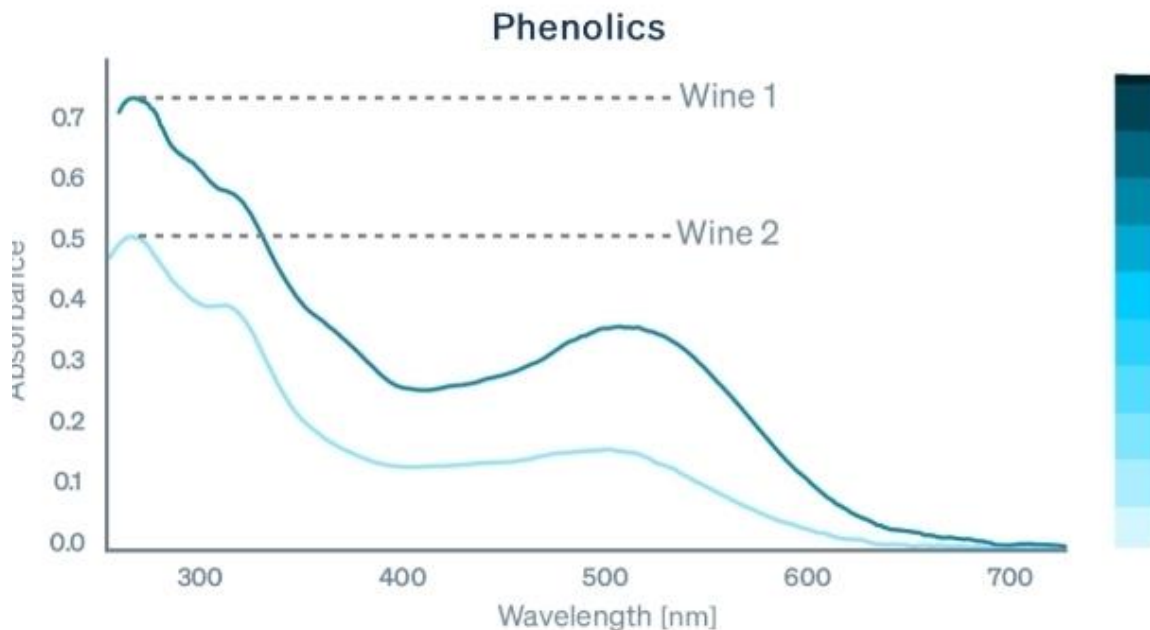


CloudSpec-spectrofotometer

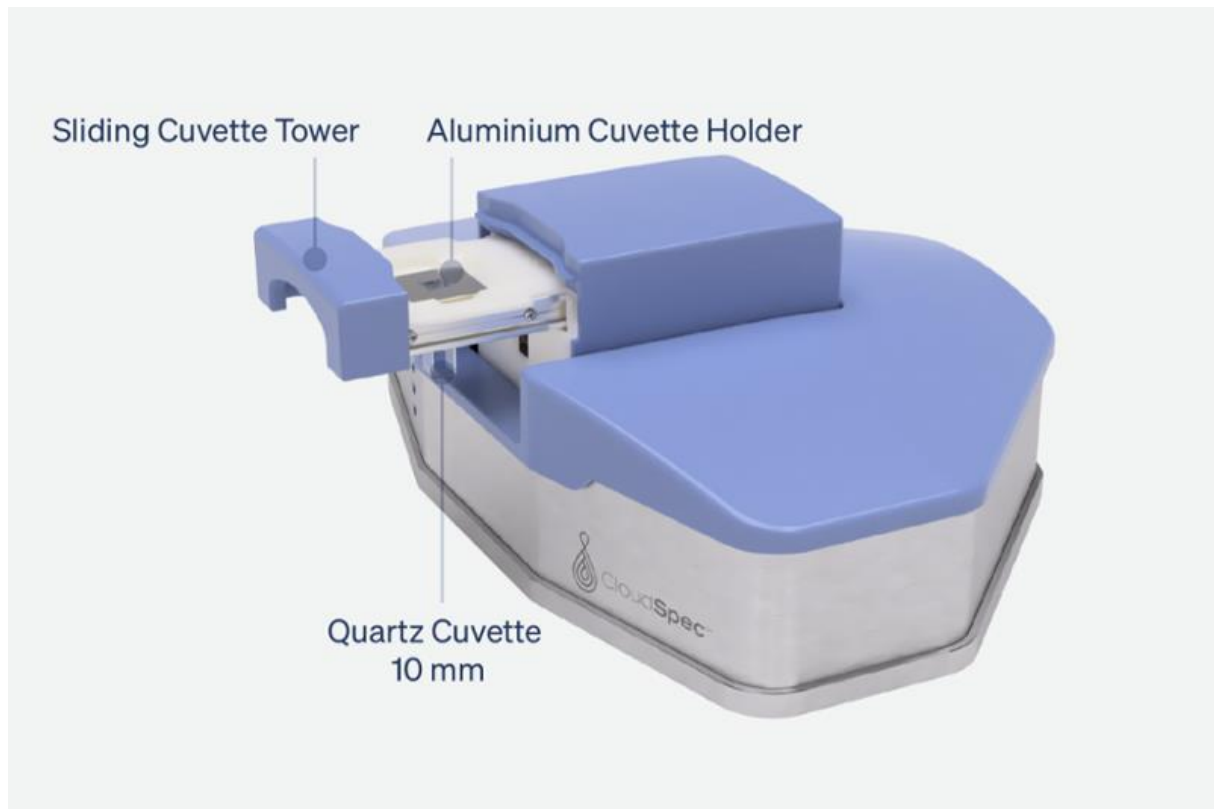
Een bedrijf dat drie jaar geleden werd opgericht in Wellington, Nieuw-Zeeland, zegt dat het een spectrofotometer heeft ontwikkeld die wijnmakers meer controle over en inzicht in kleur en fenolen geeft dan voorheen mogelijk was met traditionele spectroscopiemethoden.



