

Nieuw

Ultrasoon eiken vaten reinigen

Bron: Vinetur – ([link](#))

Ultrasone reiniging elimineert 100% van de bacteriën in vaten en transformeert de wijnkwaliteit op Franse landgoederen.

De toepassing van geluidsgolftechnologie door Château Charmail bevordert duurzaamheid, verlengt de levensduur van vaten en verbetert het aroma en de smaakcomplexiteit van de wijn.



In de Médoc-regio in Frankrijk heeft Château Charmail een nieuwe aanpak voor het onderhoud van vaten geïntroduceerd die de aandacht trekt in de wijnindustrie. De afgelopen vijf jaar gebruikt het domein ultrasone technologie om zijn eikenhouten vaten te regenereren, in samenwerking met het Franse bedrijf Dyogena. Deze methode is bedoeld om verschillende uitdagingen aan te pakken waar wijnmakers mee te maken hebben: het garanderen van de reinheid en gezondheid van de vaten, het behouden van de wijnkwaliteit en het beheersen van de kosten.

Traditioneel vertrouwden wijnmakerijen op methoden zoals spoelen met heet water onder hoge druk, stoomreiniging, chemische ontsmettingsmiddelen of zelfs zandstralen en handmatig borstelen om vaten te reinigen. Elke techniek heeft zijn eigen voor- en nadelen. Sommige kunnen agressief zijn voor het hout, terwijl andere bacteriën of oude gisten die de wijn kunnen bederven, mogelijk niet volledig verwijderen.

Ultrasone regeneratie maakt gebruik van geluidsgolven om de binnenkant van houten vaten te reinigen en te desinfecteren. Volgens onderzoek van het Instituut voor Wijn- en Wijnbouwwetenschappen (ISVV) en meer dan tien jaar praktijkervaring in regio's als Champagne, Bourgogne en de Rhônevallei, is deze technologie effectief in het verwijderen van resten en het verlengen van de levensduur van vaten. Het proces duurt slechts enkele minuten per vat en vereist geen agressieve chemicaliën. Het vermindert bovendien het water- en energieverbruik in vergelijking met traditionele methoden.

Dyogena, gevestigd in Blanquefort nabij Bordeaux, is momenteel het enige bedrijf dat deze gespecialiseerde service voor houten vaten aanbiedt. Het bedrijf beschikt over mobiele units die naar wijnhuizen in heel Frankrijk en andere Europese landen zoals Spanje, Portugal en Duitsland reizen. Binnenkort is Dyogena van plan een vaste machine te installeren bij een klant met een groot aantal vaten. ([Dyogena-link](#))

Sébastien Pineau, technisch directeur van Château Charmail, legde uit waarom het domein voor deze methode heeft gekozen. Hij zei dat hun belangrijkste doel was om een reinigingssysteem te vinden dat de hygiënische veiligheid garandeert zonder het hout te beschadigen. Na het testen van ultrasone reiniging op een selectie vaten van verschillende kuiperijen – en deze te vergelijken met hun gebruikelijke methode met heet water – merkten ze duidelijke verschillen op in de resulterende wijnen.

Pineau beschreef hoe wijnen die in ultrasoon gereinigde vaten waren gerijpt, meer body in de mond hadden en minder droog waren door tannines. De wijnen vertoonden ook meer aromatische complexiteit en rondheid. Daarentegen waren wijnen uit vaten die met hogedrukwater waren gereinigd, over het algemeen droger.

Château Charmail huurt zijn vaten van 500 liter voor de rijping van wijn gedurende een jaar. Na elke cyclus gebruiken ze ultrasone reiniging voordat ze de vaten tot drie jaar opnieuw gebruiken. Pineau merkte op dat dit proces de vaten hygiënisch vergelijkbaar maakt met nieuwe vaten – vrij van kalkaanslag, bacteriën of ongewenste gisten.

De toepassing van ultrasone vatregeneratie weerspiegelt bredere trends in de wijnbouw richting duurzaamheid en precisie. Door het water- en energieverbruik te verminderen en tegelijkertijd de wijnkwaliteit en de levensduur van de vaten te verbeteren, zetten domeinen zoals Château Charmail nieuwe normen voor kelderbeheer. Het vermogen van de technologie om 100% van de wilde gisten en bacteriën te elimineren zonder chemicaliën is vooral belangrijk voor producenten die consistentie en zuiverheid in hun wijnen nastreven.

Nu steeds meer wijnhuizen manieren zoeken om traditie en innovatie in balans te brengen, zal ultrasone reiniging wellicht steeds vaker te zien zijn in kelders in heel Europa en daarbuiten. De ervaring van Château Charmail biedt in ieder geval een inkijkje in hoe de wetenschap de toekomst van de wijnbouw vormgeeft in een van de meest legendarische regio's van Frankrijk.

[YouTube - Dyogena](#)