La tecnologia Infinity stabilisce nuovi standard nella vinificazione

infinity
Technology

Con l'innovativa **tecnologia Infinity,** vini e spumanti possono essere prodotti senza esposizione all'ossigeno e senza conservanti. Il sistema brevettato fa risparmiare ai viticoltori un sacco di fatica, tempo e denaro. L'enologo moldavo **Vitalie Popa** e il produttore di botti tedesco-croato **Bruno Alexander Gantenbrink** (proprietario di ***auric barrels d.o.o.***, www.auric-barrels.com) hanno sviluppato un nuovo metodo di vinificazione: la **tecnologia Infinity**.

L'innovativa tecnologia include **tre prodotti rivoluzionari** per la fermentazione, l'affinamento e l'imbottigliamento di vini fermi e spumanti:

- ## Infinity Barrel

  – un fermentatore a pressione in legno fatto su misura per vini fermi bianchi e rossi (225 litri)

- ## Infinity HYBRID

  – un fermentatore a pressione in legno su misura con serbatoio a pressione in acciaio inox per vini fermi e spumanti bianchi e rossi (1.000 litri complessivi)

- ## ABC Anaerobic Bottling Closure

  – un tappo per l'imbottigliamento anaerobico di vini fermi e spumanti bianchi e rossi

La **tecnologia Infinity** consente la produzione di vini fermi e spumanti utilizzando solo i grappoli (mosto e/o uva diraspata), con lievito e batteri ma senza additivi o conservanti. Il sistema anaerobico previene l'ossidazione, la contaminazione e l'evaporazione. Esso permette di produrre vini di alta qualità con meno passaggi. Questa tecnologia riduce significativamente il carico di lavoro per i cantinieri e consente anche ai piccoli produttori e agli appassionati, di poter produrre vino con limitate attrezzature di cantina.

La tecnologia è brevettata e la sua efficacia è stata confermata dall'Università tedesca di Geisenheim nel 2021 e nel 2022. Al Vinitech Sifel 2022 di Bordeaux, la **tecnologia Infinity** ha vinto il Premio per l'Innovazione. Nel giugno 2025, gli inventori Popa e Gantenbrink hanno presentato con successo la loro tecnologia al 46° Congresso Mondiale dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV) a Chișinău.

Infinity Barrel

La **Infinity Barrel** è una barrique in rovere realizzata su misura. È a tenuta stagna e resistente alla pressione, impedendo l'ingresso indesiderato di ossigeno. Un nuovo cocchiume in acciaio inossidabile, denominato **V-Bung**, garantisce una tenuta perfetta, eliminando la necessità di solfitare il vino.

Le botti in legno tradizionali sono solitamente chiuse con tappi in silicone, che non sigillano correttamente il contenitore e devono essere rimossi per prelevare campioni per le analisi, per le degustazioni o per il rabbocco o la correzione di SO2, ovvero facendo entrare ossigeno. Inoltre, l'ossigeno può entrare attraverso gli spazi tra le doghe o a causa delle fluttuazioni della pressione dell'aria in cantina. Questo problema viene solitamente contrastato aggiungendo anidride solforosa.

La **Infinity Barrel** è rinforzata con barre in silicone alimentare tra le doghe. Invece dei convenzionali sei cerchi rivettati, utilizza otto cerchi regolabili con bulloni che esercitano una pressione uniforme indipendentemente dalla posizione. Il V-Bung è un cocchiume in acciaio inossidabile con morsetto; ad esso sono applicati una valvola di sovrapressione, valvole di ingresso del gas, un manometro, una lancia regolabile in altezza ed una serpentina per il raffreddamento/riscaldamento. La lancia integrata consente di prelevare campioni inserendo una sovra pressione, senza rimuovere il tappo o esponendo il liquido all'ossigeno. La serpentina di raffreddamento controlla la temperatura durante la vinificazione. È possibile anche effettuare una stabilizzazione a freddo. La pressione in eccesso si scarica mediante la valvola sul V-Bung. In una Infinity Barrel piena, la pressione rimane costante, consentendo macerazione, fermentazione, fermentazione malolattica o affinamento a pressione costante.

