



Vinification Intégrale®
patentovaný spôsob
fermentácie hrozna v
barikových sudoch

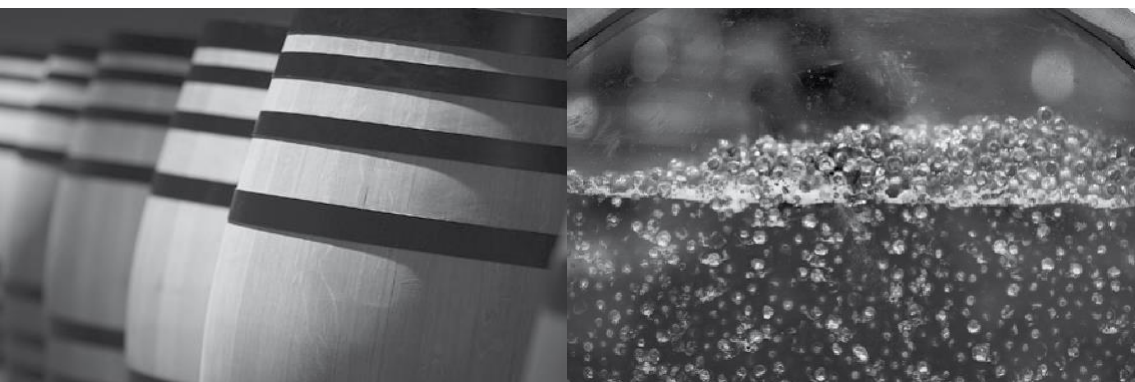


Rozdiel a rešpekt k hroznu

Existuje niekoľko experimentov na vinifikáciu odrôd červeného hrozna v barikových sudoch. Boli použité mnohé metódy: vertikálne postavené sudy s odstránenými čelami, horizontálne položené sudy s hroznom vloženým cez otvor, použitie špeciálnych sudov s modifikovanými otvormi atď. Všetky priniesli veľmi dobré výsledky, ale nikdy neboli bežne používané z dôvodu náročnosti a vysokých nákladov potrebných na ich realizáciu.

Vďaka stojanom OXOline®, ktoré umožňujú samostatné otáčanie sudov, vyvinula spoločnosť Tonnellerie Baron kompletnú vinifikáciu "**Vinification Intégrale®**". Tento systém umožňuje ľahké umiestnenie hrozna do sudov a všetky klasické vinifikačné operácie je možné vykonať bez dodatočných nákladov na odoslanie sudov k debnárovi, alebo privedenie debnárov do pivnice na vykonávanie úprav suda (odstránenie čela suda, znovu zavretie suda čelom). Týmto spôsobom celý proces vinifikácie prebieha v sude a aromatický potenciál hrozna je úplne zachovaný, a to všetko s veľmi obmedzenou investíciou.

