



Ci dicono che...



Jean-Michel SALMON
Direttore tecnologico e operativo



Jean-Michel SALMON, direttore di ricerca all'INRA dal 2003 e dal 2011 direttore dell'unità sperimentale di Pech Rouge, è autore di oltre ottanta pubblicazioni, capitoli di libri e ha preso parte a numerosi congressi.

Come importante partner dello sviluppo e delle innovazioni di Oenobrand, cosa ha pensato la prima volta che Le è stata presentata la doppia tecnologia ILR?

J-M S: Se l'idea dell'inoculo diretto di lievito sembrava sorprendente al principio, è stato rapidamente evidente che la sinergia tra la macchina ILR e il lievito ILR avrebbe permesso l'inoculo in linea dei mosti.

Da un punto di vista tecnico, qual'è la sua opinione dopo 3 anni di collaborazione su ILR?

J-M S: Tre anni di intensa collaborazione hanno davvero permesso di risolvere i vari problemi consentendo di ottenere una soluzione tecnica appagante per l'inoculo diretto dei mosti. Oggi, la tecnologia proposta è affidabile e riproducibile.

Quali sono i vantaggi che vede nell'utilizzare questa tecnologia in cantina?

J-M S: La velocità di moltiplicazione e l'affidabilità degli inoculi di lievito sono i due principali vantaggi che gli enologi trarranno da questa tecnologia.



Céline SPARROW
In-Line Ready® Brand Manager

"Alcuni anni fa durante una riunione tecnica, Alan, il nostro presidente, ha condiviso la propria esperienza nell'aggiunta diretta di lievito in distilleria. Siamo rimasti tutti soddisfatti dell'idea. Ho pensato a me, se questo fosse applicabile in vinificazione: ci avrebbe cambiato la vita! Immediatamente ho avvertito questa rivoluzione e ho capito che ne avrei fatto parte.

Ripercorrendo gli ultimi 3 anni, in qualità di brand manager di questo progetto, non è stato sempre tutto facile. Come per tutte le innovazioni radicali, abbiamo dovuto far fronte ad alti e bassi, a situazioni che non avevamo previsto... Dopotutto siamo esperti in biotecnologie con grandi esperienze di vinificazione ma non specialisti di attrezzature. Abbiamo dovuto adattarci, imparare, ascoltare, osservare. Ma la cosa più importante è che le fermentazioni sono sempre arrivate a termine e quindi non abbiamo perso né fede né entusiasmo.

I nostri partner, i molti scambi con l'INRA e Silverson, come pure le tantissime prove fatte in tutto il mondo ci hanno permesso di elaborare importanti raccomandazioni e di redigere buone pratiche. Queste raccomandazioni comprendono l'uso della nostra linea di lieviti In-Line Ready per la quale una produzione e un metodo semplificato sono stati sintonizzati al meglio e predisposti per la macchina.

Posso ora dire, con orgoglio, che ho partecipato ad un cambio epocale nelle pratiche di vinificazione. Gli enologi hanno capito le molte possibilità della nostra tecnologia doppia, la rivoluzione è in corso e l'entusiasmo sta dilagando."



Bernard MOCKE
Consulente tecnico

"Mi sono sentito onorato di condurre le prove in cantina con la tecnologia In-Line Ready. Ho varcato la soglia di oltre 15 cantine, ho guidato e volato in 5 paesi differenti: Sudafrica, Francia, Germania, Spagna e Italia. Essere parte integrante di una reale innovazione ed essere il testimone di un cambiamento radicale non accade tutti i giorni.

Sebbene la macchina sembri a prima vista complicata, ho rapidamente imparato come gestirla e come ottimizzare il suo utilizzo. Ho trasmesso con facilità la mia esperienza e conoscenza agli enologi e anche a tutti coloro che hanno dimostrato interesse.

Sappiamo tutti che la reidratazione del lievito è un processo lungo: il mancato controllo della temperatura, o un'insufficiente formazione degli operatori in cantina può seriamente inficiare la vitalità e la prestazione del lievito. La tecnologia In-Line Ready elimina questi problemi.

Tutti quelli che hanno visto la macchina in azione sono stati molto impressionati dalla velocità dell'inoculo e volevano provare la nuova attrezzatura. Un'altra parte del mio impegno consisteva nel controllo delle fermentazioni, per provare che, in fin dei conti, la cinetica di fermentazione era rimasta identica."