

WEINAKTIVIERER

GESCHMACKSOPTIMIERUNG VON WEIN UND SPIRITUOSEN





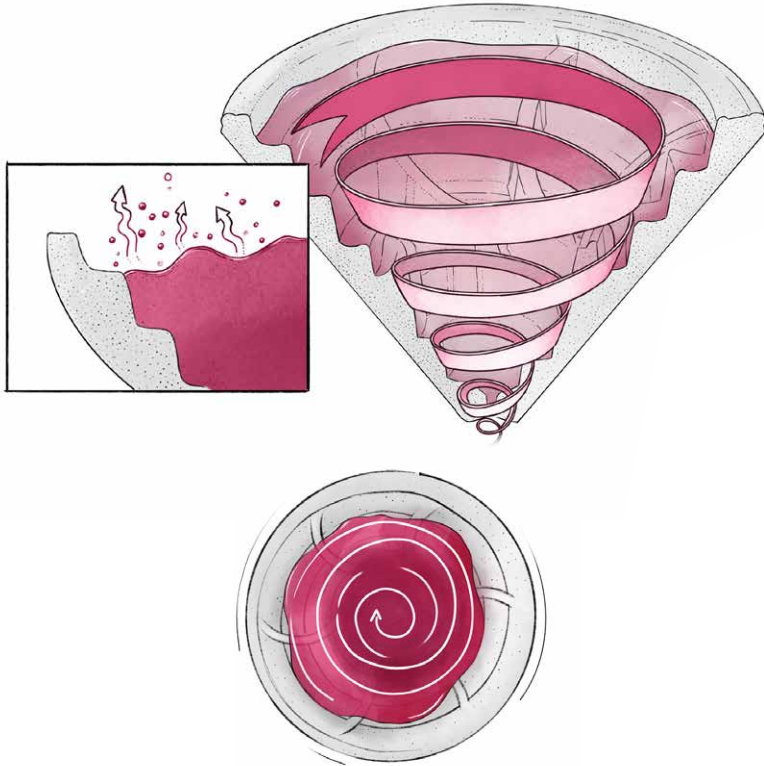
Einfache Handhabung

Den Weinaktivierer auf eine Glaskaraffe setzen, Wein gleichmäßig ruhig eingießen und durchlaufen lassen. Mehr ist nicht erforderlich um Wein geschmacklich zu optimieren. Eine Dekantierzeit ist nicht erforderlich.

Expertentests haben gezeigt, dass sich die geschmackliche Reife pro Durchlauf um ca. ein Jahr erhöht. Ganz nach Ihrem Geschmack und dem Alter des Weins kann es daher erforderlich sein, den Vorgang mehrmals zu wiederholen.

Der Weinaktivierer empfiehlt sich insbesondere bei jüngeren Weinen und Spirituosen, damit sie ihr volles Potential entfalten können.

Bei gut gereiften Weinen (ab ca. 10 Jahren) ist die Anwendung des Weinaktivierers nicht unbedingt erforderlich. Hier empfehlen wir zunächst eine glasweise Aktivierung um die Wirkung zu testen.



Wirkweise

Der Weinaktivierer ist aus unserer einzigartigen CeraActiv Keramik hergestellt. Dieses Material ist lebensmittelgeprüft und gibt keine Geschmacksstoffe ab. Die Innenseite ist rau belassen, für eine möglichst große Wirkoberfläche.

Durch die Trichterform in Verbindung mit der helixförmigen Rinne wird der Wein in eine definierte Rotation versetzt. Zum Auslass hin dreht sich der Wein immer schneller, er wird aktiviert.

Die innen eingearbeiteten Leitschaufeln sorgen dafür, dass eingefüllter Wein immer rechtsdrehend ausläuft. Dieser Effekt ist unabhängig von der Einfüllrichtung. Rechtsdrehende Lebensmittel werden u.a. in der anthroposophischen Wissenschaft als besonders wertvoll angesehen.

Der Kontakt des Weins mit der rauen CeraActiv Keramik und die gezielte Verwirbelung sorgt für einen optimalen Sauerstoffkontakt. Der Wein atmet und Störgerüche (z.B. Schwefel) können entweichen.

Im Ergebnis kann der Wein seinen natürlichen Geschmack und sein Aroma sofort entfalten. Eine Dekantierzeit ist nicht erforderlich.

