

## ROLL FERMENTOR®: GEBRAUCHSANWEISUNG

*Wir gratulieren Ihnen* zum Kauf eines Roll Fermentors® für Ihren Premium-Rotwein. Unsere qualifizierten Fassbinder haben jedes Fass nach traditionellen Methoden angefertigt. Bitte lesen Sie folgende Gebrauchsempfehlungen:

### 1) Empfangnahme

- \* Sie erhalten Ihren Roll Fermentor® komplett montiert und gebrauchsfertig.
- \* Sollten Sie das Temperaturkontrollsystem erworben haben, so ist es entweder direkt auf dem Fass montiert oder wird in einer separaten Verpackung mitgeliefert.
- \* Folgende Artikel finden Sie mit Klebeband am oder im Fass befestigt: Verschluss, Ventile (Druck und Entgasung).
- \* **Der Roll Fermentor® muss zum Gebrauch immer auf einer absolut horizontalen Fläche stehen.**
- \* Entfernen Sie die Verpackung.
- \* Wenn Sie dem Roll gegenüberstehen, befindet sich die Handbremse rechts.
- \* Kontrollieren Sie die Drehfähigkeit des Fasses in beide Richtungen: die seitlichen Stabilisatoren sind von Haus aus so eingestellt, dass sich das Fass in der richtigen Position befindet.
- \* Öffnen Sie die obere Klappe und überzeugen Sie sich, dass das Fass trocken und sauber ist.
- \* Kontrollieren Sie, ob der Saftfilter fest verschraubt ist.
- \* Überprüfen Sie, ob der frontale Zugang fest und gerade fixiert ist.
- \* Falls nötig, ziehen Sie die Muttern der oberen Klappe nach ( $\frac{1}{4}$  Umdrehung). Diesen Vorgang bitte nach der ersten Vinifikation wiederholen.

### 2) Installation

	<u>RF 600</u>	<u>RF 900</u>	<u>RF 1200</u>
Leergewicht (mit Gestell):	205 kg	300 kg	420 kg
Gewicht mit max. Befüllung:	800 kg	1.200 kg	1.620 kg

- \* Mit dem Hubwagen den Roll Fermentor® von vorne oder von hinten aufnehmen.
- \* **Mit Stapler den Roll Fermentor® von der Seite aufnehmen. Benutzen Sie hierfür die vorgesehenen Führungsschienen.**
- \* **Bitte überprüfen Sie, ob Sie sich im Sicherheitsbereich der max. Hubkraft Ihres Staplers befinden, wenn Sie den Roll Fermentor® anheben.**

Beispiel: für einen RF 1200 benötigen Sie einen Stapler mit einer Hubkraft von 2,5 t.

**\* Für die Drehungen benutzen Sie bitte ausschließlich die dafür vorgesehenen Griffe. Bitte nie an der oberen Klappe oder der Entleerungseinheit ziehen oder bewegen. \* Es ist gefährlich das Fass von der Kopfseite aus zu drehen.**

- \* Wenn der Roll Fermentor® nicht bewegt wird, ziehen Sie die Handbremse an.
- \* Bei jedem Transport ziehen Sie bitte die Sicherungsschrauben an den Rollen an.
- \* **Die Zugangstür auf der Vorderseite muss sich immer an ihrem Platz befinden damit sie sich nicht verzieht und undicht wird!** Sie sollte nur zur Reinigung des Siebs entnommen werden, falls dies nicht durch die obere Öffnung möglich ist. In diesem Falle entnehmen Sie die Tür, säubern das Sieb und setzen die Tür sofort wieder ein. Benutzen Sie eine für Lebensmittel geeignete Dichtungsmasse vor dem Wiedereinsetzen, falls Sie eine undichte Stelle entdecken sollten.

