La technologie Infinity pose de nouveaux standards de vinification

infinity
Technology

Avec l'innovante **technologie Infinity**, des vins et effervescents sont produits sans exposition à l'oxygène et sans intrants. Entièrement brevetée, Infinity fait économiser du temps, du travail et de l'argent.

Le vinificateur Moldave **Vitalie Popa** et **Bruno Alexander Gantenbrink**, propriétaire Germano-Croate de la tonnellerie ***auric*** (www.auric-barrels.com) sont à l'origine du développement d'une nouvelle méthode de vinification : **la technologie Infinity**.

Technologie sans précédent, Infinity associe **trois produits révolutionnaires** pour la fermentation des vins tranquilles et effervescents ainsi que leur élevage, jusqu'à leur mise en bouteille :

- ## Infinity Barrel

  – une barrique adaptée sur mesure pour la fermentation sous pression des vins blancs et rouges (225 litres)

- ## Infinity HYBRID

  – associe une barrique et une cuve inox développées pour la fermentation sous pression des vins blancs et rouges tranquilles ou effervescents (en combinaison 1 000 litres)

- ## ABC Anaerobic Bottling Closure

  – un bouchon inertant permettant la mise en bouteille des vins sous gaz inerte à l'abri de l'oxygène

La **technologie Infinity** permet de vinifier des vins tranquilles et effervescents à partir de seuls raisins (jus et/ou marc), levures et bactéries – sans intrants ou conservateurs. Le maintien en anaérobie empêche l'oxydation, l'évaporation et les contaminations. Il permet la production de vins de grande qualité avec peu d'interventions. Cette technologie réduit significativement la charge de travail pour le personnel de chai et permet aux petites exploitations et vinificateurs amateurs de produire du vin sans autre équipement de chai.

Cette technologie brevetée a été validée par l'université de Geisenheim en 2021 et 2022. Elle a gagné le prix de l'innovation du Vinitech Sifel à Bordeaux en 2022. En juin 2025 elle a fait l'objet d'une présentation remarquée au 46ème congrès de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) à Chișinău.

Infinity Barrel

La **barrique Infinity** a été repensée et fabriquée sur mesure pour être étanche et résistante à la pression, empêchant ainsi toute pénétration d'oxygène. Une fermeture innovante, la **V-Bung**, scelle parfaitement l'ensemble et élimine le besoin de sulfiter le vin.

En opposition, les bondes silicones usuelles qui sont enlevées pour échantillonner, goûter et ouiller laissent entrer une quantité notable d'oxygène. De plus, dans une barrique traditionnelle, les variations de pressions ou températures dans le chai induisent une pénétration entre les douelles. Pour y faire face, la démarche la plus courante est l'utilisation d'anhydride sulfureux (SO2).

La **barrique Infinity** est renforcée entre les douelles par un joint de silicone alimentaire. Le cerclage traditionnellement riveté est ici boulonné et ajustable afin d'équilibrer la pression intérieure. La barrique Infinity est équipée de la V-Bung, une bonde inox avec un collier de serrage, une vanne de régulation de pression, un manomètre, une entrée gaz, une canne ajustable et un serpentin de refroidissement.

La canne permet de prélever des échantillons en poussant au gaz. Le serpentin est un outil de contrôle de la température en fermentation et peut ensuite également servir pour stabiliser le vin par le froid. La vanne régule la pression en excès. Dans une barrique Infinity entonnée, la pression est ainsi constante pendant la macération, la fermentation alcoolique et malolactique puis l'élevage.

Grâce à l'exposition extrêmement faible à l'oxygène en vinification puis en élevage, les vins qui en résultent sont immédiatement prêts à être consommés et se conservent plus longtemps. Les viticulteurs peuvent ainsi se concentrer sur la qualité du raisin – plus les raisins sont cultivés de manière naturelle, plus les avantages de la technologie peuvent être exploités.

Infinity HYBRID

Le combiné **Infinity HYBRID** associe une cuve inox adaptée et un filtre perforé, assemblés au dessus d'une barrique Infinity à laquelle ils sont reliés.

La cuve inox permet une fermentation accélérée puis le vieillissement des vins sans additifs ou conservateurs. L'ensemble offre un contrôle absolu de l'oxydation, des contaminations et de toute évaporation. Il est enrichi d'un filtre cylindrique perforé offrant la possibilité de fermenter la phase liquide et le marc.

Le combiné **Infinity HYBRID** peut fonctionner classiquement ou en anaérobie, avec ou sans régulation de pression. Les réglages de la température et de la pression sont ajustables et offrent la possibilité pour chacun des composants de fonctionner indépendamment ou en couple.

Ainsi, deux fermentations peuvent être conduites simultanément et séparément dans la barrique et la cuve inox et être associées à volonté par ouverture de deux vannes. Par ailleurs, plusieurs **HYBRID** peuvent être associés en série et permettre une fermentation en continu rendant possible de changer la barrique en cours de parcours. Il est possible de produire des vins tranquilles et effervescents.

ABC – Anaerobic Bottling Closure

L'**ABC** est le premier bouchon réutilisable dédié aux mises en bouteilles sans exposition à l'air. Il est posé avant la mise qui s'effectue à travers le bouchon lui même.

L'**ABC** intègre un boîtier ressort inox, et une entrée/sortie pour les gaz et liquides. L'utilisation d'un gaz inerte comme argon, azote ou CO2 alimentaire assure l'absence d'oxygène. La tête de remplissage peut ensuite être utilisée comme sortie pour échantillonnage sans dévisser le bouchon. Il est réutilisable donc durable, ce qui impacte le prix et offre une alternative au bouchage traditionnel.

Les avantages de la technologie Infinity

En regard des systèmes de vinification conventionnels, la **barrique Infinity**, le combiné **Infinity HYBRID** et l'**ABC** offrent de nombreux avantages :

- ✓ Utilisables sur des vinifications et parcours variés pour vins tranquilles et effervescents
- ✓ Vins exempts d'additifs et conservateurs comme l'anhydride sulfureux (SO2)
- ✓ Régulation de la température du vin en fermentation
- ✓ Contrôle absolu de l'oxydation, des contaminations extérieures et de l'évaporation en vinification
- ✓ Ouillages et manutention des barriques ne sont plus à faire.
- ✓ L'élevage se déroule en anaérobie sous pression.
- ✓ La matière première peut être entonnée directement (même au vignoble) – le vin "se fait tout seul", car les raisins contiennent déjà tout le nécessaire.
- ✓ Le vin ne s'abîme pas car les barriques sont étanches. Elles peuvent être transportées pleines ainsi sans problème.
- ✓ Une fois vides pour conservation, la préparation recommandée est réduite à laver les récipients avec une canne classique à tête rotative (85°C – 100 bars) puis les inerter avec azote, CO2 ou argon ; aucun méchage requis.
- ✓ Pas besoin de déclaration supplémentaire (organismes de contrôle, QR code) autre qu'un seul et unique ingrédient : des raisins.

En conclusion, la **technologie Infinity** offre une flexibilité et efficacité plus grandes ainsi qu' une sécurité accrue et rehausse la qualité du vin avec significativement moins d'efforts, de temps et de coûts.

Dès 2026 l'**Infinity Pro** (30 à 50 litres) sera disponible sur le marché afin de permettre aux vinificateurs, organismes de recherche et universités de procéder à des essais poussés en petits formats.

Pour plus d'informations, voir

infinity
Technology

www.auric-infinity.com

Regardez également les trois vidéos !