasta 2,5 metros de espesor, aprovechando al 100% todos los granos de uva presentes, a diferencia de los sistemas tradicionales que penalizan hasta el 25/50% del orujo, que compactándose, no participa completamente al proceso de extracción.

Conveniencia y ahorro.

La tecnología **Ganimede®** revoluciona los conceptos de construcción de fermentadores: ya no es necesario poseer tanques bajos con diámetros muy grandes, costosos, voluminosos y con reducida capacidad, con la única finalidad de reducir el espesor del sombrero del orujo, difícil de manejar con los sistemas tradicionales.

Los fermentadores Ganimede® son menos voluminosos, permiten un menor número de fermentadores en igualdad de capacidad total, aumentan el grado cualitativo de los vinos producidos en grandes cantidades, reducen el número de personal necesario.

El mantenimiento de los fermentadores **Ganimede®** es prácticamente inexistente, sobre todo en las instalaciones externas, donde la ausencia de complicados mecanismos favorecen la exposición a la intemperie. Además el dispositivo **Sluice Point** montado tangencialmente en el fondo cónico, permite el uso de menor cantidad de líquido para el vaciado, haciendo esta fase más sencilla y veloz.

Ganimede®... en blanco.

metodo



Ganimede®:
no solo tinto...

*Maceración prefermentativa
de las uvas blancas
(macération pelliculaire,
skins contact):*

Ganimede® nunca deja de sorprender: su gran versatilidad lo lleva hoy a afirmarse también en el sector de los vinos blancos donde ha obtenido ya importantes éxitos para la elaboración de uvas blancas en fase de "maceración" pre-fermentativa.

El sistema Ganimede® ofrece la posibilidad de saturar con CO₂ el fermentador antes de proceder a su llenado, de manera que el mosto en la entrada sea totalmente protegido del oxígeno.

El gas satura el vano bajo el diafragma y comprimiéndose bajo el empuje del líquido subyacente, se disuelve lentamente ejercitando una útil y eficaz acción solvente; el exceso de gas, desbordando del vano saturado, sube en forma de grandes burbujas a través del cuello del diafragma homogeneizando y mezclando delicadamente pero con eficacia el líquido con el hollejo.

Esta técnica es especialmente válida para producir vinos blancos con aromas más acentuadas y elegantes (especialmente sensibles a la presencia de oxígeno), más estructurados, pero sin presentar dureza, aromas amargos y toques verdes.

De esta manera **Ganimede®** permite una disminución de la acidez de los mostos, un aumento sensible del potencial aromático del vino y un incremento de los polisacáridos totales. Esta oportunidad ofrecida por **Ganimede®** es utilizada con gran satisfacción y eficacia por algunos clientes para efectuar la maceración pelicular en uvas blancas con maceración en frío relativamente breve (4-24 horas), resaltando de esta manera la notable delicadeza de un mezclado eficaz pero suave, muy diferente del sistema de maceración estática actualmente adoptada, agilizando el proceso de extracción, con efectos benéficos.

Ganimede®

Como ya hemos indicado en los anteriores capítulos, con fermentadores tradicionales con bombas de remontado, no es posible aplicar dicho procedimiento ya que en la primera fase, no habiéndose aún separado el orujo del líquido, un uso precoz de la bomba arriesgaría la obstrucción de la misma y causaría una notable acción mecánica sobre el hollejo produciendo un grave daño cualitativo.

Fermentación de los mostos blancos

Ganimede® también es usado óptimamente en la fermentación de los mostos blancos, en condiciones de óptima eficiencia, ya sea por la seguridad higiénica que desde el punto de vista energético.

Muchos clientes han observado que con Ganimede®, respecto a los clásicos tanques, la fermentación se realiza en forma más uniforme y óptima, sin colas o restos de fermentación.

Gracias a la superficie suplementaria ofrecida por el diafragma en forma de embudo y al efecto de turbulencia creado por el sistema con relación al CO₂, se crea una situación más adecuada para el desarrollo y la actividad de las levaduras; este hecho es también confirmado por la producción inferior de acetaldehídos.

De esta manera, la versatilidad de **Ganimede®** permite disponer de un recipiente para ser usado para la fermentación de los mostos blancos en espera de la elaboración de uvas negras.

