

EnoBros®

COMPTE RENDU TECHNIQUE SUITE A UN ESSAI DE VINIFICATION DANS UNE CUVE INOX DE 125HL AVEC L'APPAREIL ENOBROS

ENOBROS est un appareil idéal pour effectuer la vinification dans les réservoirs de petite ou moyenne capacité permettant de réaliser l'économie d'achat de vinificateurs plus chers, plus rigides et beaucoup plus encombrants. Il s'adapte à des cuves de formes diverses, s'avère pratique et peu encombrant à transporter de cuve en cuve (5kg). Il permet de programmer le temps de travail et le temps de pause, l'intensité de l'extraction, la longueur et la force du jet de liquide. Avec son système de sécurité, il ne s'obture pas grâce à l'inversion du sens de rotation de la pompe à chaque fin de cycle.

ESSAI

L'appareil ENOBROS a été essayé dans une exploitation viticole sur un réservoir de 125 HL, rempli de raisin Valpolicella pour faire un vin de Valpolicella classique A.O.C..

L'utilisation de l'appareil a permis de remplacer les remontages et les délestages manuels, effectuant la vinification avec seulement l'aide d'une pompe. Enobros nous a donné la possibilité de programmer la force d'extraction, le temps de travail et le temps de pause en fonction de la quantité de raisin avec pour résultat une extraction meilleure et plus homogène, dégageant du temps pour l'utilisateur.

Il agit avec précision sans créer de lessivage lourd du grain, agissant sur la totalité du chapeau de marc sans exception. Le seul regret pour le moment réside dans le fait qu'il manque à l'appareil une fonction pour permettre d'oxygéner la vendange en cours d'utilisation. Cet inconvénient peut se résoudre par l'ajout d'une soupape de non retour sur le tube de remontage qui entrainera une aspiration externe avec le passage du moût produisant un effet venturi. Résultat final constaté sur le vin : plus grande intensité de couleur, meilleure extraction des poly phénols, plus grande douceur des volumes aromatiques et gustatifs.

CONCLUSION

Au cours de l'essai de l'ENOBROS, nous avons pu retenir les points suivants:

Obtention d'une meilleure extraction en terme de goût, d'odeur et de couleur, tout en gagnant du temps sur chaque cuvée.

Nous retiendrons le son prix peu élevé de l'appareil, son faible encombrement et sa facilité de d'utilisation. C'est un appareil utilisable dans toutes les exploitations viticoles qui doivent faire des choix en terme de prix ou de place, s'adaptant aussi sur toutes les cuves déjà présentes sur l'exploitation pour obtenir une vinification de qualité.



Celestino Gaspari

Celestino Gaspari

celestino.gaspari@zyme.it

www.zyme.it

Dès l'enfance il a été présent dans le secteur viticole, d'abord dans l'entreprise de famille en Val d'Illasi (Vr) et ensuite dans l'Entreprise Agricole Quintarelli Giuseppe, Negrar (Vr), où il a mûri l'expérience enologique. En 1997 il est inséré dans les Blanc des "Experts et Experts", en se dédiant ensuite totalement à la consultation. Doué de capacité d'entrepreneur et stimulé de l'envie d'améliorer l'ambiant dans lequel il travaille et s'améliorer continuellement, il porte avec lui un curriculum de succès déterminés de la clairvoyance de pensée et la persévérance dans le temps.