

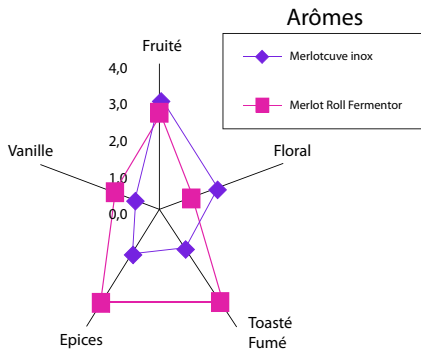
ROLL FERMENTOR

ROLL FERMENTOR® : DIE VINIFIKATION AUF MASS !

VERSUCHSBERICHTE

In Zusammenarbeit mit Winzern und Önologen hat die TONNELLERIE VENOUE ein besonderes Hilfsmittel zur Vergärung von « Premium » Rotweinen entwickelt. Durch das einzigartige Konzept und die einfache Handhabung ermöglicht der ROLL FERMENTOR® mit 600, 900 und 1200 Litern Fassungsvermögen Mikro-Cuvées von höchster Qualität.

MERLOT



	Roll Fermentor®	Edelstahlbehälter
Höchsttemperatu °C	32	31,8
Dichte am Höhepunkt	1027	1038
Relative Ausgangsdichte	1100	1102
Index der Gesamtpolyphenole (IPT 280 nm)	54,87	46,52
Verkostungsnote (Struktur) 0 > 5	3,4	2,7

Extraktionsverfahren im Roll Fermentor® : 2 Umdrehungen zu 360° alle 6 Stunden

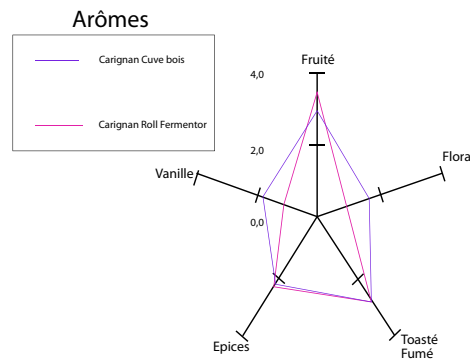
Extraktionsverfahren im Edelstahlbehälter : 1 Unterstoßen (pigeage) alle 6 Stunden

« Durch den Auszug vor allem aus den Traubenschalen erhält man einen aromatischen, angenehm strukturierten Wein, der jedoch seine Weichheit beibehält. Der Wein ist komplexer ohne intensiven Holzgeschmack. »

Y. Glories, OEnologue Conseil & D. Furt, Château Les Carmes Haut Brion - France

CARIGNAN

	Roll Fermentor®	Holzbehälter
Höchsttemperatu °C	32	31,8
Dichte am Höhepunkt	1027	1038
Relative Ausgangsdichte	1100	1102
Index der Gesamtpolyphenole (IPT 280 nm)	54,87	46,52
Verkostungsnote (Struktur) 0 > 5	3,4	2,7



Extraktionsverfahren im Roll Fermentor® : 2 Umdrehungen alle 12 Stunden

Extraktion im Holzbehälter : 2maliges Überpumpen pro 24 Stunden



« Was die Qualität der Weine betrifft, so bringt die Extraktion durch das Drehsystem und die Konzentration ein überraschendes Ergebnis.. »

Mariano Di Paola - Winemaker - Bodega La Rural - Argentinien

ERGEBNIS

Eine Probe aus einem drehbaren Gärbehälter aus Holz ist aufgrund komplexerer Aromen, vor allem Fruchtaromen und einer markanteren Struktur leicht zu erkennen und einer Probe aus einem statischen Gärbehälter aus Holz oder Edelstahl vorzuziehen. In beiden Fällen zeigt der Roll Fermentor® einen 15-18% höheren Gesamtpolyphenolindex.



Kontakt :
mit KIKK GmbH - Europa-Allee 8 - 54343 Föhren
Telefon +49 6502 93598 0 - Fax +49 6502 93598 98
info@mit-kikk.de



ROLL FERMENTOR®

"Eine einfache Handhabung für ein erstklassiges Ergebnis"



Zielgruppe des Roll Fermentors® sind vor allem Kellermeister, die Weine von höchster Qualität und großer Aromakomplexität produzieren möchten. Im Vergleich zu Edelstahl und Zement, die als « neutral » eingestuft werden, bringt Eichenholz Tannine und Aromen schon zu Beginn der

Der Roll Fermentor® - die perfekte Einheit zur Vergärung von Rotweinen

Der Roll Fermentor® ermöglicht es alle Phasen der Gärung und den Ausbau des Weines in ein und demselben Fass durchzuführen. Der Kellermeister füllt die Trauben direkt durch den großen Edelstahldom in den Roll Fermentor®. Während des Gärprozesses führt die Sauerstoffzufuhr des Holzes zu einer ausgezeichneten Entwicklung der phenolischen Komponenten :

- Große Farbstabilität durch Verbindungen der Anthocyane und der Tannine.
- Polymerisation der Gerbs (verminderte Adstringenz)
- Eine bessere Entfaltung der Wein- und Eichenaromen

Während der Maischegärung und Mazeration kann der Tresterhut durch das 360° Rotationssystem ohne Schwierigkeiten gebrochen werden. Die Phasen werden homogener und ermöglichen eine bessere Extraktion der Stoffe aus den Traubenschalen.

Der Kellermeister wählt zwischen 2 bis 6 Umdrehungen pro 24 Stunden; je nach dem welche Konzentration des Weines erzielt werden soll. Zusätzliches Umwälzen ist möglich, wenn erwünscht.



Mit seinem Stahlgestell ist der Roll Fermentor® mobil und kann mit einem Hubwagen oder einem Stapler leicht transportiert werden. Zur Entleerung wird der Roll Fermentor® mit der Stahlkonstruktion über die Presse gehoben und dann im Drehgestell gewendet.

Der Roll Fermentor® ist für den Kellermeister also gleichzeitig ein einfach zu handhabendes Hilfsmittel für die Maischegärung und für den Weinausbau. Er ist besonders für Mikro-Cuvées geeignet und erlaubt eine ausgezeichnete Alchimie der Trauben mit dem Eichenholz für den Ausbau von Premium-Weinen.



ROLL FERMENTOR® ist ein eingetragenes Warenzeichen

Ausstattung und Zubehör des Roll Fermentors

- Mobiles System zur Temperaturkontrolle (Sonderausstattung)



- Ventil zur Benutzung während der alkoholischen Gärung (Standard)



- Druckventil zur Benutzung während der malolaktischen Gärung (Standard)



- Entsaftungseinheit
- Drosselklappe mit drehbarem 90°-Bogen (Sonderausstattung)

