

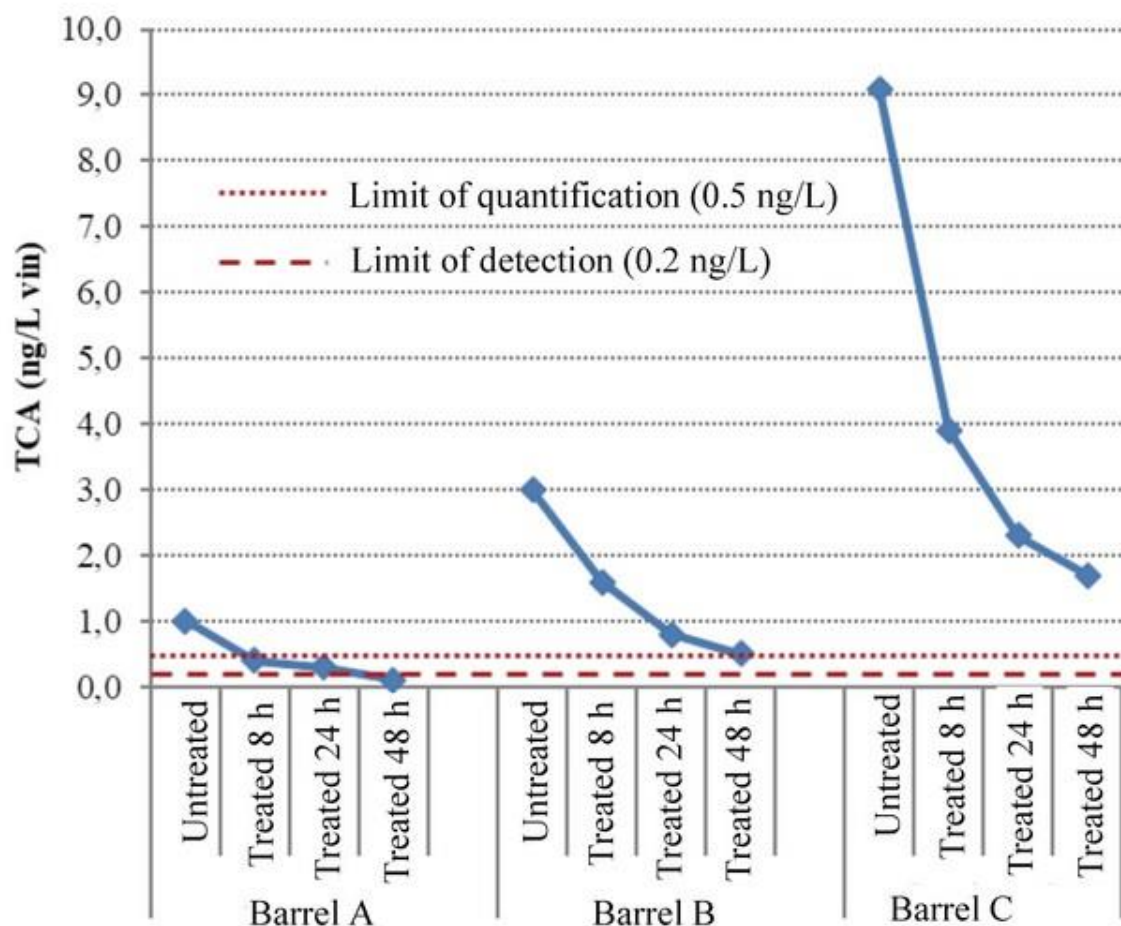
Onderzoek toont aan dat huishoudfolie kurkgeur kan verwijderen

Een studie uitgevoerd door l'Institut Scientifique de la Vigne et du Vin (ISVV) in Bordeaux, toonde naar verluidt aan dat langdurige onderdompeling van wijn in contact met plastic in staat was om tot 82% van de TCA-moleculen te verwijderen. Helaas moet het gebruikte type plastic heel specifiek zijn.

