



## **Veredelte Weinkorken retten den guten Geschmack. Ein nanotechnologisches Produkt gegen den Korkgeschmack**

Für den Weintrinker ist es oft eine große Enttäuschung, wenn der gute Tropfen für den Abend einen schimmelig-muffigen Geschmack hat. Für die Winzer ist es ein weltweites Problem, was sich auch nicht durch Glas- oder Kunststoffkorken beheben lassen wird. Die Rede ist vom so genannten Korkgeschmack. Das Saarländische Unternehmen Nanopool bietet nun erstmals eine innovative Lösung für das Korkproblem an.

Nach Schätzungen der EU-Kommission beläuft sich der europaweite Schaden durch muffigen Korkgeschmack im Wein auf etwa 500 Millionen Euro im Jahr. Winzer wie Konsument fürchten gleichermaßen den sogenannten „Korksmecker“. Als Hauptverursacher des klassischen muffigen Korkgeruchs gilt das 2,4,6- Trichloranisol (TCA). Diese Verbindung ist äußerst geruchsintensiv und bereits wenige Milliardstel Gramm pro Liter Luft sind ausreichend um den guten Geschmack des Weins zu verderben. Sowohl der Werdegang des Korkverschlusses wie auch der Werdegang des Weins können diesen muffigen Geruch auslösen. Seit vielen Jahren wird in der Weinindustrie nach Lösungen gesucht. Aber weder Schraubverschlüsse noch Glas- oder Plastikkorken konnten sich bisher durchsetzen.

Eine ebenso einfach wie geniale Lösung bietet nun das Saarländische Unternehmen Nanopool an. Dem Unternehmen ist es gelungen eine ultradünne Schicht zu entwickeln, die vor dem Verkorken auf die Korkoberfläche aufgetragen wird. Die Nanoschicht wirkt auf zweifache Weise. Zum einen werden bestimmte Schimmelpilzarten, die den Korkgeruch verursachen, abgetötet. Zum anderen werden die durch den Produktionsprozess der Korken bereits vor der Verkorkung entstandenen Phenol- und Chloranisolverbindungen immobilisiert und ihre Extraktion in den Wein wird unterbunden.

Was die Zuverlässigkeit dieser Methode angeht so verweist Ralf Jürgens, der Senior Engineer der Nanopool GmbH, auf zahlreiche Untersuchungen: "Wir haben mikrobiologische Tests und Untersuchungen an akkreditierten Instituten durchgeführt, die alle die antimikrobielle Wirkung der nanopool-Beschichtung bestätigen." Die Beschichtungen sind leicht aufzubringen und können in jeder Korkproduktion oder bei Winzern und Abfüllern appliziert werden.

**nanopool® GmbH**

Fon: +49 (0) 6831 - 890 2712

Fax: +49 (0) 6831 - 890 2715

Zum Felsacker 76  
D - 66773 Hülzweiler

E-Mail: [info@nanopool.eu](mailto:info@nanopool.eu)

Web: [www.nanopool.eu](http://www.nanopool.eu)



## PRESSEINFORMATION

12.07.2007



NANOPOOL

Auf die Lebensmittelechtheit der Beschichtung weißt der Geschäftsführer des Unternehmens Sascha Schwindt ausdrücklich hin: " Das Produkt genügt selbstverständlich den Ansprüchen der Lebensmittelechtheit und hat keinen Einfluss auf die Reifung und den Geschmack des Weines. Die Schicht ist unsichtbar und kann auch nicht ertastet werden. Die Haptik des Korkens ist in keiner Weise verändert. Für den Weintrinker ist ein veredelter Korken nicht erkennbar." Untersuchungen haben gezeigt , dass alle technischen Anforderungen des Abfüllers, wie Dichtigkeit, Anpresskraft, Zugkraft usw. durch die Beschichtung nicht beeinflusst werden und somit sich in der Verarbeitung keinerlei Veränderungen ergeben.

Damit liefert die Nanopool GmbH die Antwort auf die seit Jahren laufende Suche nach der Weinindustrie nach Alternativen zum Naturkork, die den Qualitätsansprüchen und den ästhetischen Erwartungen der Weinkonsumenten gerecht werden.

Zum Unternehmen:

nanopool® GmbH, mit Sitz in Hülzweiler, ist ein innovatives Familienunternehmen. Es zählt seit dem Jahr 2001 zu den Unternehmen, die sich mit der Nanotechnologie im Bereich Oberflächenveredelung beschäftigen.

nanopool® ist es gelungen, eine Oberflächenveredelung für nahezu alle Anwendungsbereiche zu entwickeln. Diese Innovation wird das Arbeitsleben positiv in den verschiedensten Richtungen verändern.

Alle nanopool® Produkte beruhen auf den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen der nanotechnologischen Forschung. Die Wirkungsweise der umweltschonenden, lebensmittelechten Produkte wurde von anerkannten Forschungslaboratorien geprüft und mit Zertifikaten belegt.

Quelle: nanopool GmbH  
Fotos: [www.nanopool.de/deutsch/presse.htm](http://www.nanopool.de/deutsch/presse.htm)  
Fragen: [presse@nanopool.de](mailto:presse@nanopool.de)

**nanopool® GmbH**

Zum Felsacker 76  
D - 66773 Hülzweiler

Fon: +49 (0) 6831 - 890 2712  
Fax: +49 (0) 6831 - 890 2715

E-Mail: [info@nanopool.eu](mailto:info@nanopool.eu)  
Web: [www.nanopool.eu](http://www.nanopool.eu)