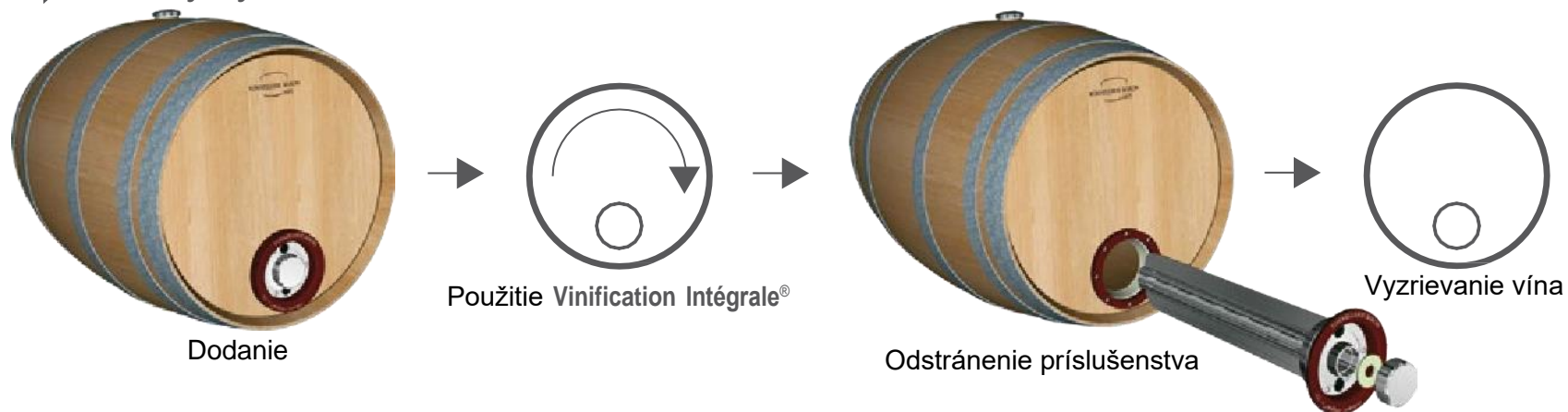
Od počiatku v roku 2002 sa náš systém silne rozvíjal, asimiloval sa do výrobných protokolov a stal sa osvedčenou technologickou referenciou. **Vinification Intégrale®** je dnes silná značka a osvedčený systém. Táto metóda tvorí vína, ktoré sú okrúhlejšie, majú väčší objem, väčšiu komplexnosť, sú aromaticky čistejšie a majú hodvábnejšiu dochuť. Okrem rýchlejšej integrácie dubu do mladého vína poskytuje tento systém kvasenia s malými sudmi jemnejšiu extrakciu s kvázi trvalým ponorením šupiek. Táto infúzia priamo súvisí s tvarom suda a môže sa dosiahnuť len v prípade suda umiestneného vodorovne. Nakoniec, rotácia suda počas fermentácie umožňuje nepretržitú suspendáciu kalov, čím sa vínu dodávajú „plnotučné“ a hodvábne taníny.



