

Ozon

(Wine Bussiness – C. Penn)

Ozon, lang gebruikt in de wijnindustrie als ontsmettingsmiddel voor de crushers, wordt soms ook gebruikt om vaten schoon te maken, maar weinig mensen weten dat ozon ook wordt gebruikt om druiven te behandelen voor het maken van wijnen met minder toegevoegd SO₂; of dat ozon is gebruikt om bacteriën in wijngaarden te verminderen die kunnen leiden tot geblokkeerde fermentaties. Wijnmakers die ermee hebben gewerkt, zeggen dat ozonbehandelingen de kenmerken van fruit naar voren brengen in afgewerkte wijnen. Nu zijn ze aan het experimenteren om te zien of ozonbehandelingen effectief kunnen zijn bij het reinigen van aan rook blootgestelde druiven voordat ze worden gevinifieerd.



Resultaten van een proef gepresenteerd tijdens de Innovation & Quality Conference 2018, georganiseerd door Wine Business Monthly, gaven geen detecteerbaar bewijs van rookgeur in behandelde partijen versus een controle. Niveaus van fenolen en antioxidanten namen ook toe. Fabio Mencarelli, hoogleraar naogsttechnologie van tuinbouwgewassen aan de Universiteit van Tuscia in Italië die pionierde in het Purovino-proces, was een van de presentatoren tijdens een sessie op IQ in 2018 met topacademici van over de hele wereld met expertise in blootstelling aan rook en druiven. Niet te verwonder dat deze techniek bijzonder veel belangstelling krijgt uit de VS gezien de recente bosbranden in de buurt van, en in de wijngaarden.