

ERMITAGE

TONNELLERIE

ERMITAGE
TONNELLERIE

VINIFICATION INTÉGRALE®



Si la Tonnellerie Ermitage a choisi de vous proposer la Vinification Intégral® c'est parce que le système a fait ses preuves depuis plus de 10 ans.

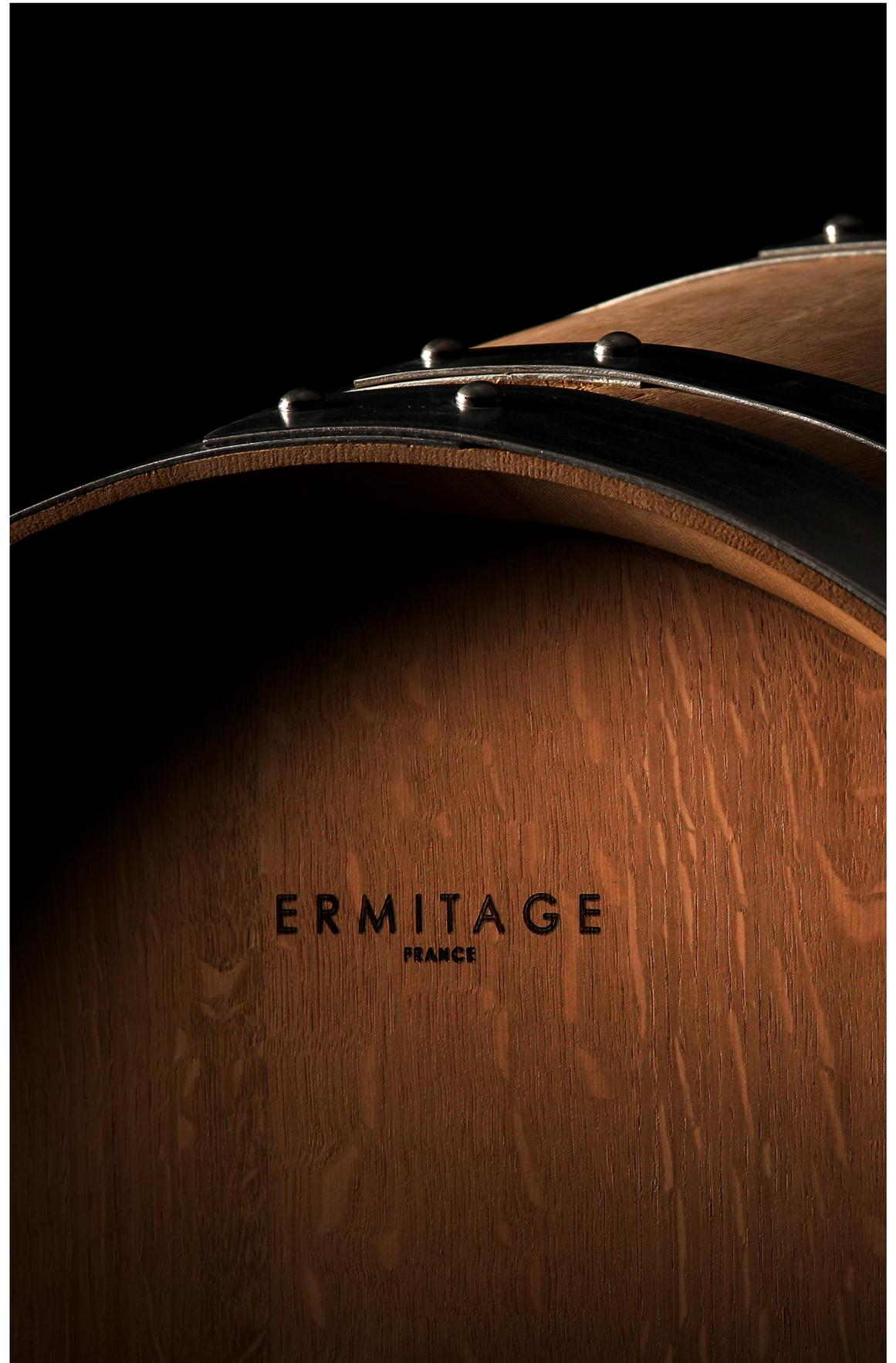
Testée depuis 2002, cette technique s'est fortement développée, améliorée, simplifiée au point de devenir une référence. L'ensemble des utilisateurs s'accordent à dire qu'elle permet d'obtenir des vins plus ronds, plus volumineux, plus gras, plus complexes, avec plus de précision aromatique et des finales soyeuses.