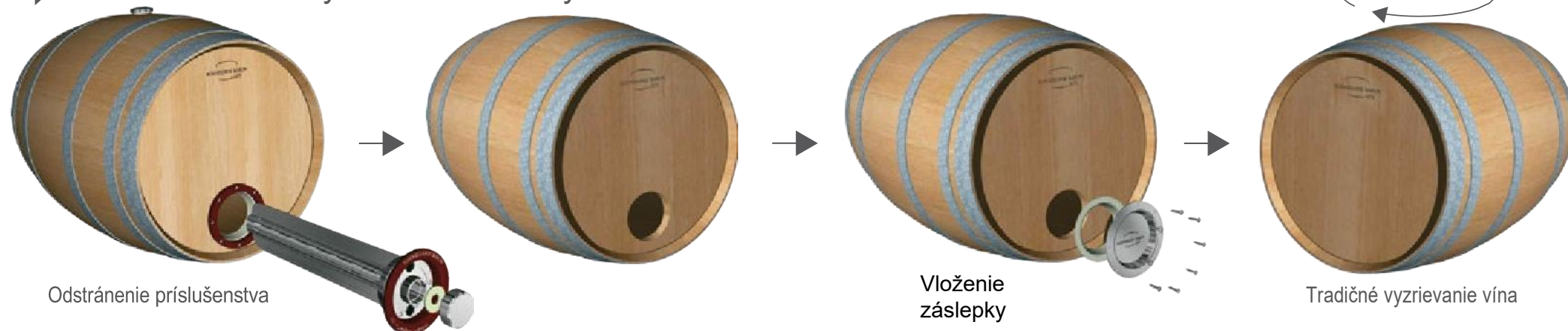


Životný cyklus suda Vinification Intégrale®

► Životný cyklus vinifikačného suda



► Zmena fermentačných sudov na sudy na zrenie



► Opätovné použitie príslušenstva na novom sude





*S príslušenstvom
Vinification Intégrale® je to
ľahké*