Grazie alla bassissima esposizione all'ossigeno durante la produzione e lo stoccaggio, i vini risultano più longevi e immediatamente pronti da bere. Questo permette ai viticoltori di concentrarsi sulla qualità dell'uva: più le uve vengono coltivate in modo naturale, meglio si possono sfruttare i vantaggi di questa tecnologia.

Infinity HYBRID

Il fermentatore **Infinity HYBRID** combina la Infinity Barrel ad un serbatoio a pressione realizzato su misura in acciaio inossidabile ed un filtro perforato.

Il serbatoio in acciaio è montato sopra e collegato alla botte, esso supporta la fermentazione utilizzando solo lieviti e batteri, accelera la fermentazione e l'affinamento ed esclude qualsiasi additivo o conservante.

Il sistema offre il pieno controllo su ossidazione, contaminazione ed evaporazione. Il suo filtro cilindrico perforato ed integrato, consente la fermentazione sia di componenti liquidi che solidi.

Il fermentatore **Infinity HYBRID** può funzionare in modalità aerobica o anaerobica, con o senza pressione. Le impostazioni regolabili di temperatura e pressione consentono a entrambi i recipienti a pressione, di funzionare indipendentemente o in tandem.

Pertanto, la fermentazione può avvenire simultaneamente nella botte di legno e nel serbatoio in acciaio inossidabile ed essere combinata in qualsiasi fase aprendo due valvole.

Più sistemi **HYBRID** possono essere collegati in serie per consentire una fermentazione continua, anche consentendo il cambio di botte durante il funzionamento. È possibile produrre vini fermi e spumanti.

ABC – Anaerobic Bottling Closure

Il **ABC** è il primo tappo progettato per l'imbottigliamento anaerobico e riutilizzabile. Questa chiusura viene avvitata alla bottiglia prima del processo di imbottigliamento. Il vino viene riempito attraverso il tappo stesso.

È dotato di un alloggiamento, una molla in acciaio inossidabile e fori di ingresso/uscita per gas e liquidi. L'utilizzo di gas inerti come argon, azoto o anidride carbonica, garantisce un ambiente anaerobico stabile. La valvola di riempimento può anche fungere da erogatore, consentendo l'estrazione di un campione senza rimuovere la chiusura. Il suo design riutilizzabile è sostenibile ed economico, eliminando la necessità di tappi monouso.

Vantaggi della tecnologia Infinity

Rispetto ai sistemi di vinificazione convenzionali, **Infinity Barrel**, **Infinity HYBRID** ed **ABC**, offrono numerosi vantaggi:

- ✓ Applicabile a vari stili di vinificazione e molteplici processi di fermentazione per vini fermi e spumanti
- ✓ Sistema di vinificazione completamente privo di additivi e conservanti come l'anidride solforosa
- ✓ Consente la fermentazione a temperatura controllata
- ✓ Consente il pieno controllo di ossidazione, contaminazione ed evaporazione durante la vinificazione
- ✓ Elimina la necessità di colmatura e travaso delle botti
- ✓ Accelera l'invecchiamento anaerobico sotto pressione
- ✓ Può essere riempito direttamente in vigna: il vino si "produce da solo" poiché l'uva contiene già tutto il necessario
- ✓ Il vino rimane stabile nelle botti ermetiche; le botti piene possono essere trasportate senza problemi.
- ✓ Le botti vuote vengono pulite con acqua calda a 85°C e 100 bar di pressione nella testina rotante, per essere poi essere riempite con gas inerti come azoto, anidride carbonica o argon.
- ✓ Non è necessario dichiarare gli additivi sull'etichetta o tramite codice QR; il vino contiene davvero un solo ingrediente: l'uva.

Pertanto, la **tecnologia Infinity** offre maggiore flessibilità, maggiore efficienza, maggiore sicurezza e migliore qualità del vino, con un notevole risparmio di sforzi, tempi e costi.

Entro l'inizio del 2026, Infinity Pro (da 30 a 50 litri) sarà lanciato sul mercato. Ciò consente a viticoltori, centri di ricerca e università di effettuare prove avanzate su volumi più piccoli.

Ulteriori informazioni sono disponibili su

infinity
Technology

www.auric-infinity.com

Vi invitiamo a seguire i tre video.