

GANIMEDE – UN PROCÉDE ECOLOGIQUE

Tec Inox exploite et fabrique en exclusivité pour la France le brevet de la cuve Ganimède

Cuve Ganimède : Un éco-concept original

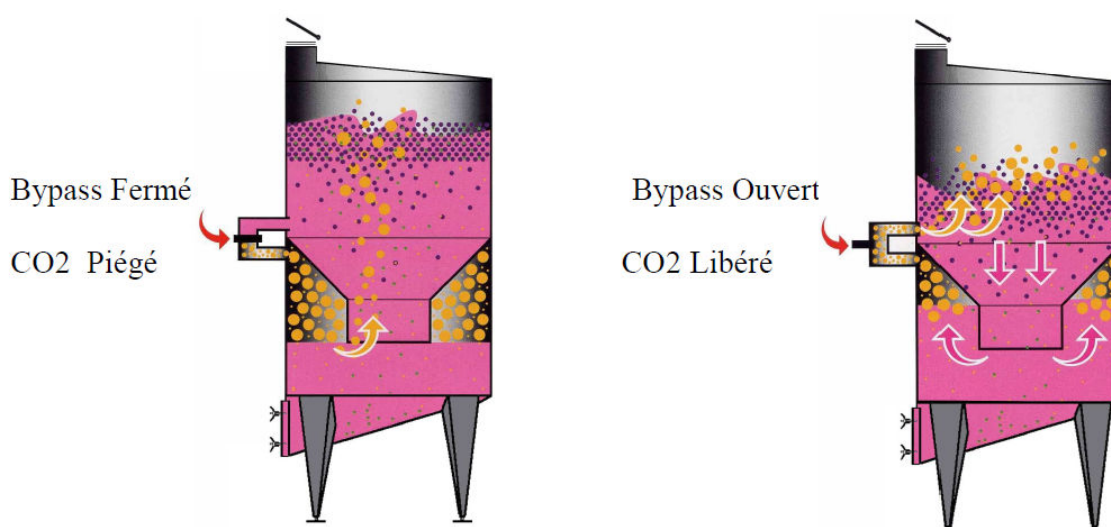
La cuve Ganimède utilise le gaz carbonique dégagé pendant la fermentation alcoolique des vins rouges pour optimiser l'extraction des composés du marc.

Descriptif du Procédé :

Un litre de moût produit, en fermentant, environ entre 40 et 50 litres de gaz carbonique (CO₂).

La cuve Ganimède de forme cylindrique possède dans sa partie médiane un diaphragme constitué d'un cône tronqué renversé et ouvert en son centre.

Ce cône piège le dégagement de CO₂. Le Gaz accumulé peut être libéré à la demande par transfert de la partie inférieure à la partie supérieure au moyen de deux liaisons (tuyauteries) munies de vannes (bypass). La brusque libération du CO₂ sous le chapeau de marc a pour effet de traverser ce dernier et de l'inonder avec du jus ainsi que des baies. Des zones inférieures et médianes du marc se retrouvent régulièrement transférées au-dessus du chapeau contribuant ainsi à renouveler les zones en contact avec le liquide en fermentation.



L'avis de l'Institut français de la vigne et du vin (IFV)

L'Institut français de la vigne et du vin a réalisé des essais sur la cuve Ganimède. Dans son rapport édité en 2008, il est indiqué : « Ces essais ont démontré l'efficacité du procédé de remontage par gaz carbonique avec des cinétiques d'extraction des composés phénoliques plus rapides comparativement au procédé usuel de remontage et délestage ».

Trouvez aussi d'autres articles sur le sujet en pièces-jointes.

Ganimède - Eco-concept : l'Energie est dans la Nature

Plus de raisins traités avec moins de place occupée au sol

La possibilité d'avoir des cinétiques d'extraction 'plus rapides' permet sur certains types de vins de gagner une rotation à savoir : traiter dans une cuve la quantité de raisin qui aurait nécessité deux cuves. De plus le principe même autorise des dimensions de cuves plutôt étroites et hautes d'où une économie de m² au sol.