Affinamento sui lieviti: (Élevage sur lies fines)

Ganimede® es especialmente indicado para la fase de mezclado con las lías (autólisis de las levaduras) después del primer trasiego.

La notable superficie de contacto dada por el fondo, integrada también por la gran superficie ofrecida por el diafragma, hace posible aprovechar las notables sinergias que el sistema ofrece.

Llevar de nuevo en suspensión las lías finas de fermentación para redistribuirlas uniformemente sobre la masa entera ("bâtonnage") es una operación eficaz y sencilla para Ganimede®.

Ganimede®: la pasión por los grandes vinos.

“... con la humildad de quien reconoce sus propios límites y en la investigación, en la experimentación y en las inversiones se puede encontrar la clave para crecer y mejorar. Pero también el amor de quien al vino dedica la propia vida y que no se conforma de escuchar hablar del vino solo como una fuente de enriquecimiento y de suceso personal...”

“Con la tecnología **Ganimede®** con dispersión del orujo, logramos obtener una cesión homogénea y delicada de las sustancias colorantes y de los componentes extractivos contenidos en el hollejo, premisa fundamental para obtener vinos de gran espesor y aptos para la crianza en barrica.”

GIANNI MASCIARELLI



“La gran versatilidad de **Ganimede®** permite un control personalizado del proceso completo, ayudando al enólogo a obtener vinos de las características deseadas”

Enólogo Romeo Taraborrelli



Ganimede® y el Amarone: un reto de calidad. Cuatro productores de la Valpolicella se confrontan.

Amarone: un gran vino con raíces antiguas.

Históricamente el origen de este vino se remonta a tiempos inmemoriales. De él habla Plinio el Viejo y Cassiodoro lo definía así: *“el conservar la uva hasta diciembre, el exprimirla después delicadamente durante el gran frío y colocar el mosto sin hacerlo bullir, conservándolo por mucho tiempo antes de ponerle la mano, o de tomarlo”*.

Hoy en el territorio de Valpolicella, en las cercanías de Verona, se cultivan las uvas Corvina, Rondinella y Molinara que dan origen al Amarone, y que recogidas en el período de septiembre-octubre se dejan marchitar hasta enero-febrero: esto conlleva una pérdida de casi el 40% del agua que contiene determinando por lo tanto una concentración mayor de azúcares y de las sustancias extractivas.

Por qué el Amarone.

Ganimede® decidió compararse con este gran vino porque **representa un caso extremo en la vinificación en tinto por el espesor especialmente alto del sombrero de orujo (hasta 250 cm).**

Los fermentadores **Ganimede®** han dado prueba de la gran eficacia del sistema de removido que desde abajo hacia arriba determina una disgregación del sombrero empapando de líquido el hollejo.

La eficiencia es tal que también en estas condiciones extremadamente críticas y difíciles Ganimede® garantiza una extracción óptima y selectiva permitiendo así obtener un gran vino de envejecimiento.

Los sistemas de vinificación tradicionales, especialmente en fermentadores de grandes dimensiones, no permiten un buen removido del orujo ya que en ellos se forman recorridos preferenciales para el flujo del mosto en el interior del sombrero, excluyendo del proceso fermentativo y extractivo la mayor parte del orujo.



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

“**Ganimede**® nos ofrece intensidad de color superior, fruto extraordinario, ímpetu y suavidad en boca, gracias a un buen extracto neto y de una parte fenólica ya bien polimerizada.”

Emilio Pasqua



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

“Con **Ganimede**® hemos conseguido un Amarone excepcional, con mayor riqueza de color, muy estructurado, con aromas complejas, intensas y persistentes”.

Dario Tommasi



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

“Hemos escogido **Ganimede**® porque extrae en modo suave, selectivo y sin agredir el orujo, preservando su integridad”.

Elio Novello



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

“**Ganimede**® combina la versatilidad de su uso con una extraordinaria capacidad extractiva permitiendo el máximo respeto de la uva”.

Gianpaolo Vaona

Ganimede® en Australia: cosas del otro mundo...