Spectrofotometers bestaan al heel lang in wijnlaboratoria en maken gebruik van licht voor chemische analyse. Het nieuwe apparaat doet echter een analyse zonder enige centrifugatie of filtering. Dat betekent dat wijnmakers tijdens een live gisting, midden in de oogst, een druivenmonster of een sapmonster rechtstreeks uit de tank kunnen nemen en dit rechtstreeks in het apparaat kunnen plaatsen voor analyse.

"Het is iets heel nieuws, omdat het nog nooit eerder mogelijk was", zegt Marco Wilkins, business development manager voor Marama Labs en CloudSpec. "We gaan erop uit om een beetje voorlichting te geven over wat nu mogelijk is."

"Je kunt nu dingen meten die je nog nooit hebt kunnen meten, omdat je niet de dingen eruit haalt waar je eigenlijk naar op zoek bent (centrifugeren of filteren), wat wijnmakers altijd hebben moeten doen," zei Wilkins. . "Wat je vroeger eigenlijk meette, was het heldere sap, oftewel de heldere wijn. Dat geeft geen erg nauwkeurige meting van wat de tannine na extractie zal zijn."



Het apparaat is uitgevonden door twee natuurkundigen als onderdeel van een PhD-project. Het gebruik van spectroscopie op niet-geklaarde monsters heeft testimplicaties voor een aantal industrieën.

Door het bedrijf ontwikkelde software helpt wijnmakers bij het volgen en controleren van wijnprofielen in plaats van ze alleen maar te meten.

Wilkens zei dat enkele van de beste wijnmakerijen van Nieuw-Zeeland het apparaat gebruiken wanneer druiven worden geoogst om te begrijpen hoe de wijnoogst eruit ziet als deze binnenkomt. "Ze kunnen hun processen gaan veranderen op basis van wat ze zien, zodat ze zich jaar na jaar kunnen richten op de wijnstijl die ze eigenlijk willen, in plaats van afhankelijk te zijn van de manier waarop die dingen kunnen veranderen."

Twee wijnhuizen leverden getuigenissen voor de website van het bedrijf: Cloudy Bay en Giesen

Wilkins zei dat Marama Labs de apparaten beschikbaar stelt aan Amerikaanse wijnhuizen en gratis proefperioden van drie maanden aanbiedt.

"We hebben er alle vertrouwen in dat we van hen vaste klanten zullen maken."

Een abonnementsmodel zal ongeveer \$ 6.000 per jaar kosten.

<https://www.cloudspec.co.nz/>