

## Sauerstoffmanagement und Temperaturmanagement kombinieren, um die Weinqualität bis zum Genuss zu erhalten

Zahlreiche von Nomacorc durchgeführte Studien haben die Bedeutung der Kontrolle der Sauerstoffzufuhr zu Weinen belegt, im Besonderen beim Abfüllen und während der Lagerung. Eine unkontrollierte Sauerstoffzufuhr in der Flasche kann die Qualität des Weines und sein sensorisches Profil unwiderruflich verändern und sich auf Lebensdauer, Farbe und Aromen auswirken. Diese Kernelemente für die Qualität eines Weines können ebenfalls durch ein schlechtes Temperaturmanagement bei der Lagerung oder dem Transport des Weins beeinträchtigt werden. Um die Qualität bis zum Genuss zu bewahren, müssen daher unbedingt das Sauerstoffmanagement und das Management der Temperaturen, denen der Wein ausgesetzt sein kann, berücksichtigt werden. Dank einer Partnerschaft mit dem Unternehmen eProvenance haben wir ein Leistungsangebot entwickelt, das unsere Sauerstoffmanagement-Lösungen mit Temperaturüberwachungslösungen während der Lagerung und dem Transport der Weine ergänzt.

### Temperaturaufzeichnungen auf dem Versandweg

Während des gesamten Versandes wird die Temperatur mit Temperatursensoren kontrolliert. Anhand der erfassten Daten können alle kritischen Phasen identifiziert werden, die die Qualität des Weines beeinträchtigen können, im Besonderen Zeiträume, in denen der Wein hohen Temperaturen ausgesetzt war ( $> 25\text{ °C}$ ). Im Anschluss können die Transportbedingungen verbessert werden, um den Erhalt optimaler Temperaturen bis zum Versandziel zu gewährleisten und sicherzustellen, dass jeder Kunde – unabhängig von seinem geografischen Standort – einen qualitativ einwandfreien und homogenen Wein erhält. **Setzen Sie sich mit uns in Verbindung, um weitere Informationen zu unseren Lösungen zu erhalten.**



## Archive

### Die WQS News sind online verfügbar

Alle WQS News sind ab sofort auf unserer [Website](#) abrufbar. Dort können Sie die 2015 erschienenen Ausgaben zum aktuellen Geschehen entdecken und sich im Besonderen über die Einführung der beiden Analysatoren [NomaSense PolyScan B200](#) und [NomaSense CO<sub>2</sub> P2000](#) informieren.

## Forschung

### SO<sub>2</sub> schützt Wein nicht immer vor frühzeitiger Oxidation

Forschungsarbeiten der italienischen Stiftung Edmund Mach, dem Weinkeller Mezzacorona und Nomacorc haben verblüffende Erkenntnisse geliefert. Die Forscher konnten belegen, dass das in einer Flasche Wein enthaltene SO<sub>2</sub> in Gegenwart von Sauerstoff mit anderen antioxidativen Molekülen wie Glutathion reagieren und so die globale antioxidative Kapazität verringern kann. Und schlimmer noch: die Präsenz von O<sub>2</sub> und SO<sub>2</sub> kann je nach chemischer Zusammensetzung zur Bildung von für den Oxidationsgeruch verantwortlichen Molekülen führen. Diese Ergebnisse bestätigen die Bedeutung des Sauerstoffmanagements während des Abfüllens (TPO) und danach (Sauerstoffzufuhr über die Verschlüsse), selbst bei gut geschwefelten Weinen. [Klicken Sie hier](#), um weitere Informationen zu diesen Studien zu erhalten.

## In Zahlen

700

So viele zylindrische Korken wurden seit 2012 im Labor von WQS analysiert, um die Sauerstoffzufuhr, auch bekannt als OI (Oxygen Ingress), über den Verschluss im Laufe der Zeit zu bewerten. 70 Lose zu je 10 zylindrischen Korken verschiedener Arten wurden bewertet. So konnte eine zuverlässige Datenbank für die Leistung der verschiedenen

Stopfenarten/Verschlussmarken erstellt werden, sowohl für die Sauerstoffzufuhr über den Stopfen als auch für die Homogenität dieser Zufuhr innerhalb eines Loses. Sie möchten ein Stopfen-Los analysieren lassen? Entdecken Sie unseren Service „[Messung des Sauerstoffeintrags durch den Verschluss](#)“.