Une série d'accessoires a été développée, elle permet une simplification maximale de ce type de vinification et une diminution du coût.

Les barriques équipées du système de Vinification Intégral® se transforment très facilement en barriques d'élevage traditionnel (démontage simplifié de l'équipement et installation d'un kit de remplacement). L'équipement de vinification en inox, très qualitatif, peut ensuite être réinstallé sur une barrique neuve et permettre une nouvelle Vinification Intégral®.



En octobre 2013
le Groupe Charlois signe
un contrat d'exclusivité
pour l'installation
et la distribution du système
de «Vinification Intégrale®»
pour ses tonnelleres.



VINIFICATION INTÉGRALE® ET CYCLE DE VIE DES BARRIQUES

Cycle de vie des barriques équipées



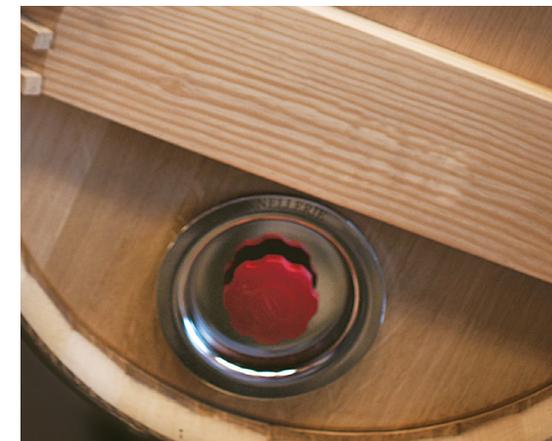
Ré-utilisation des équipements sur barrique neuve



ACCESSOIRES pour une Vinification Intégrale® simplifiée

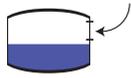
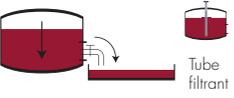
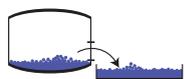


Avec le développement des accessoires, nous aboutissons à une simplification maximale de ce type de vinification et une diminution des coûts.



Eco kit

LES SOLUTIONS VINIFICATION INTÉGRALE®

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">ENTONNAGE</p>  <p style="text-align: center;">solutions</p>     <p>Cuvon de remplissage Entonnoir horizontal Entonnoir vertical Pompe à vendange</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">MACÉRATION À FROID T</p>  <p style="text-align: center;">solutions</p>    <p>Chambre froide Neige carbonique Échangeur thermique</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">FERMENTATION ALCOOLIQUE</p>   <p style="text-align: center;">solutions</p> <p>Options : Fond plexi Kit dégustation</p>    <p>OXOline® monobloc OXOline® OXOline® 2</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">CONTRÔL DES TEMPÉRATURES T</p>  <p style="text-align: center;">solutions</p>    <p>Pièce chauffée Chauffage électrique Échangeur thermique</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">ÉCOUJAGE</p>  <p style="text-align: center;">solutions</p>   <p>Égoutage Écoulage direct dans le pressoir</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">DÉCUVAGE</p>  <p style="text-align: center;">solutions</p>   <p>Raclette manuelle en inox Par gravité</p>

La vinification de cépages rouges en barriques a donné de très bons résultats mais n'a jamais été développée à grande échelle en raison des difficultés de mise en œuvre et des coûts engendrés. La Vinification Intégrale® répond à toutes les attentes.

La technique de Vinification Intégrale® permet d'entonner la vendange dans de bonnes conditions et d'effectuer toutes les opérations classiques de vinification sans aller retour coûteux entre le chai et la tonnellerie ou le déplacement de celle-ci.

Outre la simplicité d'utilisation de la Vinification Intégrale®, l'association des supports OXOline® permet de mettre les barriques en rotation de façon indépendante. La totalité de la vinification s'effectue en fût et le potentiel aromatique des raisins est entièrement conservé.

