



Volltextsuche
neue Suche

Personelles

**Technologie &
Automatisierung**

Marketing & PR

Fuhrpark & Logistik

Motivation & Führung

Betriebswirtschaft

Märkte und MAFO

Recht & Finanzen

EDV & Internet

Jobs & Karriere

Beratung & Seminare

Messen & Events

Gastrobedarf & Zubehör

Bier

Biermischgetränke

Energy- & Szene-Drinks

H2O Forum

Spirituosen

Weine & Sekt

Umwelt &
Nachhaltigkeit

Impressum und Kontakt

Online-Newsletter

Partnerzugang

Mediadaten

Veranstaltungen

Werbung



Datum: 23.07.2007
Partner: Redaktion Brauereijournal Steve Blank, D-81371 München

Veredelte Weinkorken retten den guten Geschmack.

Ein nanotechnologisches Produkt gegen den Korkgeschmack

Für den Weintrinker ist es oft eine große Enttäuschung, wenn der gute Tropfen für den Abend einen schimmelig-muffigen Geschmack hat. Für die Winzer ist es ein weltweites Problem, was sich auch nicht durch Glas- oder Kunststoffkorken beheben lassen wird. Die Rede ist vom so genannten Korkgeschmack. Das Saarländische Unternehmen Nanopool bietet nun erstmals eine innovative Lösung für das Korkproblem an.



Nach Schätzungen der EU-Kommission beläuft sich der europaweite Schaden durch muffigen Korkgeschmack im Wein auf etwa 500 Millionen Euro im Jahr. Winzer wie Konsument fürchten gleichermaßen den sogenannten "Korkschmecker". Als Hauptverursacher des klassischen muffigen Korkgeruchs gilt das 2,4,6-Trichloranisol (TCA). Diese Verbindung ist äußerst geruchsintensiv und bereits wenige Milliardstel Gramm pro Liter Luft sind ausreichend um den guten Geschmack des Weins zu verderben. Sowohl der Werdegang des Korkverschlusses wie auch der Werdegang des Weins können diesen muffigen Geruch auslösen. Seit vielen Jahren wird in der Weinindustrie nach Lösungen gesucht. Aber weder Schraubverschlüsse noch Glas- oder Plastikorken konnten bisher durchsetzen.

Eine ebenso einfach wie geniale Lösung bietet nun das Saarländische Unternehmen Nanopool an. Dem Unternehmen ist es gelungen eine ultradünne Schicht zu entwickeln, die vor dem Verkorken auf die Korkoberfläche aufgetragen wird. Die Nanoschicht wirkt auf zweifache Weise. Zum einen werden bestimmte Schimmelpilzarten, die den Korkgeruch verursachen, abgetötet. Zum anderen werden die durch den Produktionsprozess der Korken bereits vor der Verkorkung entstandenen Phenol- und Chloranisolverbindungen immobilisiert und ihre Extraktion in den Wein wird unterbunden.

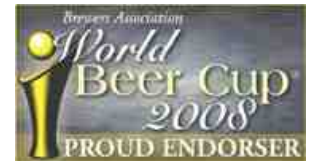
Was die Zuverlässigkeit dieser Methode angeht so verweist Ralf Jürgens, der Senior Engineer der Nanopool GmbH, auf zahlreiche Untersuchungen: "Wir haben mikrobiologische Tests und Untersuchungen an akkreditierten Instituten durchgeführt, die alle die antimikrobielle Wirkung der nanopool-Beschichtung bestätigen." Die Beschichtungen sind leicht aufzubringen und können in jeder Korkproduktion oder bei Winzern und Abfüllern appliziert werden.

Auf die Lebensmittelechtheit der Beschichtung weist der Geschäftsführer des Unternehmens ausdrücklich Sascha Schwindt hin: "Das Produkt genügt selbstverständlich den Ansprüchen der Lebensmittelechtheit und hat keinen Einfluss auf die Reifung und den Geschmack des Weines. Die Schicht ist unsichtbar und kann auch nicht ertastet werden. Die Haptik des Korkens ist in keiner Weise verändert. Für den Weintrinker ist ein veredelter Korken nicht



© Raphael Maas by nanopool.eu

keiner Weise verändert. Für den Weintrinker ist ein veredelter Korken nicht



Bier aktuell

24.07.2007



Applikationsoptimiert
Komplette Mess- und Regelstellen

23.07.2007

Tradition und Innovation -
Erfolgsaussichten in einem
wettbewerbsstarken Markt
Das 5. IfGB-Forum Spirituosen
und Brennerlei tagt am 11. und 12.
September in Nordhausen am Harz

Veredelte
Weinkorken
retten den guten
Geschmack.



Ein
nanotechnologisches Produkt
gegen den Korkgeschmack

20.07.2007

Nachbericht zur 4.
Hofbräu-Dult
2007
Bereits zum 4. Mal
öffnete Hofbräu
München am Samstag, 14.07.2007
seine Pforten und lud zur
Hofbräu-Dult auf das
Brauereigelände in München Riem
ein.



18.07.2007

Weyermann Malz
Erfolgreiche
Re-Zertifizierung
nach DIN ISO
9001:2000 und
GMP-B2 (Weyermann
Getreideerfassung Leesau)



20.07.07 100
Jahre Fürth mit
Stadtführung

20.09.07 DBMB Stammtisch
Nordbayern - Versammlung mit
Wahlen & Spanferkelessen



Haus- und
Hobbybrauertage
2007

Vom 14. bis 16.
September 2007
finden zum 12. mal die Haus- und
Hobbybrauertage der Vereinigung
der Haus- und Hobbybrauer in
Deutschland e.V. (VHD e.V.) statt.



16.07.2007

Nah am User, nah
am Gast.
Nutzwert ist Pflicht:
Online-Auftritt
bedeutet
gastronomische
Chance



neue Partner

erkennbar." Untersuchungen haben gezeigt , dass alle technischen Anforderungen des Abfüllers, wie z. B. Dichtigkeit, Anpresskraft, Zugkraft usw. durch die Beschichtung nicht beeinflusst werden und somit sich in der Verarbeitung keinerlei Veränderungen ergeben.

Damit liefert die Nanopool GmbH die Antwort auf die seit Jahren laufende Suche nach der Weinindustrie nach Alternativen zum Naturkork, die den Qualitätsansprüchen und den ästhetischen Erwartungen der Weinkonsumenten gerecht werden.

Kontakt: Redaktion Brauereijournal
Email: redaktion@brauereijournal.de
Homepage: <http://www.brauereijournal.de>

[Artikel weiterempfehlen](#)
[Druckausgabe](#)

[ProMinent Dosiertechnik GmbH](#)

[Promo-Section Germany e.K.](#)
Eugen D. Krämer

[Zühlke, Scholz & Partner](#)
Melanie Hempel

[mpr marketing public relations
promotion](#)
Aline Seehof

[Molthan van Loon](#)
Inga Frese

Wollen auch Sie
[Partner werden?](#)