Opcia: Ekonomický kit

6

7

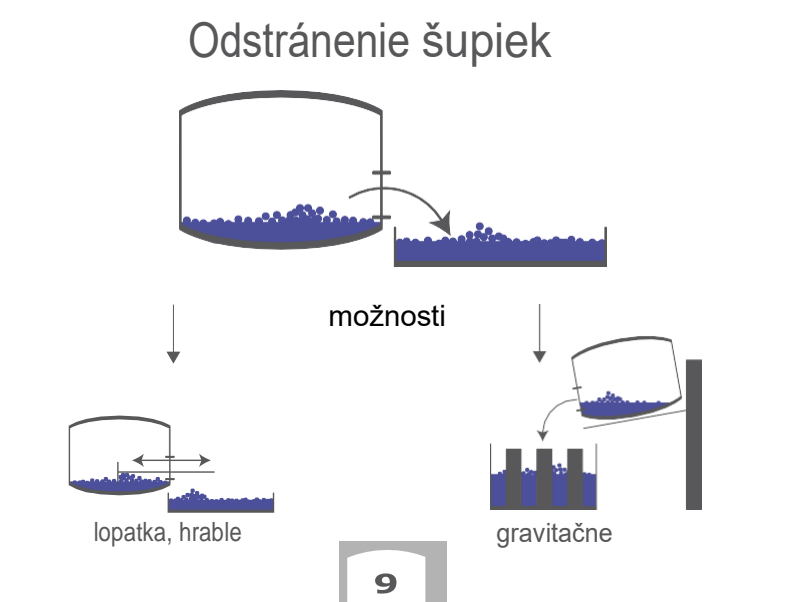
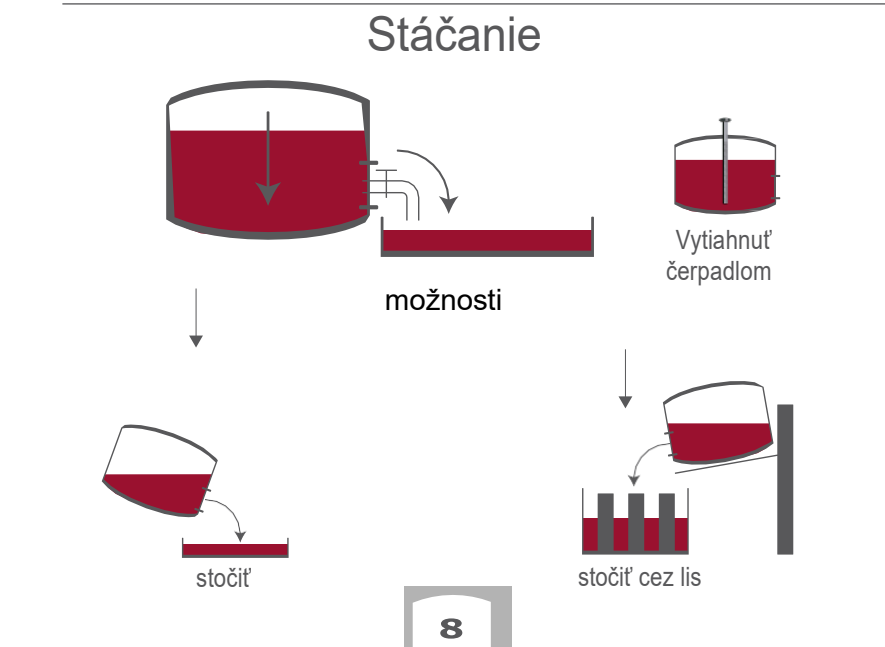
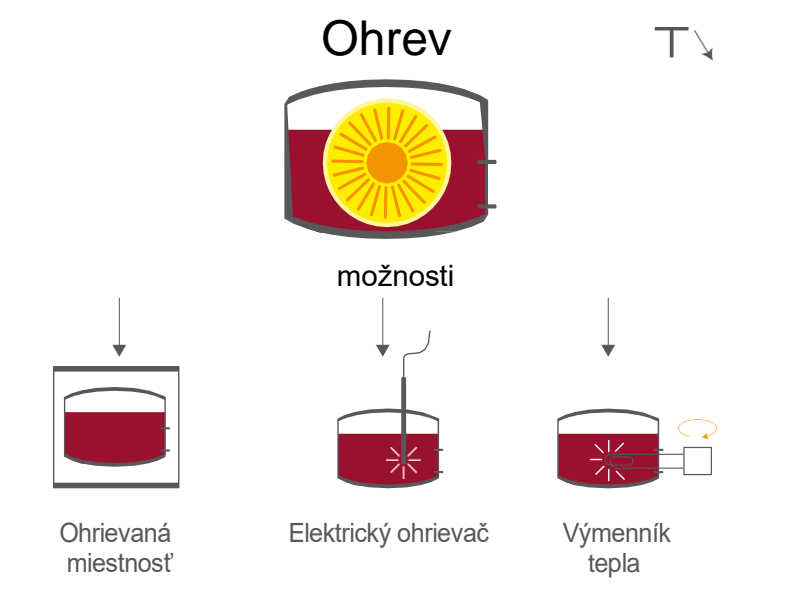
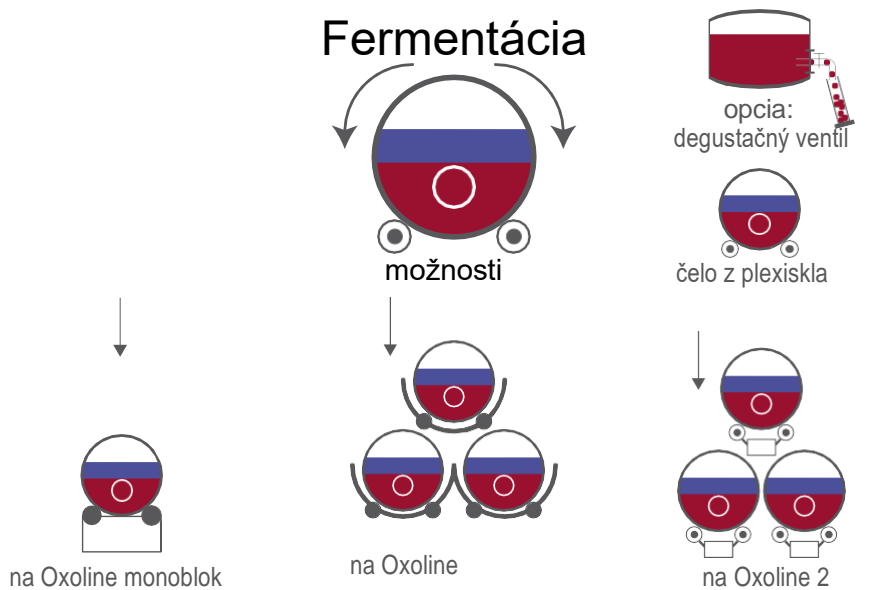
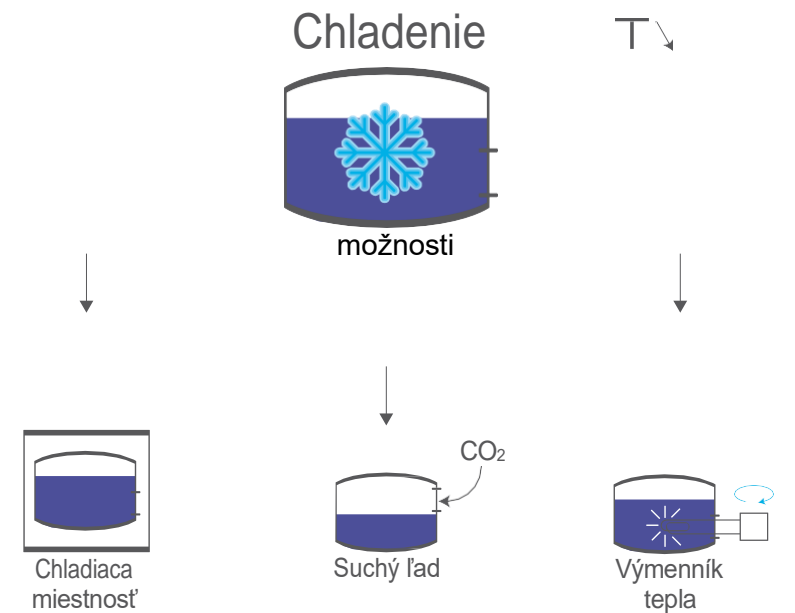
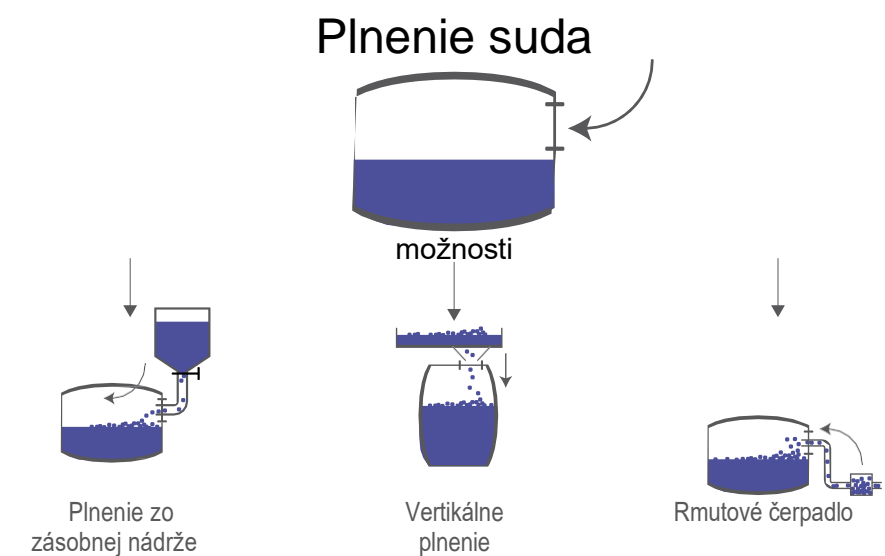
Vinification Intégrale® Možnosti