De nombreuses propriétés à travers le monde ont pu expérimenter la Vinification Intégrale®. Que ce soit à l'occasion de la création d'un nouveau chai, la réalisation de cuvées spéciales, la volonté de sélection parcellaire ou simplement l'envie d'apporter encore une richesse dans l'assemblage, le système est éprouvé.

La Vinification Intégrale® est devenue au fil du temps une méthode à part entière et peut être appliquée dans de nombreux de figure.



Exemple d'utilisation

ÉTAPE 1 ENTONNAGE DE LA VENDANGE

Le fût doit être rempli à 85% de sa capacité soit environ 340L de vendange pour un fût de 400L. Idéalement la vendange doit être éraflée, foulée ou non.

- Remplissage de la barrique par gravité, directement après table de tri, cuvon de remplissage, manuellement ou par pompe (diamètre max de 100 mm).
- Sulfitage.
- Exercer plusieurs rotations d'homogénéisation.

Dans le cas d'une macération pré-fermentaire à froid, il est possible d'incorporer progressivement de la neige carbonique ou d'utiliser notre échangeur thermique lors de l'entonnage.

ÉTAPE 2 FERMENTATION ALCOOLIQUE

La fermentation alcoolique ayant débuté, la température doit augmenter naturellement jusqu'à 25-26° C pour des barriques de 225L et 28-29° C pour des fûts de 400L.

Néanmoins, il est possible d'utiliser des kits de chauffage électrique ou de chauffer la pièce afin d'atteindre ces températures.

- 6 à 8 cycles de rotations/ jour (1 cycle : Une rotation à 360°

d'un côté puis de l'autre suivie d'un dégazage par ouverture de la bonde, puis répétition une seconde fois).

- Possibilité d'effectuer des brassages à l'azote.
- Possibilité d'utilisation d'un cliqueur pour apport d'oxygène en cours de fermentation (voir photo ci-contre).

ÉTAPE 3 FIN DE FERMENTATION ALCOOLIQUE ; MACÉRATION POST- FERMENTAIRE

- Lors de la macération post-fermentaire 1 à 2 cycles de rotations par jour peuvent être effectués.
- La température peut être maintenue à la valeur souhaitée à l'aide de cannes chauffantes ou en régulant la température de la pièce.

ÉTAPE 4 ÉCOULAGE, FERMENTATION MALO-LACTIQUE, ÉLEVAGE

- L'écoulage peut être réalisé à l'aide d'une esquive, le macon 40 et le kit filtration avec un kit de base, ou simplement par vidage direct dans un pressoir.
- Le marc est retiré à l'aide de la raclette en inox fournie.
- Les mêmes barriques pourront être réutilisées pour la fermentation malolactique et pour l'élevage.

Conseils d'utilisation

Réception de la barrique : de la graisse alimentaire a été utilisée pour la mise en place des trappes, afin que le joint silicone ne soit pas endommagé. Chaque barrique a été testée avant le départ de nos ateliers, aucun soin particulier ne doit donc être apporté avant utilisation. Vous pouvez toutefois effectuer un rinçage à l'eau froide.

Ouverture, fermeture de la trappe : la clé fournie doit être utilisée pour dévisser la bague de serrage. Il n'est pas nécessaire de serrer avec force pour la fermeture. Pour les trappes équipées de spatule d'homogénéisation veiller lors de la fermeture à ce qu'elle soit perpendiculaire au marc.

Remplissage : il peut être effectué barrique couchée ou debout. La pesée peut être une option intéressante pour s'assurer d'un remplissage régulier. Le tuyau doit être soutenu ou calé afin de diminuer les efforts exercés sur les parties en inox.

Phase de rotation lors de la fermentation : lors de chaque rotation veiller à bien dégazer par la bonde.

Nettoyage après écoulage : les barriques étant réutilisées pour la fermentation malolactique puis l'élevage, un simple rinçage à l'eau est nécessaire afin d'éliminer les résidus de levures, pépins, pellicules issus de la fermentation. Lors du nettoyage de la trappe, il est important de nettoyer avec attention les particules qui peuvent s'être déposées sous le joint silicone.