Ganimede®:
*en el mundo, el parecer de
los técnicos..."*

Ganimede® nace en el 1997 y en solo cuatro años llamó la atención de los expertos del sector en todo el mundo. Para entender mejor el amplio alcance innovador que caracteriza tal sistema, escuchemos la opinión de algunas realidades producidas en las antípodas:

"La gestión del sombrero del orujo es extraordinaria para un fermentador de gran capacidad, y la posibilidad de variar la acción de los by-pass permite el pleno control del proceso de extracción del color.

Permite obtener fácilmente la completa extracción del hollejo.

El sistema de enfriamiento me ha dado un excelente control de la temperatura de fermentación facilitando mi trabajo en la vendimia.

Un solo operador es capaz de extraer el orujo después de una carga de 80 toneladas en una hora y diez minutos.

*El sistema integrado de fluidificación del orujo elimina la necesidad de intervenir manualmente con lanzas a presión durante la fase de vaciado. En práctica, creo que la mejor manera de describir la operación del fermentador **Ganimede®** sea: "programalo y olvidate de él".*

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

*"Los fermentadores **Ganimede®** que hemos probado en tres vendimias en la Leconfield han trabajado muy bien.*

El resultado de las fermentaciones es estructurado, limpio y evidencia perfumes extremadamente agradables, con buena extracción del color".

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

"...vino tánico no es síntoma de vino de larga duración más bien de vino desequilibrado".

Enólogo Pierfranco Giovannini
Cantine Endrizzi s.r.l. - Trento (Italy)

metodo  **Ganimede**[®]

metodo



Ganimede[®]:
el análisis químico confirma
la extracción selectiva.

Pensamos que es compartido y además conocido por todos el juicio que **no siempre una gran extracción de sustancias permite obtener un mejor gusto en el producto final, el cual en cambio, será influenciado sobre todo por la presencia de solo componentes nobles.**

Una presencia importante de taninos agresivos y astringentes prevé realizar sucesivas correcciones de los vinos en fase de elaboración y preparación para el consumo.

Estas correcciones muchas veces determinan un empobrecimiento de la estructura global del vino con aumento de costo y de tiempo.

Por lo tanto podemos afirmar que, poder disponer de un producto caracterizado por taninos suaves y poco agresivos, después del deslío, sea la mejor manera para obtener grandes vinos.

Taninos y polifenoles:
¡No estamos trastornados!

Paradójicamente, si el único objetivo fuese aquel de realizar una gran extracción de la uva, pudiéramos "batir" nuestro producto para obtener una cantidad de sustancia decididamente significativa: sin embargo, el querer producir vino nos lleva a seguir **procedimientos delicados que nos permitan extraer selectivamente los elementos necesarios para obtener un producto que tenga el poder de atraer al consumidor por su complejidad y armonía.**

Ahora, los análisis químicos efectuados en muestras de vinos obtenidos con el **Metodo Ganimede**[®], comparados con los análisis de muestras obtenidas con sistemas tradicionales, no solo evidencian una diferente CANTIDAD de elementos extraídos, que como hemos visto no son necesariamente representativos de un valor absoluto, **sino la diferente CALIDAD de tales elementos y el equilibrio que reina entre ellos en favor de un producto de calidad superior.**

