



ROLL FERMENTOR®

TONNELLERIE
Vernou

Wein Kollektion



VINIFIKATION AUF MASS

In Zusammenarbeit mit Winzern und Önologen hat die TONNELLERIE VERNOU 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.

AROMAAUSPRÄGUNG

Zielgruppe des Roll Fermentor® 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 Gärungsphase ein.

ROLL FERMENTOR®



GÄRUNG

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 Edelstahlom 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 Gerbstoffe (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.

MOBILITÄT

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®



Ausrüstung



Ventil zur Benutzung während der alkoholischen Gärung (Standard)



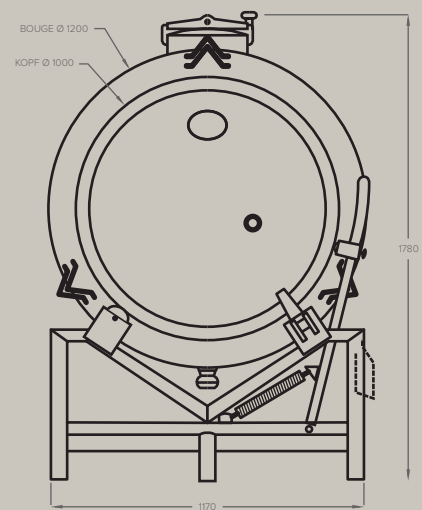
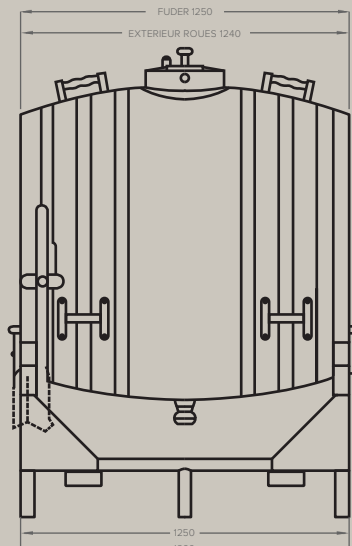
Druckventil zur Benutzung während der malolaktischen Gärung (Standard)



Entsaftungseinheit Drosselklappe mit drehbarem 90° Bogen (Sonderausstattung)



Mobiles System zur Temperaturkontrolle (Sonderausstattung)



ROLL FERMENTOR 900

Der ROLL FERMENTOR im Vergleich mit anderen Behältern für den Weinausbau

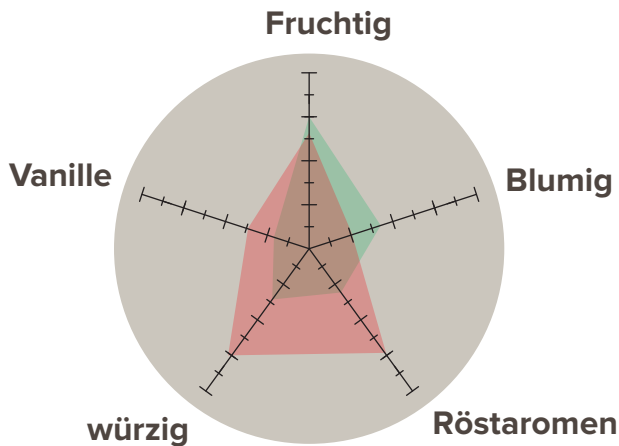
VERSUCHSBERICHT

Der Vergleich wurde zum einen mit Merlottrauben durchgeführt; einmal ausgebaut im Rollfermentor und einmal im Edelstahltank. Zum anderen mit der Rebsorte Carignan; ausgebaut im Rollfermentor und im aufrechtstehenden Eichencuve.

MERLOT

Roll Fermentor® Edelstahlbehälter

AROMEN



Merlot
Edelstahlbehälter

Merlot
Roll Fermentor

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

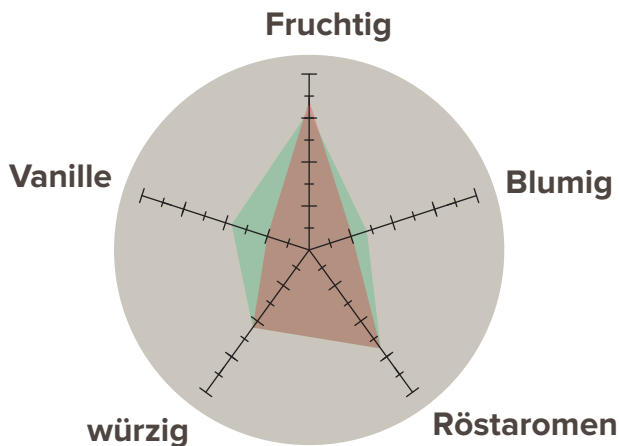
Höchsttemperatur °C	32	31,8
Höchste Dichte	1027	1038
Relative Ausgangsdichte	1100	1102
Index der Gesamtpolyphenole (IPT 280 nm)	54,87	46,52
Verkostungsnote (Struktur) 0 > 5	3,4	2,7

Extraktionsverfahren im Edelstahlbehälter : 1 Unterstoßen alle 6 Stunden

CARIGNAN

Roll Fermentor Holzbehälter

AROMEN



Carignan
Holzbehälter

Carignan
Roll Fermentor

Extraktionsverfahren im Roll Fermentor® : 2 Umdrehungen alle 12 Stunden.

Höchsttemperatur °C	26	28
Höchste Dichte	1030	1055
Relative Ausgangsdichte	1110	1105
Index der Gesamtpolyphenole (IPT 280 nm)	75	65,4
Verkostungsnote (Struktur) 0 > 5	3,7	3,4

Extraktion im Holzbehälter : 2-maliges Überpumpen pro Stunden

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.**