



ROLL FERMENTOR

TONNELLERIE
Vernou

Colección Vino



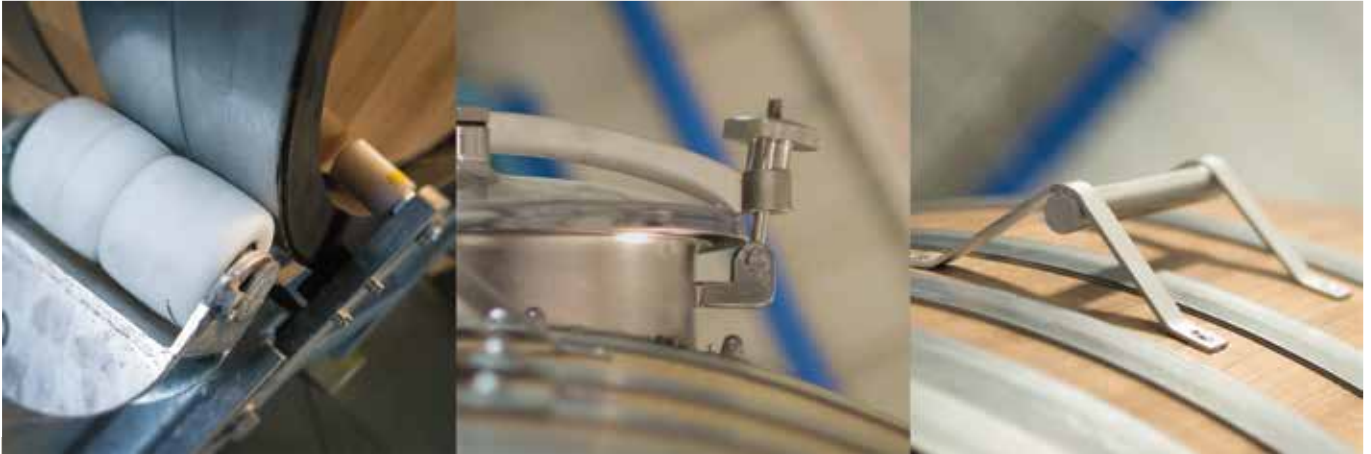
VINIFICACIÓN A MEDIDA

En colaboración con los enólogos ,
la TONELERIA VERNOU ha desarrollado
una herramienta de vinificación para los Vinos Tintos « Premium ».
El ROLL FERMENTOR® 600, 900 y 1200 Litros ofrece
la posibilidad de elaborar microcrianzas de alta calidad gracias
a su gran manejo ligado a su concepto.

CONTRIBUIDO AROMÁTICO

El Roll Fermentor® esta dirigido a los bodegueros
y enólogos que quier en elaborar un vino de gran calidad,
y que buscan una complejidad aromática.
A comparación con el acero o el cemento,
considerados como « neutros », el roble aporta taninos y aromas que
se funden desde el principio de la fermentación.

ROLL FERMENTOR



FERMENTACIÓN

Con un solo recipiente, el Roll Fermentor®, permite realizar todas las fases de fermentación así como la crianza en una misma cuba.

Con el Roll Fermentor se gana tiempo, el enólogo pone directamente la vendimia en la cuba gracias a la trampilla inoxidable. Durante la fermentación alcohólica, la oxigenación a través de la madera aporta una excelente evolución de los compuestos fenólicos, favoreciendo así :

- Las combinaciones de los antocianos así como de los taninos (estabilización del color)
- La polimerización de los taninos (disminución de la astringencia)
- Una mejora revelación aromática de los compuestos del vino y de la madera.

Durante esta fermentación, así como durante la maceración, el sistema de rotación a 360° permite romper el sombrero sin dificultad. Esta operación mejora la homogenización de las partes líquidas y sólidas; en consecuencia se obtiene una mejor extracción de los compuestos contenidos en la uva.

MOVILIDAD

Gracias a su « Rack » de acero, el Roll Fermentor es completamente móvil con una elevadora o un transpalet. El descube se realiza de manera fácil, levantando el rack encima de la prensa y dando vuelta al Roll.

En conclusión el Roll Fermentor es una herramienta tanto de vinificación como de crianza y además de uso muy fácil para el enólogo. Perfectamente adaptado a “Micro cuvée” permite una excelente alquimia entre la uva y el roble para elaborar Grandes Vinos.

