

Nieuwe technieken

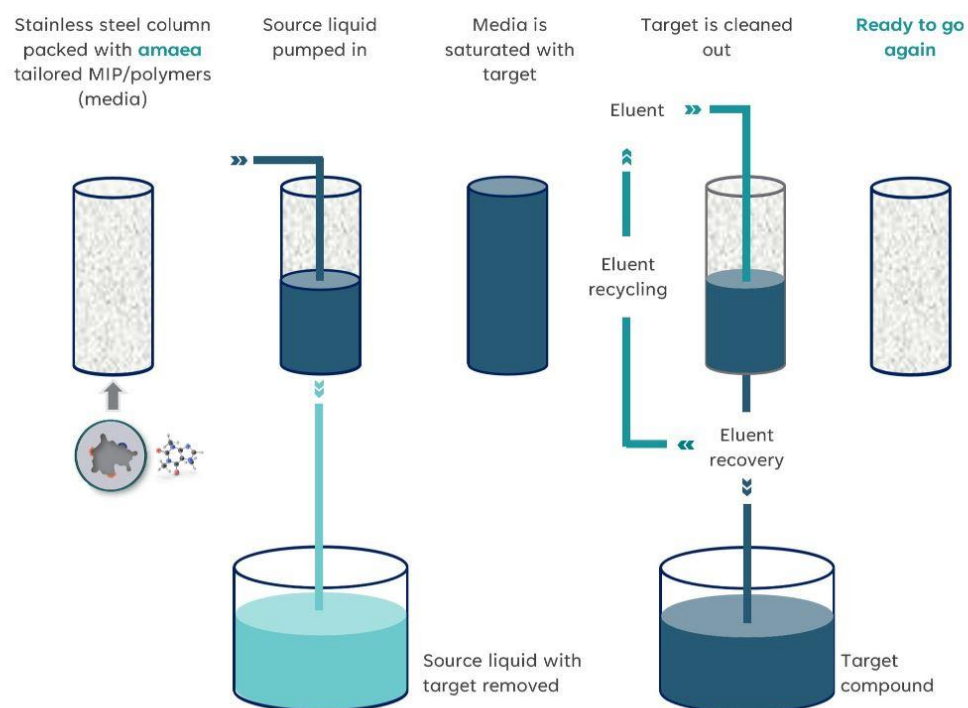
Amaea brengt nieuwe moleculaire filtertechniek

Bron: Press release

Een nieuwe precisie-wijntechnologie verandert de manier waarop wijnmakers omgaan met kwaliteitsproblemen en waarde terugwinnen uit wijnen met een hoog fenolgehalte. Amaea, een Nieuw-Zeelandse ontwikkelaar van op maat gemaakte moleculair geïmprimeerde polymeren (MIP's), krijgt erkenning vanuit de industrie voor zijn nieuwe moleculaire filtratietechnologie voor nauwkeurige wijnsanering en smaakverbetering.

Van premium wijnmakers in Nieuw-Zeeland tot topproducenten in Californië: amaea's selectieve, duurzame filtratieoplossing, die eind 2023 werd gelanceerd, wordt gebruikt om de wijnkwaliteit te saneren en te verbeteren. De gepatenteerde MIP-korrels, geïmprimeerd met miljarden bindingsplaatsen, richten zich selectief op ongewenste moleculen – zoals pyrazinen, ethylfenolen en fenolische verbindingen die verantwoordelijk zijn voor sensorische profielen – en verwijderen deze, terwijl het essentiële druivenraskarakter, de kleur en de smaak van de wijn behouden blijven.

Simplified view of our molecular filtration process:



"Wijnmakers staan voor grote uitdagingen wanneer er ongewenste kenmerken of effecten in hun wijnen voorkomen die met traditionele methoden niet kunnen worden opgelost", aldus Aiden Tapping, CEO van amaea. "Onze moleculaire filtratieoplossing geeft hen de controle om de verbindingen die verantwoordelijk zijn voor ongewenste sensorische profielen te verwijderen - zonder de gewenste eigenschappen te verliezen. Dit herstelt de waarde, voorkomt dat wijn wordt gedegradeerd of weggegooid en beschermt uiteindelijk de merkintegriteit."

Wijnen die zijn aangetast door "ongewenste aroma's", zoals die veroorzaakt door stinkwantsen of pyrazinen, evenals wijnen die een aanzienlijke bitterheidsbeheersing vereisen, vormen een grote

financiële uitdaging voor producenten wereldwijd. In het afgelopen jaar hebben de amaea RMx-technologie voor het verwijderen van "ongewenste" aroma's en wijnen die zijn aangetast door vorst, pyrazinen, Brettanomyces, MOG en andere problemen, en de amaea PFx-technologie voor het klaren van de smaak, meer dan 50 unieke producenten ondersteund bij de behandeling van meer dan 1,5 miljoen liter wijn, waarmee ze de afgelopen 12 maanden naar schatting 3,5 miljoen dollar (USD) / 6,2 miljoen NZD aan wijnwaarde hebben teruggewonnen.



"Het is fantastisch om de consistente validatie vanuit de industrie te zien, die de veelzijdigheid en waarde van onze technologie onderstreept", aldus Tapping. "We hebben ons erop gericht om enkele van de beste wijnmakers het vertrouwen te geven om onze technologie te proberen, zelfs bij kleine volumes. Nu, dankzij het succes van onze klanten, bereiden we ons voor op een toename van het aantal wijnen dat door zowel bestaande als nieuwe klanten wordt behandeld, naarmate onze technologie aan populariteit wint."

www.amaea.com/wine