

Gebruik van UHPH om sappen te verkrijgen met een betere voedingskwaliteit en gezondere wijnen met een laag SO₂-gehalte

R. Carey – Wine Business

Een nieuw most- en wijnproces, bekend als Ultra High Pressure Homogenization (UHPH), is goedgekeurd door de Internationale Organisatie voor Wijnbouw en Wijn (OIV).

Dr. Antonio Morata van de Universidad Politécnica de Madrid, Madrid, Spanje, testte hoe dit proces zou werken in wijn.

Ultrahoge drukhomogenisatie (UHPH) is een hogedruktechniek waarbij een vloeistof onder druk wordt gezet door te pompen met meer dan 200 MPa en onmiddellijk bij atmosferische druk via een speciale klep drukloos wordt gemaakt. In de klep produceren extreem intense schokken en schuifkrachten zodanige krachten dat biologisch weefsel in nano-afmetingen wordt uiteengetrokken waardoor het dus ook een sterk antimicrobiële effect heeft. Het klinkt heftig maar zelfs wanneer de temperatuur in de klep kan worden verhoogd (70–150 ° C), kan het als een zachte technologie worden beschouwd vanwege de enorm korte verwerkingstijd (minder dan 0.2 seconde). Het is gemakkelijk om uitlaattemperaturen na klep van 20–25 ° C te krijgen door de expansie en bijgestaan door warmtewisselaars. Thermische markers als hydroxymethylfurfural (HMF) worden niet gevormd, noch worden schadelijke effecten waargenomen in gevoelige verbindingen zoals terpenen of anthocyanen. Bovendien wordt een intense inactivering van oxidatieve enzymen waargenomen, waardoor de sensorische en voedingskwaliteit van vruchtensappen wordt beschermd en het gebruik van antioxidanten als sulfieten wordt vermeden of verminderd. UHPH kan worden beschouwd als een krachtige en zeer effectieve continue en steriliserende technologie zonder thermische repercussies, die in staat is om verse sappen met de meeste van hun aanvankelijke sensorische en voedingskwaliteit te behouden en hoogwaardige en natuurlijke gefermenteerde derivaten als wijn mogelijk te maken.

De techniek is ondertussen zo'n 2 jaar in onderzoek en je kan er zeker van zijn dat binnenkort de eerste wijn-resultaten van zich zullen laten horen. Wil je meer weten voor deze techniek die nu op de drempel staat : [UHPH-technique for healthier wines](#) maar let op, het best wel een technisch pittig artikel.