Infinity tehnologija postavlja nove standarde u proizvodnji vina

infinity
Technology

S inovativnom **Infinity tehnologijom** moguće je proizvoditi vina i pjenušava vina bez prisutnosti kisika i bez uporabe aditiva. Patentirani sustav vinarima značajno smanjuje potrebu za radom, štedi vrijeme i financijske resurse.

Moldavski vinar **Vitalie Popa** i hrvatsko-njemački bačvar **Bruno Alexander Gantenbrink** (vlasnik firme ***auric barrels d.o.o.***) razvili su novu tehnologiju za proizvodnju vina – **Infinity**.

Inovativna tehnologija obuhvaća **tri revolucionarna proizvoda** za fermentaciju, sazrijevanje i punjenje mirnih i pjenušavih vina:

- ## Infinity bačva

  – posebno izrađen drveni fermentor pod tlakom za bijela i crna vina (225 litara)

- ## Infinity HYBRID

  – posebno izrađen drveni fermentor pod tlakom sa spremnikom od nehrđajućeg čelika za bijela i crna vina te pjenušava vina (ukupni volumen 1000 litara)

- ## ABC Anaerobic Bottling Closure

  – anaerobni čep za boce za bijela i crna vina te pjenušava vina

Tehnologija Infinity omogućuje proizvodnju vina i pjenušavih vina isključivo od grožđa (mošta i/ili bobica), kvasca i bakterija – bez dodataka ili konzervansa. Anaerobni sustav sprječava oksidaciju, kontaminaciju i isparavanje, čime nastaje visokokvalitetno vino uz manje tehnoloških koraka. Tehnologija značajno smanjuje potreban rad u podrumu te omogućuje i malim ili hobi vinarima proizvodnju vina bez komplicirane podrumske opreme.

Tehnologija je patentirana, a njezinu učinkovitost je 2021. i 2022. potvrdilo Sveučilište u Geisenheimu, Njemačka. Na sajmu Vinitech Sifel 2022. u Bordeauxu, **tehnologija Infinity** nagrađena je nagradom za inovaciju. U lipnju 2025. izumitelji su svoju tehnologiju uspješno predstavili na 46. Svjetskom kongresu Međunarodne organizacije za lozu i vino (OIV) u Kišnjevu, Moldavija.

Infinity bačva

Infinity bačva je posebno izrađena drvena bačva pod tlakom koja je hermetički zatvorena što sprječava ulazak kisika. Inovativni čep od nehrđajućeg čelika, nazvan **V-Bung**, osigurava savršenu nepropusnost i čini sumporenje vina nepotrebnim.

Tradicionalne drvene bačve obično se zatvaraju silikonskim čepovima koji ne brtve dovoljno dobro te se moraju otvarati za uzimanje uzoraka, kušanje, dolijevanje ili dodavanje sumporovog dioksida – što dovodi do prodiranja kisika. Dodatno, kisik može prodrijeti kroz sitne razmake između dužica ili uslijed promjene tlaka zraka u podrumu. Uobičajeno se nepoželjan utjecaj kisika korigira dodatkom sumporovog dioksida.

Infinity bačva između dužica ima ugrađene brtve od silikona pogodnog za kontakt s hranom. Umjesto uobičajenih šest kovanih obruča, ima osam podesivih obruča s vijcima koji ravnomjerno raspoređuju tlak, neovisno o svojoj poziciji.

Infinity bačva opremljena je V-Bung čepom – čepom od nehrđajućeg čelika s kopčom, sigurnosnim ventilom za tlak, ulazima za plin, manometrom, podesivom sondom i spiralom za grijanje/hlađenje. Ugrađena sonda omogućuje uzimanje uzoraka pod tlakom bez uklanjanja čepa i bez izlaganja tekućine kisiku.

Spiralni sustav regulira temperaturu tijekom vinifikacije, a moguć je i proces hladne stabilizacije. Višak tlaka automatski se otpušta kroz ventil u V-Bungu. U punoj Infinity bačvi tlak ostaje stalan, što omogućuje maceraciju, fermentaciju, malolaktičku fermentaciju i dozrijevanje pod konstantnim tlakom.