Testergebnisse von Profis

Wein wirkt schlanker und viel zugänglicher

„Nimmt Sekundäraromatik (Frucht bleibt oder wird teilweise betont). Aromen durch Fasslagerung öffnen sich, binden sich schneller ein. Wein wirkt schlanker. Beim Rotwein hatten wir einen sehr jungen Fasswein ausprobiert, welcher im Vergleich zum Direktausschank sofort viel zugänglicher wurde.“

Claudia Schmidt, Weinakademikerin, Restaurant Waidmannsruh, Expertentest Liechtenstein

Weinverkostung 7:1 gewonnen

„Ich habe 7 Profi-Kochfreunde parallel in zwei Gläsern ein und denselben Wein eingeschenkt – sie dachten es wären zwei verschiedene Weine und der zweite, sprich der aus dem Aktivator, hat die Verkostung mit 7:1 gewonnen!“

Jeremias Riezler, Walser Stuba, 3 Hauben Gault Millau, Grüner Michelin Stern

Schnaps wird angenehmer

„Wir haben Schnaps gebrannt: der Enzian war etwas hantig und scharf – zweimal durch den Wasseraktivierer und er war gezähmt und sehr angenehm – allein mit der Nase merkt man den Unterschied sofort!“

Walser Cuche, Gemeinschaft von acht Gault Millau Hauben Köchen

Wein bekommt ein Jahr geschmackliche Reife pro Aktivierungsdurchgang

„Ich habe meine Sommelier-Kollegen zu einer Verkostung eingeladen: Die Erkenntnis von dieser Verkostung: einmal durch das Gerät gelassen gibt ihm ein Jahr geschmackliche Reife. Wir haben einen Jahrgang 2020 verkostet, der ohne Aktivator einfach zu jung war. Wir haben einen Teil des Weins insgesamt 5x durchgelassen und immer wieder gegenverkostet – solange bis er top war – auch das hat funktioniert. Wir sind da jetzt nicht unbedingt wissenschaftlich vorgegangen (die Eindrücke sind natürlich alle subjektiv) – es waren aber alle vom Ergebnis überzeugt bzw. begeistert!

Cuvée 7, Gemeinschaft von sieben Diplom-Sommeliers, Kleinwalsertal



Aktivieren von Leitungswasser

Ursprünglich wurde das Gerät zur Aktivierung von Leitungswasser entwickelt. Hier wird es sehr erfolgreich eingesetzt. Auf unsere Wasseraktivierungsgeräte führen wir insgesamt drei Patente.

Nach umfangreichen Expertentests zeigten sich die positiven Wirkungen bei der Behandlung von Wein und Spirituosen. Daher haben wir den Wasseraktivierer mit einem Ständer und einem Tropfschälchen ergänzt, um ein spezielles Produkt für Weinliebhaber- / innen anbieten zu können.

Reinigung

Eine Reinigung der Keramik kann bei Bedarf mit natürlichem Essigreiniger oder Spülmittel erfolgen. Die Stofffülle kann mit Waschmittel in Handwäsche gereinigt werden. Der Ständer aus Edelstahl ist rostfrei.

Technischer / Physikalischer Hintergrund

Der Weinaktivierer ist eine passiv betriebene Weinleitvorrichtung zur reproduzierbaren strömungsphysikalischen Aktivierung und eventuellen Entgasung von Wein.

Mit dem Weinaktivierer kann Wein durch eine definierte Strömungsführung gezielt physikalisch beeinflusst werden.

Aufgrund der speziellen Oberfläche der silikatischen CeraActiv® Keramik kann es zu materialinduzierten Wechselwirkungen kommen. Dieser Effekt kann zu einem Austritt eventuell im Wein gelöster Gase beitragen.

Ausgangspunkt der Entwicklung war die Fragestellung, wie sich bekannte Effekte der Strömungsmechanik, der Gaslöslichkeit in Flüssigkeiten sowie der Grenzflächenphysik auf ein kompaktes, nutzerunabhängig funktionierendes System übertragen lassen.

Im Fokus stand die Entwicklung einer Innengeometrie, die durch Gravitation allein eine reproduzierbare, gerichtete Rotationsströmung erzeugt, die Verweilzeit des Weins erhöht und gleichzeitig die effektive Kontaktfläche zwischen Wein und Keramik maximiert.

Wissenschaftliche Herausforderung war dabei die gezielte Kopplung von Druckänderungen entlang eines trichterförmigen Durchströmungsraums, lokal definierten Scherkräften an strukturierten Oberflächen sowie kontrollierten Strömungsablösungen zur Freisetzung gelöster Gase.

Die helixförmige Rinnenstruktur in Kombination mit gekrümmten Leitschaukeln wurde iterativ entwickelt, um eine strömungsmechanisch stabile Drehrichtung unabhängig von Einfüllrichtung und Durchflussvariationen sicherzustellen.

Parallel dazu wurde die Auslassgeometrie so ausgelegt, dass ein reproduzierbares Verhältnis aus Durchflussgeschwindigkeit und Kontaktzeit entsteht.

Der Weinaktivierer ist zum Patent angemeldet.

Natürliche, dauerhafte
Materialien

—
Respektvoller Umgang
mit Mensch und Natur

—
Manufaktur-Qualität
aus Coburg

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

*49 (0)9563-51332-0 · kundenservice@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de