



Innovation am Verschlussektor

Im Kampf gegen den Korkgeschmack gibt es eine neue Waffe: »Superkritisches CO₂« lautet das Geheimnis etwas sperrig. Wichtig ist: Es funktioniert.

Schon seit langem findet Kork Verwendung als Verschluss von Wein und Spirituosen. Durch seine außergewöhnlichen, bis heute immer noch unübertroffenen, physikalischen Eigenschaften bleibt Kork ein absolutes Muß für eine ausgezeichnete Lagerfähigkeit des Weines. Abgesehen davon tragen Korkverschlüsse auf einfachste und zugleich angenehmste Formen zum Natur- und Klimaschutz.

Näheres auf unserer Homepage unter Infos: > WWF und NABU meint: Bitte mit Kork! <

Weinfehler Kork- und Schimmelgeschmack

Und doch sieht sich die gesamte Korkindustrie gegenüber den steigenden Anforderungen der Konsumenten an „fehlerfreie“ Produkte gezwungen, technische Lösungen zu entwickeln, die den Anspruch an einwandfrei homogene Korken erfüllen, sowohl hinsichtlich der physikalischen Eigenschaften als auch im Hinblick darauf, sensorische Mängel sicher ausschließen zu können. Das Vermeiden von „Schimmel- bzw. Mufftönen“, welche sich auf das Vorkommen von Molekülen der Gruppe der Chloranisole und insbesondere von 2,4,6-Trichloranisol zurückführen lassen, war bereits Gegenstand zahlreicher Forschungsarbeiten. Die Firma Oeneo Bouchage hat ein Extraktionsverfahren durch superkritisches CO₂ (Diamant®-Verfahren) entwickelt, mit welchem gezielt die Entfernung der unerwünschten organischen Verbindungen erreicht wird.

Höhere sensorische Reinheit

Anerkannte internationale Forschungsinstitute bestätigten Oeneo Bouchage, daß sich die mit Diam®Korken verschlossenen Weine zu 100% durch sensorische Reinheit, bessere Frucht und ausgeprägtere Reintönigkeit auszeichnen.

Um was genau handelt es sich eigentlich beim Diam?

Diam enthält mehr Korkzellen als ein reiner Naturkorken, denn er besteht größtenteils aus Suberin (edler Teil des Korks) und kein Lignin (Holzstoff des Korkens). Ein Naturkorken setzt sich dagegen zusammen aus etwa 85% Korkzellen sowie 15% Holz- und sonstigen Bestandteilen. Der hohe Korkzellenanteil von Diam kommt dadurch zustande, daß der Kork fein gemahlen und anschließend gesiebt wird. Das Sieben geschieht über einen Rütteltisch und basiert auf der Dichte des Materials. Das heißt, schwere Teile wie Holz und Erde wandern nach außen, das gute Korkmaterial sammelt sich in der Mitte. Nur diese Brösel werden anschließend weiterverarbeitet. Im Vorfeld hat das Korkmaterial schon diverse Sortierungs- bzw. Zerkleinerungsprozesse durchlaufen. Steinchen sowie Metallteile wurden bereits entfernt. Behandlung des Suberin mit superkritischem Kohlendioxid (patentiertes Verfahren).

Was ist darunter zu verstehen?

CO₂ findet aufgrund seiner zahlreichen Vorteile bereits seit Langem in anderen Branchen, insbesondere auch der Lebensmittelindustrie, Zuspruch. Beispielweise kommt es bei der Entkoffeinierung von Kaffee und Tee zum Einsatz. Ebenso bei der Hefeextraktion in der Bierherstellung oder sogar in der Pestizidentfernung im Reis. Superkritisches deshalb, weil in einem Bereich (74 bar und 31°C) gearbeitet wird, in dem CO₂ noch nicht flüssig ist, sondern gerade noch als Gas vorliegt. Da TCA eine leicht flüchtige Substanz ist, kann diese mittels CO₂ in einem bestimmten Temperaturbereich und dem entsprechenden Druck aus den Korkbröseln entfernt werden.

Mikrosphären garantieren Elastizität

Neben dem Diamantverfahren zeichnet sich der Diam®Korken durch ein weiteres Patent gegenüber den üblichen Presskorken aus, nämlich der Zugabe von Mikrosphären. Mikrosphären werden z.B. auch bei der Herstellung von Hautcremes verwendet, um die enthaltene Flüssigkeit zu transportieren. Bei unserem Produkt füllen die Mikrosphären die Hohlräume zwischen dem Korkgranulat aus. Sie sorgen zum einen für die Elastizität des Stopfens und zum anderen Sauerstoffdurchlässigkeit wie beim Naturkorken.

Im Diam hat das Unternehmen Oeneo Bouchage die perfekte Lösung bezüglich Geruchs- und Geschmacksneutralität und will sich daher in Zukunft auf dieses Produkt beschränken. „Unser einziges Problem ist die Optik“, räumt Exportleiter Francois Margot ein. „Diam sieht aus wie ein Presskorken, ist aber keiner“.

Leider kam auch bei Top-Naturkorken immer wieder vor, daß Weine von korkbedingte Geschmacksfehlern betroffen waren. Bis zu 1% muß man als „normal“ akzeptieren.

Wir sind froh, daß wir auf Grund innovativer Technik seit den Füllungen 2008 (APNr.-Endungen 08) den Diam®Korken einsetzen können. Dadurch unsere sorgfältig gepflegten Weine keine negative geschmackliche Veränderung mehr erfahren und wir weiterhin einen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten. Dafür greifen wir auch gerne tiefer in die Tasche.