Zahvaljujući iznimno niskom ulazu kisika tijekom proizvodnje i skladištenja, dobivena vina su trajnija i odmah spremna za konzumaciju. Time se vinari mogu usredotočiti na kvalitetu grožđa – što je uzgoj prirodniji, to se prednosti tehnologije bolje iskorištavaju.

Infinity HYBRID

Fermentor **Infinity HYBRID** kombinira Infinity bačvu pod tlakom s posebno izrađenim tankom od nehrđajućeg čelika i perforiranim filtrom.

Čelični tank, postavljen iznad bačve i povezan s njom, podržava fermentaciju isključivo pomoću kvasaca i bakterija, ubrzava fermentaciju i sazrijevanje te omogućuje proizvodnju bez dodataka i konzervansa.

Sustav pruža potpunu kontrolu nad oksidacijom, kontaminacijom i isparavanjem. Ugrađeni perforirani cilindrični filter omogućuje fermentaciju i tekućih i čvrstih sastojaka.

Infinity HYBRID fermentor može raditi aerobno ili anaerobno, s tlakom ili bez njega. Zahvaljujući podesivim postavkama temperature i tlaka, oba se spremnika mogu koristiti neovisno ili zajedno.

Tako se fermentacija može odvijati istodobno u drvenoj bačvi i čeličnom spremniku, a otvaranjem dvaju ventila proces se u svakom trenutku može spojiti u jednu cjelinu.

Više HYBRID sustava moguće je povezati u niz, čime se omogućuje kontinuirana fermentacija, pa čak i zamjena bačava tijekom rada. Ovim se sustavom mogu proizvoditi i mirna i pjenušava vina.

ABC – Anaerobni čep za punjenje

ABC je prvi višekratni čep za anaerobno punjenje. Čep se postavlja prije samog procesa punjenja, a vino se puni izravno kroz čep.

ABC ima kućište, opružni mehanizam od nehrđajućeg čelika te ulazne i izlazne otvore za plin i tekućinu. Korištenjem inertnih plinova poput argona, dušika ili ugljikova dioksida, čep osigurava stabilno anaerobno okruženje. Čep može služiti i kao dispenzer, što omogućuje uzimanje uzoraka bez uklanjanja čepa. Zahvaljujući višekratnoj upotrebi, sustav je održiv, ekonomičan i uklanja potrebu za jednokratnim čepovima.

Prednosti tehnologije Infinity

U usporedbi s konvencionalnim sustavima za proizvodnju vina, **Infinity bačva**, **Infinity HYBRID** i **ABC** nude brojne prednosti:

- ✓ Primjenjivo za različite stilove proizvodnje vina i više fermentacijskih procesa za mirna i pjenušava vina
- ✓ Potpuno bez dodataka i konzervansa poput sumporova dioksida
- ✓ Mogućnost fermentacije uz kontrolu temperature
- ✓ Potpuna kontrola oksidacije, kontaminacije i isparavanja tijekom vinifikacije
- ✓ Nema potrebe za dopunjavanjem bačvi
- ✓ Ubrzano anaerobno sazrijevanje vina pod tlakom
- ✓ Mogućnost punjenja direktno u vinogradu – vino „se proizvodi samo" jer grožđe već sadrži sve potrebno
- ✓ Vino ostaje stabilno u zatvorenim bačvama; pune bačve se lako transportiraju
- ✓ Prazne bačve se čiste s okretnom glavom perača, vodom na 85 °C i tlakom od 100 bara te se potom pune inertnim plinovima poput dušika, ugljikova dioksida ili argona
- ✓ Nije potrebna deklaracija dodataka vinu na etiketi ili putem QR koda; vino sadrži samo jedan sastojak - grožđe

Infinity tehnologija tako pruža više fleksibilnosti, veću učinkovitost, poboljšanu sigurnost i kvalitetu vina – uz znatno manji trud, vrijeme i troškove.

Početkom 2026, na tržište dolazi **Infinity Pro** (30–50 litara), koji omogućuje vinarima, istraživačkim centrima i sveučilištima provođenje zahtjevnijih pokusa s manjim količinama.

Za više informacija posjetite

infinity
Technology

www.auric-infinity.com

Pogledajte tri videa!