

Next level filtertechniek van VA Filtration & Amaea

Bron: Press release ([link](#))

Op maat 'geprinte' molecule om foute aroma's uit wijn te filteren

Californische wijnmakerijen zullen toegang krijgen tot een bekroonde moleculaire filtratietechnologie met specialisten uit de sector, VA Filtration kondigt hun nieuwste samenwerking met Amaea aan.



De technologie van Amaea is uniek ontworpen om doelmoleculen selectief uit wijn te vangen met behulp van een filtratieproces. Deze innovatieve methode geeft wijnmakers de mogelijkheid om wijn met hernieuwd gemak en precisie in balans te brengen en te saneren.

Bryan Tudhope, eigenaar en oprichter van VA Filtration zei: “We zijn er trots op samen te werken met Amaea om hun baanbrekende technologie op de markt te brengen. De selectiviteit en snelheid van de oplossing sluiten aan bij onze focus om de kwaliteit te verbeteren en waarde toe te voegen. Dit maakt het de perfecte aanvulling op ons dienstenportfolio.”

Jonathan Engle, Wine Industry Lead bij Amaea zei: “Amaea’s technologie is krachtig vanwege de unieke, eerste in zijn soort molecuulair ingeprinte polymeren (MIP’s). Elke MIP is een klein, herbruikbaar kraaltje bedrukt met een specifiek doelmolecuul. Terwijl wijn door deze kralen stroomt, worden de doelmoleculen opgevangen. Met instelbare dosis- en stroomsnelheden hebben wijnmakers de controle om de concentratie van de opname te verfijnen, waardoor ze hun ideale sensorische resultaten kunnen bereiken.

“Wat de oplossing van Amaea zo aantrekkelijk maakt, is de selectiviteit en de aanpasbaarheid ervan. Door ons te richten op de verwijdering van specifieke moleculen – zoals de vluchtige fenolen die verantwoordelijk zijn voor de rookimpact of de fenolen die overmatige adstringentie veroorzaken – vermindert onze aanpak deze ongewenste markers terwijl het karakter en de body van de wijn behouden blijven. Dit proces zorgt ervoor dat de wijnen zachter worden, waardoor fruitsmaken en aroma’s naar voren komen en uiteindelijk de kwaliteit van de behandelde wijnen verbetert.”

Engle legt uit dat de technologie van Amaea echt tot leven komt in de handen van wijnmakers: “De behandelingspercentages worden door de wijnmakers zelf bepaald; zij weten het beste waar de wijn moet zijn. VA Filtration heeft een sterke, langdurige relatie met de Californische wijnmakers, en via deze samenwerking zijn we verheugd deze innovatie rechtstreeks aan de experts te kunnen aanbieden.”

Sinds de lancering in september 2023 is de technologie van Amaea gebruikt om meer dan 1 miljoen liter door rook aangetaste wijn te saneren. Hun toepassingenportfolio is sindsdien uitgebreid met het zuiveren van het gehemelte en het saneren van afwijkende aroma's die worden veroorzaakt door invloeden zoals pyrazines, vorst en Brettanomyces.

Meer weten over MIP-technologie? Hier is een video die het principe toelicht (weliswaar uit een andere eerdere bio-diagnostische discipline) Klik [hier](#)