

Hoe geüpicycled wijnafval een smaakversterker kan zijn?

Wijn wordt geproduceerd door eerst de druiven met de hand of machinaal te oogsten. Boeren hebben de neiging om de beste tijd van het jaar te kiezen om te plukken door regelmatig smaaktesten van het fruit uit te voeren. Vervolgens worden de druiven geperst, elke batch met verschillende methoden, afhankelijk van het type wijn dat wordt gemaakt. Vervolgens wordt het product gefermenteerd en gerijpt voordat het wordt gefilterd en gebotteld voor de schappen.

Wanneer wijn wordt gemaakt, laat het echter afval achter - een mengsel van pulp, zaden en schillen die meestal worden verspild. Volgens 'Food Dive' kan afval worden hergebruikt als meststof, een hernieuwbare energiebron of door het unieke plan van een Canadees bedrijf te volgen.

Volgens Food Dive ontdekte president Bill Broddy van CrushDynamics hoe voedzaam afval is nadat hij een beer had zien eten tijdens een fietstocht. Na een informatief gesprek met de Canadese wijnmakelaar (nu hoofdwetenschapper van CrushDynamics), had Broddy een aha-moment: hij realiseerde zich dat die afval waardevolle toepassingen zou kunnen hebben die verder gaan dan de huidige beperkingen.



FACT 1

Wineries dispose of 1 liter of edible wine derivative (skins, seeds, and sediment) for every 2 liters of wine.

@crushdynamics



"Dit heeft wereldwijde implicaties", zei CEO Kirk Moir. "We proberen gewoon elk jaar een goed onderkomen te vinden voor 15 miljoen ton aan wijnbereidingsderivaten op wereldwijde basis. We hebben een vrij groot, groot, gedurfd doel." Volgens Moir is het bedrijf van plan om overgebleven afvallen in eiwitpoeder om te zetten en werkt het momenteel aan een patent voor een proces dat de bittere smaak verwijdert en de totale kosten verlaagt.

De gouden gans van het bedrijf zit in hun twee producten: Ruby Purée en Gold Purée. "We zien dat als ongelooflijk nuttige hefbomen om met een steeds groter wordende productfamilie te komen", zei Moir. Om het groeiende bedrijf aan te vullen, heeft CrushDynamics \$ 3,6 miljoen aan financiering opgehaald - een "kritieke mijlpaal" voor het in Canada gevestigde bedrijf, volgens Vegconomist. Dus na het leren van deze innovatieve strategie waar CrushDynamics naar streeft, zul je nooit meer op dezelfde manier naar zelfgemaakte wijn kijken.