

## Wordt Estaan\* de langverwachte sulfietvervanger?

Bron: VINO.be ([link](#)) / Bio Based Press ([link](#))



**Hoewel het product al bekend is sinds 2015 lijkt de toepassing ervan in een stroomversnelling te komen sinds dit jaar. In mei maakte het *Instituut van Geisenheim* een document bekend met een positieve evaluatie.**

Het R&D Team van Biolethics Europe (met hoofdzetel in Laren, Nederland) slaagde erin Estaan te vervaardigen als een tannine-extract van een tiental planten, maar vreemd genoeg geen druiven. Noemen we maar *rozemarijn*, *citroenmelisse*, de 'anti-snurk' *ananasplant* en de schimmel *rhizopus japonicus*. Estaan werd door Europa gedgekeurd in 2019 en door het OIV in 2022. Maar het is de studie van de Geisenheim-professoren Maximilian Freund, Monika Christmann en Felipe Salinas Bonich, dit jaar gepubliceerd, die enkele grote wijnproducenten overgehaald heeft om zelf met Estaan te experimenteren.

Estaan zou net als sulfiet werken als anti-oxidant. In de Geisenheim-test werd 50 mg sulfiet/L (0,005%) vergeleken met 1ml/L (0,1%) en 2ml/L (0,2%) Estaan. Estaan werkte beduidend beter de eerste 24 uur en zorgde voor een blijvend effect bij gebruik van 2ml. Estaan komt uit studies ook voor als heilzaam tegen *brettanomyces*, *oenococcus oeni* en andere pretbedervers in wijn.

Estaan wordt op de markt gebracht als een lichtbruin poeder dat eerst dient opgelost in 10 maal zijn volume warm water of wijn tot het volledig opgelost is. Het laboratorium Biolethics raad een gebruik aan van 7g/hL bij de most, 35g/hL na de fermentatie(s) bij wit en rosé en 26g/hL bij rood. In totaal zitten we dus met 0,42 g bij wit en rosé en 0,33g bij rood, per liter wijn.

Indien Estaan doorbreekt zou dit het potentieel toxische sulfiet dat in verband wordt gebracht met onder meer ademhalingsmoeilijkheden, hoofdpijn en diaree voor het eerst in 150 jaar van de troon stoten. Het belooft de wijn fruitiger, aromatischer en sappiger te maken, net zoals het geval is bij natuurwijn, maar dan zonder de risico's ervan. Indien Estaan zijn beloften waarmaakt, zal er echter vooral naar de prijs gekeken worden, want je hebt er duidelijk veel grotere hoeveelheden van nodig dan sulfiet.

*\*Estaan® is een geregistreerd merk van Biolethics Europe.*

## Estaan, een natuurlijke vervanger van sulfiet in wijn

Je kent het wel. Je drinkt iets teveel wijn en de volgende dag word je wakker met hoofdpijn. Niet door de alcohol maar door de sulfiet in de wijn. Sulfiet is een antioxidant, nodig omdat wijn uit zichzelf geleidelijk verandert in azijn. Maar Bioethics heeft nu estaan ontwikkeld, een 100% natuurlijke vervanger voor sulfiet. Waarbij – naar zij zeggen – alle eigenschappen en de smaak van de wijn behouden blijven.

[Bioethics](#) is opgericht door de Nederlanders Rob ten Herkel en Ton Kléberg. Samen met een aantal onderzoekers en universiteiten ontwikkelden ze in vier jaar tijd estaan als 100% natuurlijke sulfietvervanger. Bij toepassing in wijn was daarbij de hoogste eis dat al haar eigenschappen en smaak behouden blijven.

## Estaan, een veelzijdig product

Estaan is een natuurlijk complex van polyfenolen, gewonnen uit plantaardig materiaal. De ingrediënten komen uit zes verschillende planten afkomstig van drie continenten. Alles natuurlijk, zonder chemische bestanddelen. Aan de toepassing zijn uitgebreide testen vooraf gegaan. Wijn is het eerste product waarin estaan wordt toegepast. Maar het kan ook worden gebruikt als antioxidant in zilveruitjes, mosterd, cosmetica, groenten, gedroogd fruit, vleesvervangers en chips.

De ontwikkelaars beschrijven de stof als het conserveringsmiddel van de toekomst. 'De grootste doorbraak in de conserveringsindustrie.' De plantaardige formulering wordt bereikt met achtereenvolgende multifase scheidingstechnieken, gevolgd door zuivering. Een proces waarbij alle actieve componenten behouden blijven.

Het eerste product met estaan is nu op de markt gekomen. Het is een Pinot Noir, [Novatura 2019](#) geheten. Met 'aroma's van vers fruit, wilde kersen, bramen, lichte kruidigheid en vanille. Ideaal als zomers gekoeld rood.' Op de markt gebracht door Colonjes, het eerste bedrijf in de wijnwereld met een vergunning om estaan te mogen toepassen. Meer toepassingen gaan volgen!

Download brochure: [hier](#)

## Kostenvergelijking per 25 liter wijn

- Sulfiet (Kaliummetabisulfiet):
  - Benodigde dosis: ca. 1 gram per 10 liter (2,5 gram voor 25 liter).
  - Prijs: Een verpakking van 1 kg kost ongeveer € 15 à € 17 (of € 6,99 voor een kleinere hoeveelheid).
  - Kosten per 25 liter: Minder dan € 0,10.
- Estaan (Combopack):
  - Benodigde dosis: Wordt verkocht als specifieke combopakketten voor een vast volume.
  - Prijs: Een [ESTAAN® Combopack voor 25 liter Wit/Rosé wijn](#) kost ongeveer € 11,95.
  - Kosten per 25 liter: Ongeveer € 11,95

*Je doet dit dus nooit uit een kostprijsoverweging want het kost uiteindelijk 100x meer dan sulfiet, maar puur uit een gezondheidsprincipe ten opzichte van sulfiet. Hou ook rekening met mogelijke smaakverschillen ten opzichte van sulfiet. Doe dus zeker vooraf een kleine proef.*