



NOMACORC®



Presseinformation

Gipfeltreffen zum Thema Sauerstoffmanagement bringt wichtige Erkenntnisse für die Weinbereitung

Weinwissenschaftler diskutieren über Sauerstoffmanagement und kommen zu dem Schluss, dass Rotweine nach der Abfüllung Sauerstoff zum Reifen brauchen.

Thimister-Clermont, 10. November 2010. Gemeinsam mit weltweiten Forschungspartnern sowie international renommierten Weinwissenschaftlern hat Nomacorc, führender Hersteller alternativer Weinverschlüsse, eine Konferenz abgehalten, die Sauerstoffmanagement und die chemischen Prozesse nach der Flaschenabfüllung unter die Lupe genommen hat. Teilnehmer waren neben dem önologischen Forschungsteam von Nomacorc Wissenschaftler des Australian Wine Research Institutes (AWRI), der University of California, dem Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), der Universität Católica de Chile sowie der Forschungsanstalt Geisenheim.

Die internationale Forschungskonferenz, die im September in North Carolina (USA) stattgefunden hat, bot den Teilnehmern ein einzigartiges Forum, um gemeinsam über wichtige Erkenntnisse im Bereich Sauerstoffmanagement zu diskutieren. Im Rahmen der Veranstaltung erhielten die Besucher die Möglichkeit, ihre Ideen auszutauschen und zukünftige Forschungsinitiativen vorzuschlagen. Ziel der Konferenz war es, weitere Erkenntnisse darüber zu gewinnen, wie Verschlüsse die Entwicklung von Wein beeinflussen. Nomacorc möchte durch seine weitreichenden Forschungsprogramme sicherstellen, dass Weine so bei den Konsumenten ankommen, wie sie gekeltert wurden.

Rotweine brauchen Sauerstoff zum Reifen

Ein Ergebnis des Treffens war, dass der Reifeprozess von oxidativ unempfindlichen Rotweinen – im Speziellen den Traubensorten Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah und Carménère – durchaus von einer geregelten Sauerstoffzufuhr nach der Flaschenabfüllung profitieren kann. Gestützt wird dieses Ergebnis von Studien, die Nomacorc-Verschlüssen eine optimale Sauerstoffdurchlässigkeitsrate bescheinigen, was die bestmögliche Entwicklung in punkto Farbe, Aroma und Fruchtgeschmack des Weins zur Folge hat.

Pressekontakt:

Trademark PR GmbH

Stefan Ehgartner /

Simone Dowé

Trademark PR GmbH

Goethestr. 66

80336 München

Tel. 0049 89 4444 674 16

Fax. 0049 89 4444 674 79

Nomacorc@trademarkpr.eu

Nomacorc

Caroline Thomas

Tel.: +32 87 30 63 96

C.Thomas@nomacorc.be



NOMACORC®



Neuste Erkenntnisse sollen zukünftig Verschlüsse verbessern

„Das Treffen war nicht nur eine wunderbare Gelegenheit, um sich auszutauschen und über zentrale Forschungsergebnisse zu diskutieren, sondern bestätigte auch noch einmal das wichtige Engagement im Bereich Sauerstoffmanagement“, sagt Dr. Stéphane Vidal, Direktor der önologischen Forschungsabteilung bei Nomacorc. „Wir wollen die neuesten Erkenntnisse nutzen, um die Entwicklung zukünftiger Verschlüsse voranzutreiben und noch besser zu werden.“

„Wir beteiligen uns an dieser für Winzer wichtigen Diskussion, um beispielsweise die Abhängigkeit des Weins vom Sauerstoff, die Auswirkungen der Mikro-Oxygenierung oder den Desorptions-Einfluss (Freisetzung von Sauerstoff nach der Abfüllung) messbar zu machen“, erklärt Dr. Véronique Cheynier, führende Weinwissenschaftlerin am INRA und eine Expertin auf dem Gebiet Polyphenol. „Geplant sind eine Reihe wissenschaftlicher Arbeiten zu diesen Themen, die die Ergebnisse unserer Forschung ausführlich darlegen sollen.“

Nomacorc auf einen Blick

Nomacorc ist der weltweit führende Hersteller im wachsenden Segment alternativer Verschlüsse für Weinflaschen. Das Unternehmen hat sich der technologischen Innovation verschrieben und stellt sein Produktsortiment mittels eines patentierten Co-Extrusionsverfahrens her. Die so hergestellten Nomacorc-Verschlüsse ergeben eine kalkulierbare, konstante Sauerstoffdurchlässigkeit und schützen vor unerwünschten Geschmacksnoten als Folge von Oxidation, Reduktion oder Korkgeschmack. Alle Nomacorc-Verschlüsse sind zu 100% recyclingfähig. Erhältlich sind die Erzeugnisse von Nomacorc über ein umfangreiches Netzwerk von Händlern und Vertriebspartnern auf fünf Kontinenten. Mit 500 Beschäftigten weltweit und hochmodernen Produktionsstätten in den USA, Belgien und China produziert Nomacorc derzeit mehr als 2 Milliarden Weinverschlüsse jährlich. Dank seiner Kooperationen mit weltbekannten Forschungsinstituten ist Nomacorc führend in der Grundlagenforschung und angewandter Forschung im Bereich Sauerstoffmanagement bei Wein. Weitere Informationen unter www.nomacorc.com.