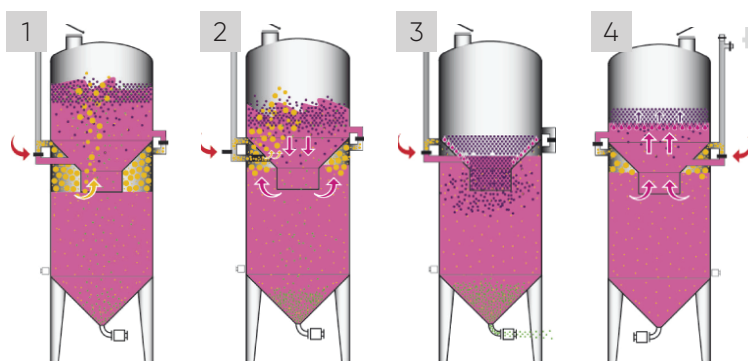


## VINIFICATOR DE TIP GANIMEDE

Este un fermentator inovator, un sistem de vinificație patentat care exploatează capacitatea naturală excepțională a gazului de fermentație (40/50 litri de CO<sub>2</sub> per litru de must!) pentru a obține o extracție gentilă și eficientă doar a substanțelor nobile. Metoda Ganimede este adevăratul aliat al vinificatorilor datorită tehnologiei sale care îmbină simplitatea, costul redus și versatilitatea.

Este o metodă care oferă posibilitatea efectuării proceselor de remontaj și delestaj doar cu CO<sub>2</sub> care se formează în procesul de fermentare, eliminând orice acțiune mecanică asupra vinului în fermentare.

Sub presiunea gazului boștina este reamestecată profund, rezultând o descompunere eficientă, prevenind acțiunile mecanice care pot duce la formarea unor cantități mai mare de burbă. La fel sub presiunea gazului are loc și vehicularea mustului în fermentare spre partea superioară a vasului pentru a umecta boștina.



### CUM FUNCȚIONEAZĂ?

1. Umplere și saturare difragma cu by-pass închis
2. Deschidere by-pass pentru a inunda "cușma"
3. Delestage și extragere semințe
4. Barbotarea și scurgerea statica

