

Nieuw

OENODIA: nauwkeurige gedeeltelijke alcoholverwijdering

Bron: Pressrelease



Oenodia heeft zijn nieuwe proefinstallatie voor gedeeltelijke alcoholverwijdering op laboratoriumschaal getest in het Centre du Rosé in Vidauban, een toonaangevend onderzoeks- en experimenteelcentrum. Dit compacte en praktische apparaat maakt het mogelijk om kleine hoeveelheden wijn (5 tot 10 liter) te testen met verschillende alcoholreductieniveaus (tot wel 6% ABV).

Doelstellingen:

- Beoordeel de impact van alcoholreductie en bepaal de beste balans voor elke wijn.
- Vergelijk verschillende reductiescenario's onder gecontroleerde omstandigheden.
- Valideer de eindresultaten tijdens de ontwikkeling van nieuwe producten.

Deze oplossing biedt wijnmakers een belangrijk voordeel: de mogelijkheid om weloverwogen beslissingen te nemen voordat ze een grootschalige gedeeltelijke alcoholreductie starten.

Wetenschappelijke validatie in het hart van de Provence

Na enkele weken testen heeft de pilotunit zijn waarde al bewezen. De feedback is overweldigend positief, zoals Aurélie Chevallier, laboratoriummanager, en Gregori Lanza, projectmanager, benadrukken:

"Vanaf het eerste gebruik bleek de Oenodia-pilotunit eenvoudig te bedienen, zeer efficiënt en leverde consistente, reproduceerbare resultaten. Hij is perfect geschikt voor het uitvoeren van betrouwbaar en representatief experimenteel onderzoek. Het belangrijkste is dat het proeven met alcoholreductie mogelijk maakt, een kwestie die nu cruciaal is in de Provence."

Een tool geïntegreerd in de algehele expertise van OENODIA

Deze nieuwe tool voor besluitvormingsondersteuning kan nu worden gebruikt met elk van de gedeeltelijke alcoholiseringsunits van het merk, afgestemd op de specifieke behoeften en verwachtingen van de klant.

OENODIA, dat al meer dan 300 wijnmakerijen in 30 landen van apparatuur voorziet, breidt zijn aanbod uit ter ondersteuning van een soepeler technisch proces, waarbij alcoholbeheer hand in hand gaat met pH-controle en tartraatstabilisatie (calcium en kalium). OENODIA behandelt hiervoor jaarlijks meer dan een miljard flessen.

OENODIA bevestigt hiermee opnieuw zijn streven naar het leveren van op maat gemaakte, milieuvriendelijke oplossingen die de besluitvorming in de kelder versnellen en tegelijkertijd commercieel succes garanderen, met name op exportmarkten.

Over Oenodia -

Oenodia, opgericht in 1996 en gevestigd in Pertuis, in Zuid-Frankrijk, is hét toonaangevende merk voor milieuvriendelijke oenologische technologieën. Oenodia is actief op alle wijnproducerende continenten en ontwerpt en installeert een reeks oplossingen op maat voor haar klanten (coöperaties, wijnhandelaren, onafhankelijke wijnmakers, enz.) om de pH-waarde en het alcoholgehalte van wijnen te stabiliseren, filteren en controleren. Elke oplossing combineert een uiterst nauwkeurig productie-instrument, de deskundige ondersteuning van een team van oenologen en unieke garanties.

Met Oenodia wordt kelderwerk eenvoudiger: minder oenologische ingrepen, snellere en betrouwbaardere processen, verbeterde productiviteit en betere respons op de marktvraag, betere kostenbeheersing en een hogere energie-efficiëntie. Door de wijnkwaliteit te behouden en te waarborgen in een context van klimaatverandering, draagt Oenodia bij aan een betere toekomst voor haar klanten.

www.oenodia.com