Mnoho Châteaux a vinárstiev, od malých miestnych vinárov až po svetoznáme Châteaux, experimentovali so systémom Vinification Intégrale®.

Či už ide o malý experiment, alebo väčšia výroba, výrobcovia majú dobré dôvody na použitie systému: vybudovanie novej pivnice, vytvorenie špeciálneho cuvée, viacnásobný výber v rámci parcely alebo jednoducho túžbu priniesť viac bohatstva do svojich cuvée.

Súhrn našich skúseností, umožnil vývoj tohto systému. Tento rad príslušenstva sme vyvinuli, aby sme umožnili maximálne zjednodušenie tohto typu vinifikácie a znížili náklady.

Vinifikácia Intégrale® je metóda, ktorá teraz môže byť použitá v rôznych konfiguráciách vinárstva: plnenie sudov gravitačne, z triediaceho stola, plnenie čerpadlom, pivnica bez chladenia atď.





Návrh použitia

KROK 1 - NAPLNENIE SUDOV ZOZBIERANÝM HROZKOM:

Sud by mal byť naplnený na približne 85 % svojho objemu. Napríklad 340 l rmutu by sa malo umiestniť do suda s objemom 400 l. Najlepšie výsledky sa dosiahnu, keď sa hrozno odstopkuje. Mletie je voliteľné podľa vinára.

- Sud je možné plniť gravitačne, priamo za triediacim stolom, lievikom, ručne, alebo čerpadlom s hadicou (maximálny priemer 100 mm).
- Pridanie síry
- Sud niekoľkokrát otočte, aby ste dosiahli homogenizáciu rmutu v sude.

Ak je pred fermentáciou požadovaná studená macerácia, môže sa do muštu postupne pridávať suchý ľad, alebo sa môže použiť náš tepelný výmenník.

