

Un test en situation réelle.

Lors des vendanges 2015, la première expérimentation de ce nouvel outil de vinification a été réalisée dans le Saint-Emilionais. Une parcelle de cabernet franc de 25 ans provenant d'un sol calcaire, a été sélectionnée pour ce test. Deux lots, récoltés le même jour et sur la même parcelle, ont ainsi pu être isolés et vinifiés baies entières, l'un dans le Sablier de Vinification et l'autre en barrique de 400 litres à fond ouvert.

• Protocole de vinification

- **Macération préfermentaire** : 2 tours de Sablier par jour/2 pigeages pour la barrique.
- **Fermentation** : 5 tours 1/2 par jour dans le Sablier/ 6 pigeages pour la barrique.
- **Cuaison** : de 4 tours 1/2 à 2 tours 1/2 chaque jour avec un brassage équivalent pour la barrique.
- **Pressurage doux** suivi d'un entonnage (presses comprises) dans des barriques neuves.

Des différences perceptibles en dégustation

A la dégustation, les deux lots de vin présentent une belle couleur rubis intense et profonde avec, pour le lot issu du Sablier de Vinification, une intensité colorante plus soutenue.

- Le vin vinifié dans le Sablier de Vinification présente une parfaite harmonie d'ensemble : complexité aromatique, puissance et ampleur en bouche, tout en offrant des tanins élégants et veloutés.
- Le lot vinifié en barrique de 400 litres présente une belle puissance mais offre moins de complexité aromatique et en bouche des tanins plus austères.

Un meilleur ICM pour le Sablier de Vinification

Ces résultats de dégustation sont confirmés par les analyses en laboratoire avec notamment la présence d'un meilleur ICM (Indice de Colorimétrie Moyen) sur le lot vinifié dans le Sablier. La couleur plus intense indique que les anthocyanes extraites ont mieux et plus précocement été stabilisées par le système de vinification en Sablier. De plus, la présence plus importante d'anthocyanes rend les tanins plus soyeux à la dégustation.

Test in real life situation.

During the 2015 grape harvest, a first test of this new fermentation tool was carried out in the Saint Emilion region. A cabernet franc from a 25 year old vineyard on limestone was chosen for this test. Two batches, harvested the same day and on the same section of the vineyard were isolated and fermented using whole grapes, one in the « upside-down » fermenter, the other in a 400 liter barrel with an open head.

• Vinification Protocol

- **Pre-fermentation maceration** : 2 turns of the « upside-down » fermenter per day/ 2 plunging down operations for the barrel.
- **Fermentation** : 5 turns 1/2 per day in the « upside-down » fermenter / 6 plunging down operations for the barrel.
- **Vatting period** : between 4 turns 1/2 and 2 turns 1/2 every day with the equivalent stirring for the barrel
- **Gentle pressing** then transfer (including the press juices) into new barrels.

Differences perceived during tasting

During tasting, the two batches of wine present a fine, intense, deep color, with, as far as the batch coming from the « Upside-down » fermenter is concerned, a more sustained color intensity.

- The wine prepared in the « Upside down » fermenter presents a perfect overall harmony: aromatic complexity, strength and fullness on the palate, with elegant and velvety tannins.
- The batch prepared in the 400 liter barrels has beautiful strength, but with less aromatic complexity and more austere tannins on the palate.

A better average colorimetric index for the « Upside-down » fermenter

The tasting results are confirmed by laboratory analyses, with evidence of a better average colorimetric index with the batch prepared in the « Upside-down » fermenter. The more intense color indicates that the extracted anthocyanins were better or more quickly stabilized by the system used with the « Upside-down » fermenter. In addition, the higher level of anthocyanins makes the tannins more silky on the palate.

INNOVATION RADOUX

LE SABLIER DE VINIFICATION

Pour une extraction lente et douce des tanins et de la couleur

RADOUX INNOVATION

« UPSIDE-DOWN » FERMENTER

For a slow, gentle extraction of tannins and color.



RADOUX
ARTISAN FOUDRIER
DEPUIS 1947



Tonnellerie Radoux
www.radoux.fr

Conçu par la Foudrerie Radoux, le Sablier de Vinification est un procédé totalement innovant. Reposant sur un système gravitaire, il allie les avantages de la cuve tronconique et ceux de la cuve tronconique inversée.

Principe de fonctionnement

Le Sablier de Vinification est constitué de deux cuves en bois tronconiques reliées entre elles par un réducteur en inox.

La vendange est introduite par gravité à travers une porte située sur un des fonds de la cuve.

Pendant la phase de fermentation, le chapeau de marc se forme en partie haute du sablier. Puis, lors du retournement, les raisins remontent lentement dans le haut de la cuve, sans action mécanique. Plus besoin de pompes pour effectuer les opérations de délestages et de remontages !



The «Upside-down » fermenter was created by Foudrerie Radoux and a thoroughly innovative process. It works on the principle of gravity and combines the advantages of the cone shaped cask with those of the inverted cone shaped cask.

Operating principle

The « Upside-down » fermenter is made up of two wooden cone shaped casks connected to each other by a stainless steel reducer.

The grapes are fed by gravity through a door on one of the cask's heads. The cap forms at the top of the fermenter during the fermentation phase. Then, when the casks are upturned, the grapes rise slowly up to the top of the cask without any mechanical intervention. No more need for pumps to carry out the pumping over and releasing operations!

Les avantages du Sablier de Vinification

- Aucune action mécanique sur la vendange
- Une extraction naturelle, douce et complète grâce à un contact peaux/jus optimal
- La possibilité en cours de vinification de retirer les pépins.
- Soutirage et égouttage facilement dosés
- Ecoulage et décuage simplifiés
- Facilité et simplicité d'utilisation

Advantages of the « Upside-down » fermenter

- No mechanical intervention on the grapes
- A natural, gentle, full extraction thanks to maximum contact between the grape skins and the juice
- Possibility of separating the skins from the pips during fermentation.
- Easy to manage racking and draining
- Running off of juice and devatting simplified
- Easy and simple to use