Pas de pompe de remontage ni de cuvon de délestage :

Réduction du temps de travail par cuve (jusqu'à 1h par jour), de kW, d'eau de rinçage des circuits, pas de monopolisation de cuvon de délestage. La cuve Ganimède utilise du 220 V pour son coffret de programmation et un peu d'air comprimé (la plupart du temps déjà présent dans les caves).

Réduction des doses de SO₂ :

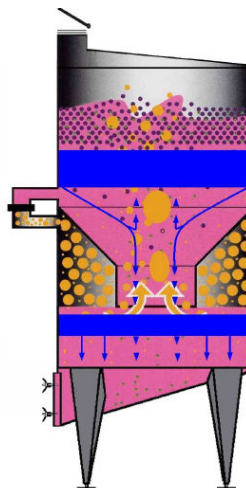
Possibilité de transfert de CO₂ entre 2 cuves Ganimède permettant de mettre le procédé en route dès le remplissage. Avec une bonne protection des moûts vis à vis de l'oxydation lors de certaines opérations pré-fermentaires, les doses de SO₂ utilisées peuvent être plus faibles.

Optimisation de la gestion de la température, réduction du nombre de frigories :

Les transferts réguliers de jus et de matières de bas en haut et de haut en bas contribuent à une excellente homogénéité des températures, d'autant que certains flux passent par le milieu de la cuve.

Circuit de régulation haut

Circuit de régulation bas



Polyvalence du système avec des applications hors vendange.

Outre les fermentations en rouge quelques autres possibilités :

- macération pelliculaire en blanc et en rosé
- élevage sur lies avec deuxième zone de contact apportée par l'entonnoir
- brassage des lies
- stockage de vins cuve pleine même sans le volume maxi à l'intérieur

Possibilité d'intégrer le système dans des cuves existantes :

Sous réserve de quelques vérifications préalables, il est possible de modifier des cuves existantes afin d'y intégrer le procédé Ganimède.

On peut ainsi optimiser les ressources existantes dans la cave.

Cette opération a déjà été réalisée à Galargues – Buzignargues (34) sur six cuves de 600 hl (voir article de la vigne d'octobre 2012).

Ganimède cité comme opérationnel dans un rapport de 2013 financé par L'Ademe

Rapport de synthèse sur la Captation et la Valorisation du CO2 issu des vinifications réalisé par Coop de France (Languedoc- Roussillon) et les Vignerons Coopérateurs Solidaires et Durables (voir extrait en pièce jointe)

Ganimède seul système de vinification qui se fonde sur Eco Concept éprouvé :

Le procédé possède bientôt 20 ans d'expérience et est présent dans 35 pays dans le monde.

Plus de 2000 cuves sont en fonctionnement dont 360 en France.

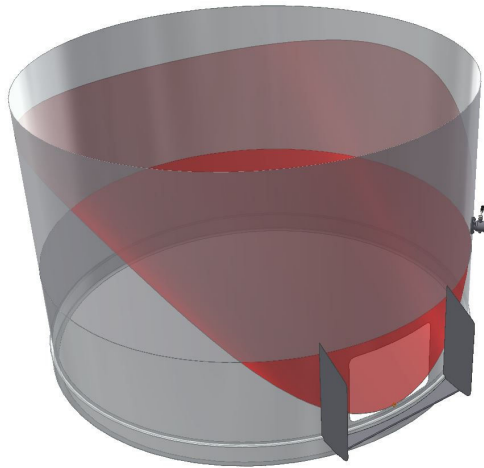
La géométrie des fonds, une assistance naturelle au décuva

TEC INOX, fabricant exclusif en France des cuves Ganimède, favorise l'utilisation des fonds en pente au détriment des fonds à démarcage mécanisé pour assister le décuva.

Le décuva de la phase solide en période de vinification est une opération fastidieuse. Différents moyens permettent de faciliter cette opération : la forme du fond, l'assistance d'une pale de décuva entraînée par un moteur...

TEC INOX fait le choix de privilégier la solution la plus simple et la plus écologique.

Ci-dessous, fond incurvé grande pente permettant gravitairement l'assistance au décuage :



Ci-dessous, fond tronconique équipé d'un motoréducteur entraînant une pale de décuage :