KROK 2 – ALKOHOLOVÁ FERMENTÁCIA:

Po začatí alkoholovej fermentácie by sa teplota mala prirodzene zvýšiť na 25-26 °C pre 225 l sud a na 28-29 °C pre 400 l sud. Je možné použiť naše elektrické vykurovacie súpravy, alebo výmenníky tepla na dosiahnutie požadovaných teplôt a dosiahnutie optimálnej teploty.

- Odporúčame 6 - 8 cyklov otáčaní za deň (1 cyklus: otočenie o 360° jedným smerom, potom opačným smerom, otvorenie zátky, aby sa uvoľnil tlak, a potom to zopakujte druhýkrát).
- V prípade potreby je možné prebublávanie dusíkom.
- Na mikrooxidáciu môže byť v prípade potreby použitá opcia „ox box“.





Návrh použitia

KROK 3 - UKONČENIE ALKOHOLOVEJ FERMENTÁCIE, POSTFERMENTAČNÁ MACERÁCIA:

- Počas macerácie po fermentácii je vhodné vykonať 1-2 rotačné cykly denne.
- Požadovanú teplotu je možné udržiavať pomocou našej voliteľnej vykurovacej súpravy, alebo reguláciou teploty v miestnosti.

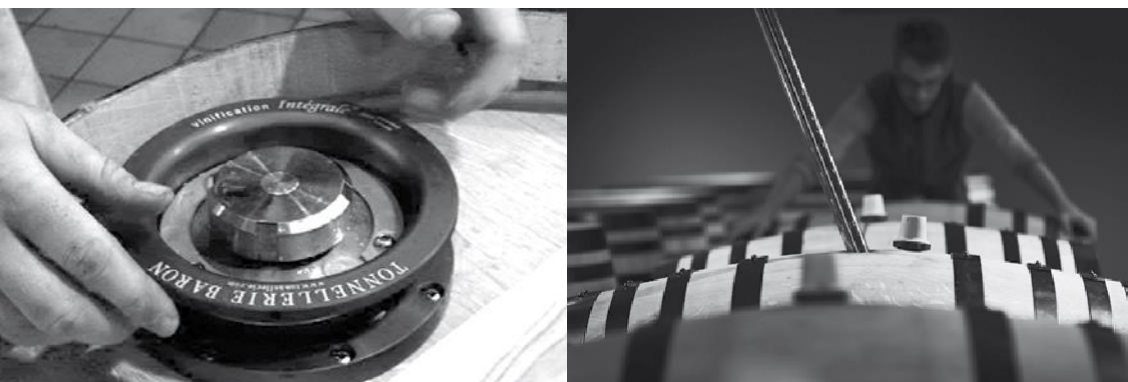
STEP 4 - STÁČANIE, JMF, VYZRIEVANIE:

- Stáčanie vína je možné vykonať pomocou základnej súpravy a vyprázdňovacej lopatky, scedzovacím sitom, alebo vypustením priamo do lisu.
- Matoliny sa vyhrabávajú ľahko pomocou nerezovej lopatky.
- Po vyčistení je možné rovnaké sudy použiť na jablčno-mliečnu fermentáciu a vyzrievanie vína.

Video:

