

WQS

Studie zum Sauerstoffeintrag der Weinverschlüsse

dienstleistungen

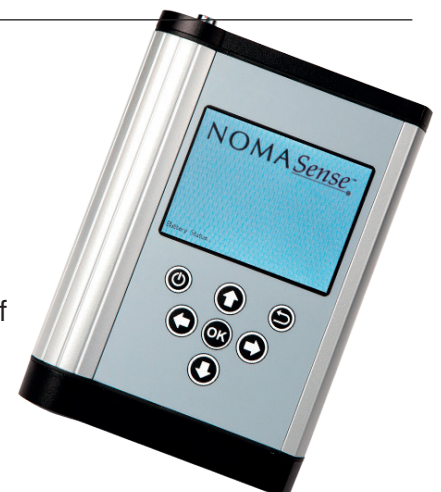
Bewertung der tatsächlichen sauerstoffleistung der weinverschlüsse

Der Sauerstoffeintrag durch den Verschluss kann für die Entwicklung einer Flasche eine entscheidende Rolle spielen. Die Kontrolle dieses Eintrags ermöglicht vor allem die Steuerung der aromatischen Entwicklung eines Weines, aber ebenso die Vermeidung von Reduktions- oder Oxidationsmängeln. Dafür ist es jedoch erforderlich, die tatsächliche Sauerstoffleistung des Verschlusses zu kennen. Letztere hängt nicht ausschließlich von der Sauerstofftransferrate (OTR) des Verschlusses ab. Die Ausgasungsphase, die in der Freisetzung von Sauerstoff, der im Verschluss enthalten ist, besteht, ist ein physikalisches Phänomen, das ebenfalls berücksichtigt werden muss. Die tatsächliche Leistung eines Verschlusses in Bezug auf den Sauerstoffgehalt entspricht deshalb der Summe dieser beiden physikalischen Phänomene. Wir haben eine schnelle und verlässliche Methode erarbeitet, die eine präzise Messung dieses Gesamteintrags an Sauerstoff durch die Weinverschlüsse zulässt. Diese Methode, die gleichermaßen für Verschlüsse aus Naturkork, für Verschlüsse auf Korkbasis und für mono- oder koextrudierte Kunststoffverschlüsse anwendbar ist, bietet den Weinproduzenten die Möglichkeit, die Leistungen der Verschlüsse, die sie verwenden, und deren Variabilitätsrate innerhalb und außerhalb der Chargen zu bewerten. Die Auswahl des Verschlusses kann auf diese Weise besser entsprechend den gewünschten technischen und qualitativen Zielen definiert werden.



ZU DEN PREMIUM-FUNKTIONEN GEHÖREN:

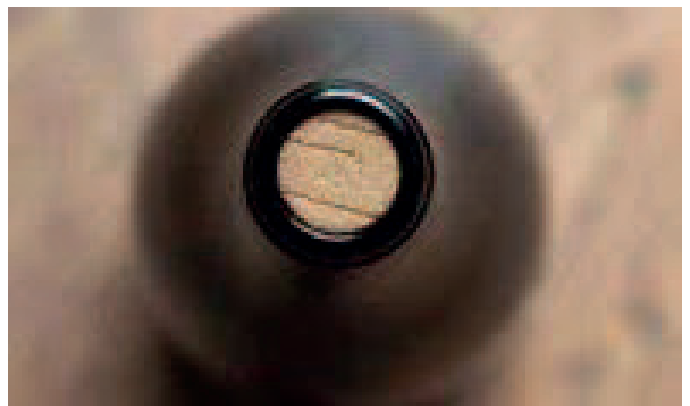
- An der leeren Flasche durchgeführte Messung
- Zerstörungsfreie Messung mit Hilfe der Verwendung der Analysegeräte Nomasense O₂ P6000
- Schnelle Ergebnisse innerhalb von zwei bis drei Wochen für die meisten Verschlüsse durch eine modellprädiktive Regelung
- Werte vergleichbar mit der Mocon-Oxtrans- Methode
- Angabe der Ergebnisse in Milligramm Sauerstoff pro Jahr (andere Einheiten auf Anfrage)





Anwendungen:

- Leistungsbewertung der verwendeten Weinverschlüsse im Hinblick auf Sauerstoff
 - Messung des Gesamteintrags an Sauerstoff durch den Verschluss (Ausgasungsrate und OTR)
 - Messung der Sauerstofftransferrate über den Verschluss (OTR)
- Bewertung der Gleichmäßigkeit der Produkte durch die Messung der Variabilitätsrate zwischen den Verschlüssen derselben Charge und zwischen den Chargen untereinander
- Verbesserung der gleich bleibenden Qualität von Flasche zu Flasche
- Ermittlung des potentiellen Gasaustritts nach dem Verschließen:
 - Langsamer mechanischer Rücklauf
 - Defekte Dichtungen
- Studie der Durchlässigkeit anderer Verpackungen auf Anfrage:
 - Bag-In-Box
 - Wachs...
- Qualitätskontrolle der Verschlusschargen bei Kauf
- Beratung zur Auswahl des Sauerstoffeintrags der Weinverschlüsse entsprechend des Ziels des Herstellers
 - Lebensdauer
 - Sulfittfreie Weine



Kurz zusammengefasst:

Das Management des Sauerstoffeintrags während der Aufbewahrung des Weines in der Flasche steht im Mittelpunkt der wissenschaftlichen Forschungen, die wir seit vielen Jahren durchführen.

Dieses beispiellose Fachwissen hat uns vor allem die Entwicklung unseres gesamten Sortiments an Weinverschlüssen mit einheitlichen Eigenschaften und technischen Leistungsstärken im Hinblick auf den Sauerstoffeintrag ermöglicht.

Unsere Methode zur schnellen und präzisen Messung dieses Sauerstoffeintrags bietet eine kostengünstigere Alternative zur Mocon-Oxtrans-Methode.

Unser Fachwissen in Bezug auf die Auswahl des Sauerstoffeintrags kann außerdem die von uns durchgeführten Maßnahmen ergänzen. Darüber hinaus können wir auf Anfrage die Leistungsstärke anderer Verpackungsarten im Hinblick auf die Durchlässigkeit bewerten.