

TCA (TRICHLOROANISOLE) GOÛT DE BOUCHON

La molécule responsable



Oxygène
Carbone
Hydrogène3

Chlore

Chlore

Chlore

COMMENT

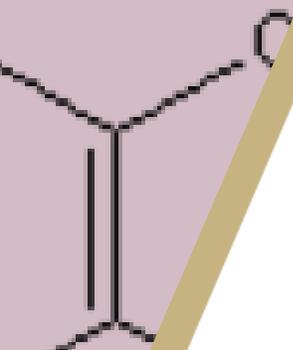
wline.me



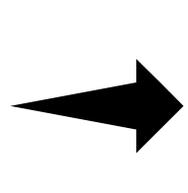
Die Ursache des Korkgeschmacks

2,4,6-Trichloroanisol und andere
Haloanisole

CH₃



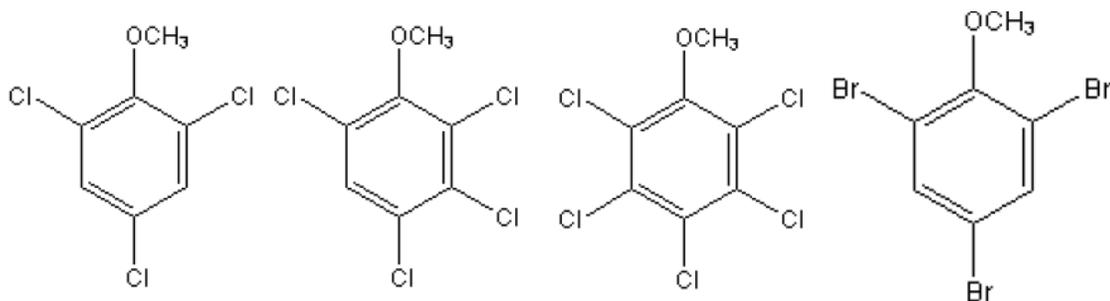
Der „Korkgeschmack“ ist ein Schimmelgeruch, der auf mehrere Weisen beschrieben werden kann: verfaultes Holz, schlechte Luft, Staub, ein Geschmack von nassem Karton.



Trotz ihrer Bezeichnung stammt diese sensorische Abweichung häufig von etwas anderem als vom Korken!

Verantwortliche Moleküle, Wahrnehmungsschwellen

- 2,4,6-Trichloroanisol oder TCA
- 2,3,4,6-Tetrachloroanisol oder TeCA
- 2,3,4,5,6-Pentachloroanisol oder PCA
- 2,4,6-Tribromoanisol oder TBA



Wahrnehmungsschwelle

• TCA

Eau :	# 0,3 à 0,03 ng/L
Vins tranquilles :	2 à 5 ng/L
Vins effervescents:	1 à 1,5 ng/L

• TeCA

Eau :	# 4 ng/L
Vins tranquilles :	10 à 15 ng/L
Vins effervescents:	4 à 5 ng/L

• TBA

Eau :	0,08 à 0,3 ng/L ;
Vin rouge tranquille:	# 1 à 8 ng/L

Verantwortliche Moleküle, Wahrnehmungsschwellen



Die Wahrnehmungsschwelle kann für ein geschultes Publikum niedriger sein: **ab 1 ng/L bei Stillweinen!**

Das Schlimmste ist allerdings ein nicht wahrgenommener TCA-Wert (zwischen 0,3 ng/L und 2 ng/L), der den Wein beeinträchtigt, ohne vom Verbraucher als Korkgeschmack identifiziert zu werden.

Welche Kontaminationsquellen gibt es?

Im Weinkeller kann der Wein durch folgende Faktoren kontaminiert werden:

- Kork/Holz
- Die Qualität des Prozesswassers
- Die unkontrollierte Verwendung von chlorierten, alkalischen Produkten
- Die Qualität der Innenraumluft



Kork und Holz im Kontakt mit dem Wein



Bei der Erzeugung verschmutzte Eichenfässer oder Holzspäne



Bei der Abfüllung verschmutzte Naturkorken

Diese Verschmutzung stammt aus dem Ökosystem, aus dem das Holz entnommen wurde.

- Herbizide, Fungizide, Pflanzenschutzmittel usw...
- Luftemissionen (Verbrennung von Chlorrückständen)
- Vorhandensein in Oberflächengewässern (Auswaschung von Holz und landwirtschaftlichen Böden)
- Industrielle Abwässer (z.B.: Pharma-, Stahl-, Kunststoff-, Papierindustrie)

Oder von der Verpackung, in der die Produkte geliefert werden (Kartons, Paletten).

Die Qualität des Prozesswassers beim Reinigen, Waschen, Spülen usw.



Verwendung von kontaminiertem Wasser bei der Reinigung der Kellerei oder des Herstellungsmaterials des Weins.

Aufgrund der industriellen Verschmutzung (petrochemische, chemische oder pharmazeutische Verschmutzung) oder durch die Zersetzung von Pflanzen **kommen im Wasser Phenole vor.**

Die phenolhaltigen Bestandteile **können mit dem Chlor reagieren**, das häufig zur Desinfektion von Wasser verwendet wird (Bleichmittel, Chlorgas, Chlordioxid) **und Chlorphenole erzeugen**, deren unangenehmer Geruch ab 0,1 Rg/l wahrnehmbar ist.

Die Luftqualität im Inneren der Kellerei



Luftkontamination:
indirekte Belastung
über die Atmosphäre
der Einrichtungen.

Der Wein kann aus der Entfernung Schadstoffe absorbieren (fixieren), die in der Atmosphäre vorhanden sind und über die Luftströme zirkulieren.

Alle Bestandteile, die in den vorausgehenden Folien angesehen wurden, müssen somit nicht im direkten Kontakt mit dem Wein stehen.

Sie können die Atmosphäre kontaminieren und sich sogar gegenseitig kontaminieren:

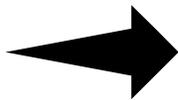
Holzkisten, Paletten, Karton, Weinfässer, Holzfußböden, Gebälk aus behandeltem Holz, andere Materialien auf Holzbasis, die bei der Konstruktion und Isolation von Gebäuden eine Rolle spielen usw.

CH₃

Empfehlungen



URSACHEN



DIAGNOSE



KONTROLLE

Diam: der Korken ohne Korkgeschmack!



SICHERHEIT

Die DIAM Korken bieten durch das Diamant® Herstellungs-verfahren eine unübertroffene sensorische Neutralität



HOMOGENITÄT

Durch die Herstellungsweise verfügen alle Korken über dieselben charakteristischen Eigenschaften.



ANPASSUNGSFÄHIGKEIT

Das Diam „Rezept“ passt sich den Wünschen des Winzers an, insbesondere in Sachen Durchlässigkeit.