### **3) Überprüfung der Dichtheit**

Die Dichtheit unserer Roll Fermentor® wird getestet bevor sie unsere Werkstätten verlassen. Temperaturschwankungen beim Transport können die Dichtheit jedoch beeinträchtigen. Bitte machen Sie folgende Tests:

- \* Stellen Sie den Roll Fermentor® mit allen Verschlüssen in der gewünschten Position auf.
- \* Füllen Sie ihn zu 25% seines Fassungsvermögens mit kaltem Wasser.
- \* Während einer Dauer von 4 Tagen drehen Sie den Roll Fermentor® ¼ Umdrehung pro 24 Stunden.
- \* Es ist möglich, dass am Anfang undichte Stellen sichtbar sind, die aber zügig zurückgehen sollten, da das Holz aufquillt. Im Allgemeinen schließt die erste Vergärung eventuell undichte Stellen.
- \* Entleeren Sie den Roll Fermentor®, er ist nun gebrauchsfertig.

### **4) Instandhaltung**

- \* Die Stahlstruktur ist verzinkt und einfach zu reinigen. **Nach Gebrauch halten Sie bitte die 4 weißen Rollen sauber.**
- \* Zubehör aus Edelstahl: **Reinigen Sie bitte das Sieb nach der Vergärung. Reinigen Sie die Saftablauföffnung.**
- \* Fass: das Fass so lange mit kaltem Wasser ausspülen, bis das herauslaufende Wasser sauber und klar ist. **Benutzen Sie auf keinen Fall chemische Produkte, Druck- oder Dampfstrahler.**
- \* leeres Fass: Einbrennen des Fasses mit Schwefelstreifen. Schließen Sie den Roll Fermentor; diesen Vorgang alle 3 Wochen während der Lagerung in einem kühlen und feuchten Raum wiederholen. Spülen Sie das Fass vor einer erneuten Benutzung aus.

**Der Roll Fermentor® ist dafür bestimmt immer gefüllt zu sein: d.h. während der alkoholischen und malolaktischen Gärung und während des Weinausbaus.**

# VINIFIKATION

Der Roll Fermentor® ist für einen kompletten Zyklus über 12 Monate bestimmt:

- Vinifikation (feste und flüssige Phasen) - alkoholische Gärung auf der Maische
- malolaktische Gärung
- Ausbau

## **5) Mengenangaben**

\* Volumen an Trauben (abgebeert) in Bezug zum Fassungsvermögen des Roll Fermentors®: 80% in kg vom Gesamtfassungsvermögen

RF 600 L : 480 kg

RF 900 L : 720 kg

RF 1200 L : 960 kg

\* Volumen des produzierten Vorlaufs: 60% des Fassungsvermögens des Roll Fermentors®.

\* Volumen des Pressweins: 11% des Fassungsvermögens des Roll Fermentors®.

**Bemerkung 1:** die innen angebrachten Bleche brechen den Tresterhut in 2 oder 3 Umdrehungen zu 360°.

**Bemerkung 2:** im Anschluss an die Maischegärung ist es wichtig, dass der Roll Fermentor vollständig gefüllt ist. Hierzu füllen Sie bitte Wein aus einem anderen Roll Fermentor® oder aus einem anderen Gärbehälter nach.

**Bemerkung 3:** das Entleeren des Mostes findet über die obere Öffnung mittels einer 180°-Drehung statt; dieser Vorgang kann direkt über der Presse vorgenommen werden.

## **6) Wie und wann muss der Roll Fermentor® gedreht werden?**

Umdrehung: eine vollständige Drehung zu 360°

Bewegung : 2 bis 3 aufeinanderfolgende Umdrehungen

Empfehlung:

Zu Beginn der Gärung: 3 Bewegungen pro 24 Stunden (entspricht 6-9 Umdrehungen)

Während der Mazeration nach der Gärung: 1 Bewegung pro 24 Stunden.

Zur Reduktion: 1 Umwälzen (Remontage) pro 24 Stunden.