https://www.youtube.com/watch?v=7NP3EfNi_lw

<https://www.vinification-integrale.com/fr>





Tipy na použitie

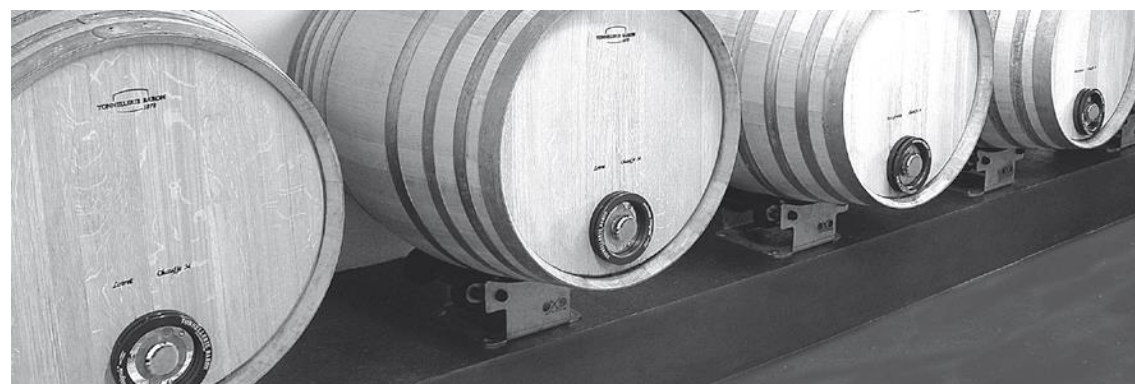
Príjem suda: Na zabránenie poškodenia silikónového tesnenia použite nejaké potravinárske mazivo. Každý sud je skontrolovaný a testovaný pred opustením našej továrne. Po doručení k Vám, je sud pripravený priamo na použitie. V prípade potreby je však možné sud pred použitím opláchnuť studenou vodou.

Otváranie a zatváranie poklopu: na pripevnenie konštrukčného krúžku by sa mal použiť špeciálny kľúč dodaný s novým poklopom. Pri zatváraní poklopu nie je potrebné používať nadmernú silu. Pri dverkách vybavených opierkou, sa uistite, že je pri inštalácii kolmá na výstuž, aby ste zaistili čo najlepšie uzavretie poklopu.

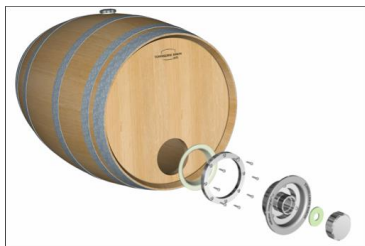
Plnenie suda: možno urobiť so sudom v horizontálnej, alebo vertikálnej polohe. Plnenie suda s vážením jeho hmotnosti je najlepším systémom na zabezpečenie rovnakých a správnych množstiev rmutu v každom sude. Pri plnení suda pomocou čerpadla dbajte na to, aby hadice neležali na sude. Treba podložiť hadice, aby sa rozložila váha hadíc a aby netrpeli spoje na hadiciach a čerpadle.

Cyklus rotácie počas fermentácie: po každej rotácii musí byť uzáver otvorený, aby sa uvoľnil CO2 a znížil sa tlak vo vnútri suda.

Čistenie po stáčaní po fermentácii: keďže sudy budú opätovne použité na JMF a vyzrievanie, sud jednoducho opláchnite vodou, aby sa odstránili kaly, semená a šupky, ktoré zostali po alkoholovej fermentácii. Nezabudnite dôkladne vyčistiť dno suda a okolie silikónového tes



Vinification Intégrale[®] Možnosti



Basic kit



Kľuč na poklop



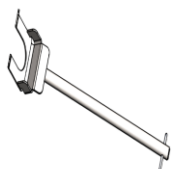
Eco kit



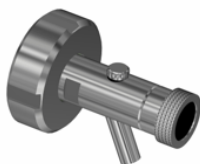
Náhradná súprava



Vypúšťací nadstavec k Basic kit



Zátkový extraktor



Degustačný ventil



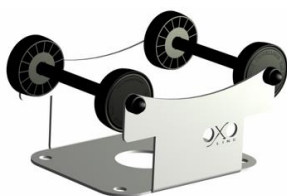
Rozťazná zátka



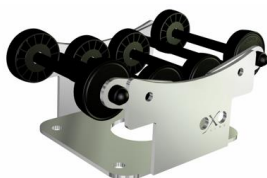
Nerezové ohrablo



Drenážna rúrka cez horný otvor



Podstavec pre
225-300 l sudy



Podstavec pre
350- 500 l sudy



Čelo z plexiskla



Na Slovensku zastupuje:
Unimpex Bratislava s.r.o.
Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur
www.vinarskepotreby.sk
info@unimpex-bratislava.com