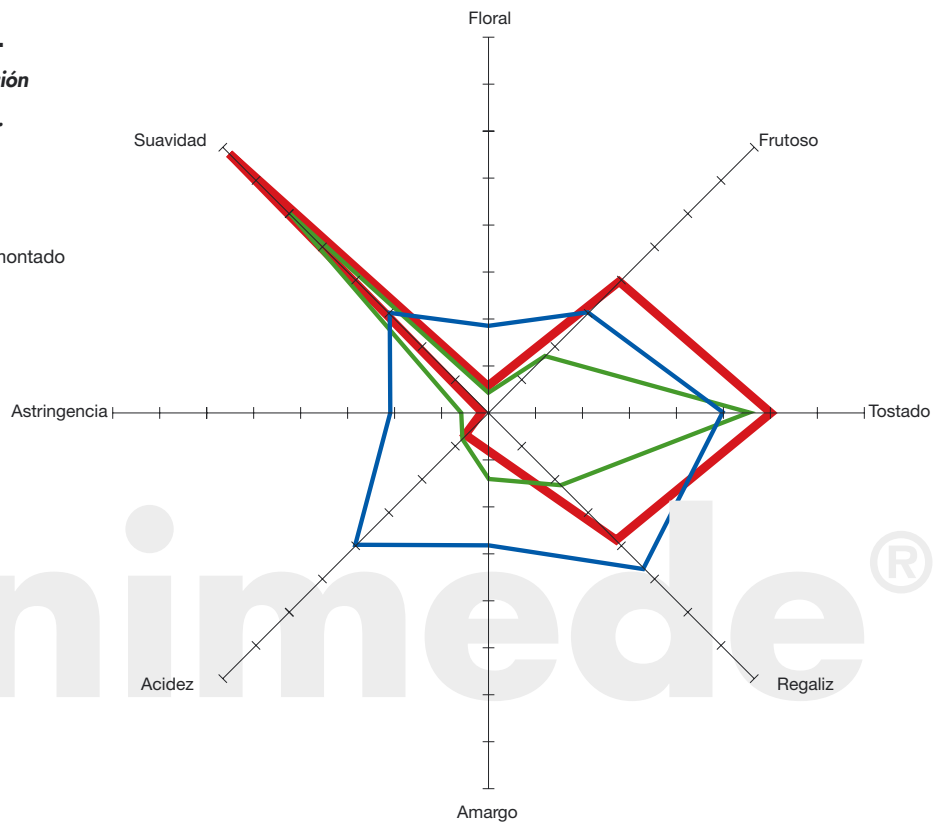
Perfil sensorial.

*Prueba de comparación
en vino Barolo 1999.*

Ganimede®

Tina con bomba de remontado

Vinificador horizontal



Ganimede®:
el análisis sensorial.

El análisis sensorial representa seguramente el juicio más importante y definitivo sobre la calidad del vino: el consumidor final, que no conoce las tecnologías utilizadas para la producción ni los análisis químicos del vino que está degustando, da su juicio en base a las sensaciones que más lo cautiva, ligados especialmente a la complejidad, la armonía y al equilibrio de los diferentes componentes.

El suceso del **Metodo Ganimede®** está ligado, sobre todo, al juicio que deriva **del análisis sensorial sobre la calidad de los vinos obtenidos con este sistema, si son comparados con otros vinos producidos con otras técnicas, resultan fuertemente caracterizados por perfumes más finos y elegantes y por una suavidad al paladar debido a la presencia de "taninos buenos"**.

Ganimede®:
la degustación es nuestro suceso.

En el SITEVI de Montpellier y en el SIMEI de Millán en el 2001, se realizaron degustaciones de vinos procedentes de varias zonas y regiones, producidos con el **Metodo Ganimede®** en la vendimia del mismo año (vinos que no habían sufrido ningún tipo de afinado justo para ofrecer el verdadero rostro de la calidad): **numerosos técnicos, que por primera vez pudieron probar una amplia gama de vinos obtenidos con tal sistema, quedaron sorprendidos y agradablemente impresionados por la sensación de finura y suavidad de los taninos encontrados en todas las muestras.**

El **Metodo Ganimede®** permite la extracción selectiva, delicada y casi total, de las sustancias colorantes y fenólicas contenidas en el hollejo (máxima eficiencia de extracción) y eventualmente también la **neta separación de los taninos del hollejo, más redondos y grasos, de aquellos de las pepitas, a menudo más duros y astringentes que, de ser necesario, pueden ser fácilmente extraídos en fase de vinificación.**

metodo Ganimede®

Ganimede®:
*evolucionar según la
Naturaleza.*

La más grande intuición a lo largo del camino de la evolución del hombre fue aquella de dotarse de herramientas para alcanzar sus objetivos.

La Naturaleza ofrecía estas herramientas al hombre atento, deseoso de mejorarse y de alcanzar nuevas conquistas.

Ganimede® es hoy una preciosa herramienta que toma de la Naturaleza aquel inmenso potencial energético dado por la fermentación, para transformarlo en un vino mejor, a través de un proceso natural, económico, sencillo y extraordinariamente eficaz.