ROLL FERMENTOR



EQUIPAMIENTO DEL ROLL FERMENTOR



Válvula para quitar el gas de fermentación (estandar)



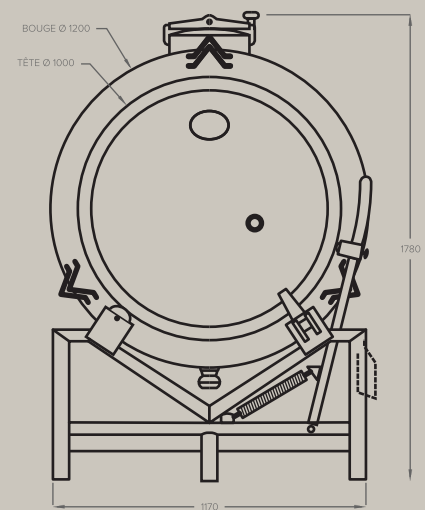
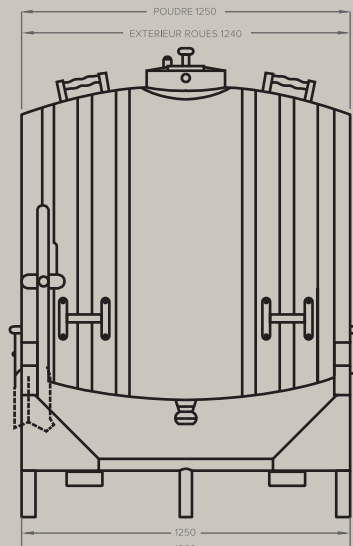
Válvula para proteger del aire durante la fermentación maloláctica y/o crianza (estandar)



Válvula parcial mariposa con codo orientable (opción)



Sistema móvil de regulación de temperatura (opción)



ROLL FERMENTOR 900

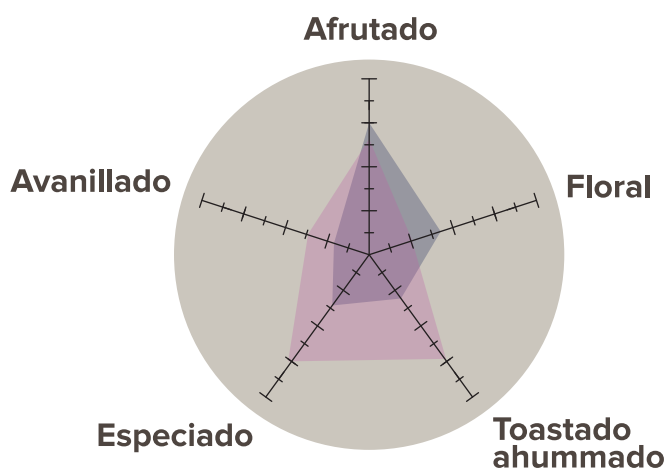
EL ROLL FERMENTOR : COMPARACIÓN CON OTRAS CUBAS DE VINIFICACIÓN

SINTESIS DE LA MEMORIA DE EXPERIMENTACIÓN

Objetivo de esta experimentación: comparación entre un merlot vinificado con un Roll Fermentor y una cuba de acero inoxidable, y por otra parte, una cariñena vinificada con un Roll fermentor y una cuba troncocónica de madera; el estudio fue realizado durante la fase de fermentación.

MERLOT

AROMAS



Merlot Cuba Inox ■ Merlot Roll Fermentor ■
 Modo de extracción con el Roll Fermentor® : 2 rotaciones a 360° cada 6 horas

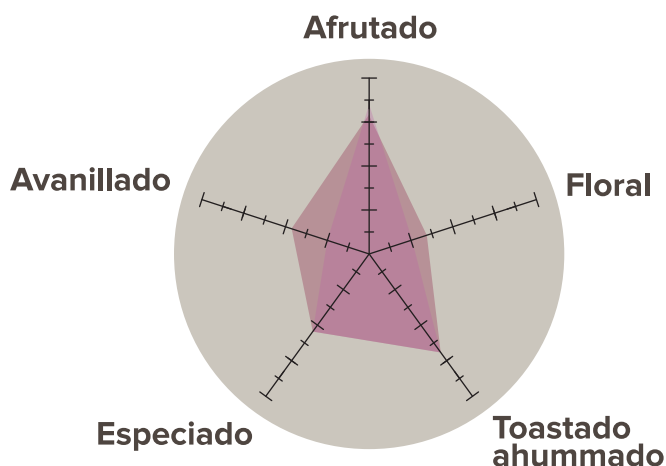
Roll Fermentor Cuba Inox

Pico Temperatura °C	32	31,8
Densidad au pico	1027	1038
Densidad relativa inicial	1100	1102
Indicio de Polifenoles Totales (IPT 280 nm)	54,87	46,52
Nota de cata Estructura 0 > 5	3,4	2,7

Modo de extracción con la cuba inox : 1 bazuqueo cada 6 horas

CARIÑENA

AROMAS



Cariñena Cuba Madera ■ Cariñenan Roll Fermentor ■
 Modo de extracción con el Roll Fermentor® : 2 rotaciones cada 12 horas

Roll Fermentor Cuba Inox

Pico Temperatura °C	26	28
Densidad au pico	1030	1055
Densidad relativa inicial	1110	1105
Indicio de Polifenoles Totales (IPT 280 nm)	75	65,4
Nota de cata Estructura 0 > 5	3,7	3,4

Modo de extracción con la Cuba de madera : 2 remontados cada 24 horas

CONCLUSION

Una muestra sacada de una vinificación en un recipiente de madera rotativo es fácilmente reconocible y preferido a una muestra sacada de una cuba inox o de madera por su complejidad aromática, la conservación del aroma afrutado y una mejor estructura. En los dos casos, el Roll Fermentor genera un IPT superior de 15 a 18%.