## **Wieviel Bewegungen pro 24 Stunden?**

**\* Für eine bessere Extraktion empfehlen wir zu Beginn der Gärung bei täglicher Kontrolle 3 Bewegungen pro 24 Stunden. Je nach Ergebnis kann die Anzahl der Bewegungen auf 2 pro 24 Stunden (d.h. 4 – 6 Umdrehungen) gesenkt werden.**

**\* Die Anzahl der Bewegungen ist auch rebsortenabhängig: eine Traube vom Merlot-Typ hat eine dünnere Schale als eine Traube vom Cabernet-Typ, welche zwingend 3 Bewegungen pro 24 Stunden benötigt.**

**Vorsichtsmaßnahmen vor jeder Drehung:**

- \* Das Temperaturkontrollsystem muss vor den Drehungen entfernt werden.**
- \* Versichern Sie sich, dass alle Verschlüsse korrekt angebracht sind.**

**Pflichtmaßnahmen:**

**\* Nach jeder 360°-Drehung muss der Roll Fermentor® entgast werden.**

Dazu ist der Roll Fermentor® mit einem Kugelventil zur Entgasung ausgestattet.

**7) Planung zum Einsatz des Roll Fermentors®**

**A) Sie ernten über einen längeren Zeitraum**

- \* Füllen Sie das Fass mit den ersten Trauben.
- \* Beginnen Sie mit der Maischegärung; füllen Sie den Wein anschließend in einen Behälter aus Edelstahl um.
- \* Befüllen Sie das Fass mit der zweiten Ernte.
- \* Beginnen Sie auch hier mit der Maischegärung; anschließend füllen Sie den Roll Fermentor® mit beiden erhaltenen Weinen auf.
- \* Führen Sie die Vinifikation weiter fort

**B) Sie ernten über einen kurzen Zeitraum**

- \* Füllen Sie das Fass mit den Trauben.
- \* Beginnen Sie mit der Maischegärung, pressen Sie den Most und füllen Sie den Presswein zurück in den Roll Fermentor®.
- \* Anschließend den Roll Fermentor® mit demselben Wein aus einem Edelstahltank komplett auffüllen.
- \* Führen Sie die Vinifikation mit dem vollen Roll Fermentor® weiter fort.

**8) Lebensdauer eines Roll Fermentors®**

Der Roll Fermentor® besteht aus:

- \* Fass aus Eichenholz (siehe unten).
- \* Ausstattung aus Edelstahl (Lebensdauer 8 Jahre)
- \* Gestell aus verzinktem Stahl (Lebensdauer 8 Jahre)

Während des 12-monatigen Zyklus mit einem Wein verliert das Fass 40% seiner Tannine und Aromen:

<u>Erster Wein:</u>	das Holz besitzt 100% seiner Aromakapazität
<u>Zweiter Wein:</u>	das Holz besitzt noch 60% seiner Aromakapazität
<u>Dritter Wein:</u>	das Holz besitzt noch 36% seiner Aromakapazität
<u>Vierter Wein:</u>	das Holz besitzt noch 22% seiner Aromakapazität

Wir empfehlen den gleichzeitigen Gebrauch mehrerer Roll Fermentor®:

1 oder 2 Roll Fermentor®: neues Holz

1 oder 2 Roll Fermentor®: 1 Wein

1 oder 2 Roll Fermentor®: 2 Weine

Zur Optimierung der Kosten des Roll Fermentors® bietet die Tonnellerie Vernou folgenden Kundenservice:

für Kunden aus der Europäischen Union:

\* Reparaturen der gebrauchten Roll Fermentor®-Fässern zur weiteren Benutzung.



# KONTAKT

mit KiKK GmbH  
Europa-Allee 8  
54343 Föhren  
Deutschland

Telefon +49 6502 93598 0

Fax +49 6502 93598 98

[info@mit-kikk.de](mailto:info@mit-kikk.de)

[www.mit-kikk.de](http://www.mit-kikk.de)



[WWW.TONNELLERIE-VERNOU.COM](http://WWW.TONNELLERIE-VERNOU.COM)