

OPGELET: Flintglas-flessen veroorzaken achteruitgang van het aroma van witte wijn

Bron: wetenschappelijke studie gepubliceerd op National Center for Biotechnology Information

Ter info: Flintglas is een glassoort met een hoog gehalte aan loodoxide. Normaal is dit glas dat gebruikt wordt voor optische toepassingen maar door steeds meer recyclage van glas dat nu ook op kleur kan worden gescheiden kan ook wit glas uit recycleglas vervaardigd worden en hierdoor 'verontreinigingen' bevatten met een hoog loodoxide maar vaak is het ook een marketing-punt om glas te gebruiken voor witte wijnen een betere esthetische glans te geven.

Hieronder vind je het abstract van de studie



Vanwege marketingaanbevelingen worden witte wijnen vaak gebotteld in flintglas om de esthetiek te verbeteren en de wijnkleur te laten zien. Hoewel bekend is dat deze praktijk een wijnfout veroorzaakt, is de invloed van licht op het fruitige en bloemige aromatische profiel van wijn onbekend. Het doel van deze studie was om de veranderingen in de vluchtige witte wijn te onderzoeken onder typische omstandigheden in de supermarkt-rekken, met 1052 flessen van 24 witte wijn. Na slechts 7 dagen houdbaarheid in flessen van vuursteenglas, werd een dramatisch verlies aan terpenen (10 tot 30%) en norisoprenoïden (30 tot 70%) geregistreerd, terwijl gekleurde glazen flessen dergelijk gedrag zelfs na 50 dagen niet vertoonden, en duisternis de fruitige en bloemige aromatische integriteit van de wijn behouden. We hebben ook een alternatief mechanisme voorgesteld voor de opstand van de onaangename geur van lightstrike, waarbij rekening wordt gehouden met het verlies van aroma's van de variëteit. In het licht van dit begrip van de negatieve invloed van flintglas op de identiteit van witte wijnaroma's en het zintuiglijke karakter, moet deze verpakking sterk worden afgeraden. Dezelfde bevindingen zouden moeten gelden voor een breed scala van verschillende dagelijks geconsumeerde voedingsmiddelen waarbij transparante verpakkingen worden gebruikt.