Professor Pierre-Louis Teissedre van de ISVV zei dat: "We geen standaard keukenfolie hebben gebruikt, maar een film die is samengesteld uit een mix van synthetische polymeren die gecertificeerd zijn voor huishoudelijk gebruik", maar hij heeft niet onthuld wat precies en of het in de handel verkrijgbaar was. In de studie namen de onderzoekers drie vaten gevuld met een vintage rode wijn uit 2013, een blend van 70% Cabernet Sauvignon en 30% Merlot die 24 maanden in barrique had gerijpt. Vat één werd aangetast met 1 ng / l TCA, vat twee met 3ng / l en vat drie met 9 ng / l. Kurkgeur is meestal waarneembaar bij 1,5 ng / l tot 3 ng / l, waardoor het eerste vat net aan de vooravond van merkbaar is en het derde extreem.

De plasticfolie werd vervolgens aan elk vat toegevoegd en na acht uur werden tests uitgevoerd. In dit stadium bleek het plastic 47% tot 57% van de TCA-moleculen te hebben gebonden en de concentratie van TCA daalde met gemiddeld 74% tot 82% na 24 uur weken en tot 48 uur, waarna verdere monsters werden genomen voor analyse. De onderzoekers merkten op dat voordat het experiment begon: "De haloanisolen PCA (pentachlooranisol) en TBA (2,4,6-tribroomanisol) werden niet gedetecteerd in de geanalyseerde wijnen.

"Ze bevatten echter allemaal sporen van TeCA (2,3,4,6-tetrachlooranisol), die na acht uur behandeling werden geëlimineerd."



Bovendien had het gebruik van de huishoudfolie die door de onderzoekers werd gebruikt geen substantiële invloed op "conventionele oenologische parameters (pH, dichtheid, alcohol, totale en vluchtige zuurgraad, glucose/fructoseverhouding, appel-, melk- en wijnsteenzuurgehalte), noch op de kleur of het gehalte aan totale fenolische verbindingen en totale tannines in de behandelde wijnen, ongeacht de duur van de behandeling". Na 24 uur werd echter een "lichte toename" van anthocyanen (gerelateerd aan wijnkleur) opgemerkt in vat één en drie ('A' en 'C' in de test).

Er werd ook opgemerkt dat het plastic misschien een bepaalde hoeveelheid ethylesters had geabsorbeerd - verbindingen die verband houden met fruitige aroma's in wijn - hoewel een latere proeverij oordeelde dat dit niet voldoende was om de smaak van de wijn negatief te beïnvloeden.

De auteurs van de studie vroegen: "Volgens sensorische analyse werden de wijnen die met de plastic folie waren behandeld, als minder gekurkt en fruitiger en / of eikiger ervaren dan de overeenkomstige onbehandelde wijnen, en dit ongeacht de contacttijd tussen wijn en film. Dit gedrag houdt rechtstreeks verband met de sterke afname van de concentratie HA's in de wijn na behandeling met de plasticfolie (Figuur 1). De kurkgeur werkte duidelijk als een krachtig maskeermiddel⁴. Hoewel een vermindering van het gehalte aan bepaalde fruitige verbindingen werd waargenomen in de behandelde wijnen, is een verbetering van de fruitige perceptie van deze wijnen bevestigd.

"Een vraag over de ware impact van de plastic film op de fruitige perceptie in de wijn bleef onbeantwoord: kan de achteruitgang van bepaalde fruitige verbindingen, veroorzaakt door het gebruik van de plastic film, invloed hebben op de expressie en perceptie van het fruitige karakter van rode wijn in afwezigheid van het maskerende effect van TCA? " Om dit te beantwoorden werd een wijn zonder TCA 48 uur lang met de plastic folie geweekt en daarna werd geconcludeerd dat "behandeling met de plastic folie de fruitige perceptie niet beïnvloedt, omdat, ongeacht de wijn-film contacttijd en met een vermindering van dezelfde fruitige markerings als in de besmette wijnen, vonden proevers geen significant verschil tussen behandelde en onbehandelde wijnen. "

De auteurs concludeerden dat: "De verkregen resultaten bemoedigend zijn voor de wijnsector, aangezien deze behandeling, die effectief is om kurkgeur zeer significant te verminderen, gemakkelijk toe te passen is en kan helpen om een aanvaardbaar kwalitatief organoleptisch potentieel te herstellen voor wijnen die zijn verontreinigd met HA's. Omdat de gebruikte plasticfolie volledig geschikt is voor levensmiddelen, vormt het gebruik ervan geen risico voor de chemische samenstelling van de wijn. "