

WIJNVERSTERKER

SMAAKOPTIMALISATIE VAN WIJN EN STERKE DRANK





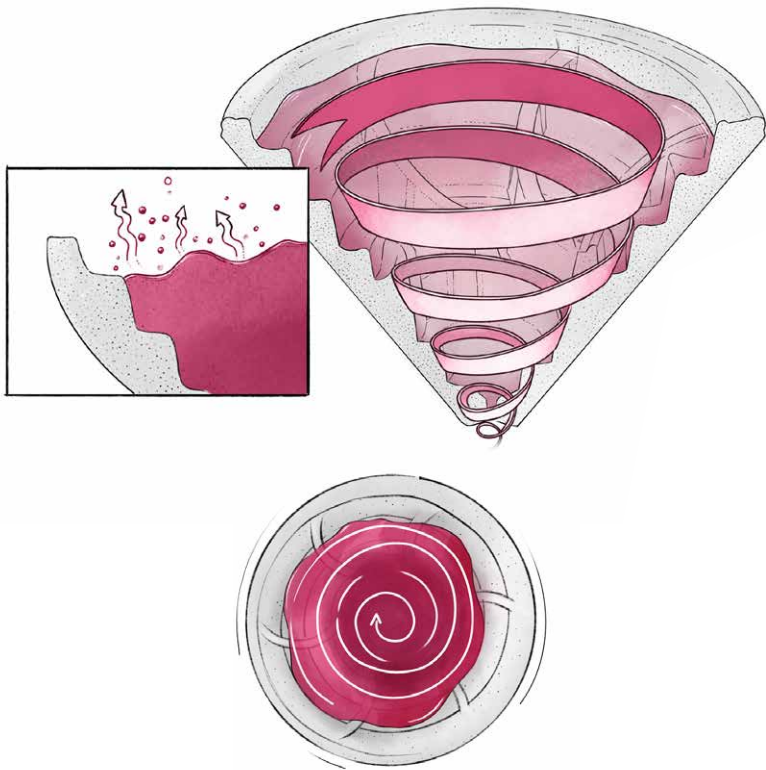
Eenvoudig in gebruik

Plaats de wijnactivator op een glazen karaf, schenk de wijn gelijkmatig en rustig in en laat deze erdoor stromen. Meer is er niet nodig om de smaak van de wijn te optimaliseren. Decanteren is niet nodig.

Tests door experts hebben aangetoond dat de smaakrijpheid per doorloop met ongeveer een jaar toeneemt. Afhankelijk van uw smaak en de leeftijd van de wijn kan het daarom nodig zijn om het proces meerdere keren te herhalen.

De wijnactivator wordt met name aanbevolen voor jongere wijnen en sterke dranken, zodat deze hun volledige potentieel kunnen ontplooiën.

Bij goed gerijpte wijnen (vanaf ca. 10 jaar) is het gebruik van de wijnactivator niet per se noodzakelijk. Hier raden we aan om eerst per glas te activeren om het effect te testen.



Werking

De wijnactivator is vervaardigd uit ons unieke CeraActiv-keramiek. Dit materiaal is goedgekeurd voor levensmiddelen en geeft geen smaakstoffen af. De binnenkant is ruw gelaten, voor een zo groot mogelijk actief oppervlak.

Door de trechtersvorm in combinatie met de spiraalvormige goot wordt de wijn in een welbepaalde rotatie gebracht.

Richtend naar de uitloop draait de wijn steeds sneller; hij wordt geactiveerd. De in de binnenkant verwerkte geleidingsschoepen zorgen ervoor dat de ingeschonken wijn altijd rechtsdraaiend uitstroomt. Dit effect is onafhankelijk van de invulrichting. Rechtsdraaiende voedingsmiddelen worden onder andere in de antroposofische wetenschap als bijzonder waardevol beschouwd.

Het contact van de wijn met het ruwe CeraActiv-keramiek en de gerichte werveling zorgen voor een optimaal contact met zuurstof. De wijn ademt en storende geuren (bijv. zwavel) kunnen ontsnappen.

Hierdoor kan de wijn onmiddellijk zijn natuurlijke smaak en aroma ontplooien. Decanteren is niet nodig.

Testresultaten van professionals

De wijn komt slanker en veel toegankelijker over

„Er ontstaan secundaire aroma's (het fruit blijft behouden of wordt deels benadrukt). Aroma's die door vatrijping ontstaan, komen beter tot hun recht en integreren zich sneller. De wijn komt slanker over. Bij de rode wijn hadden we een zeer jonge vatwijn geproefd, die in vergelijking met de direct geschonken wijn meteen veel toegankelijker werd.“

Claudia Schmidt, Weinakademikerin, Restaurant Waidmannsruh, Expertentest Liechtenstein

Wijnproeverij met 7:1 gewonnen

„Ik heb 7 professionele kokvrienden tegelijkertijd in twee glazen dezelfde wijn ingeschonken – ze dachten dat het twee verschillende wijnen waren en de tweede, dat wil zeggen die uit de activator, heeft de proeverij met 7:1 gewonnen!“

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

Schnaps wordt aangenamer

„We hebben schnaps gedistilleerd: de gentiaan was wat ruw en scherp – twee keer door de wateractivator en hij was getemd en heel aangenaam – alleen al aan de geur merk je het verschil meteen!“

Walser CuChe, Gemeinschaft von acht Gault Millau Hauben Köchen

Wijn krijgt per activeringsronde een jaar smaakrijping

Ik heb mijn sommeliercollega's uitgenodigd voor een proeverij: de conclusie van deze proeverij was dat één keer door het apparaat halen de wijn een jaar smaakrijping geeft. We hebben een jaargang 2020 geproefd die zonder activator gewoon te jong was. We hebben een deel van de wijn in totaal vijf keer door het apparaat laten lopen en steeds opnieuw geproefd – totdat hij op zijn best was – en ook dat werkte. We zijn daarbij niet per se wetenschappelijk te werk gegaan (de indrukken zijn natuurlijk allemaal subjectief) – maar iedereen was overtuigd van het resultaat, of zelfs enthousiast!“

Cuvée 7, Gemeinschaft von sieben Diplom-Sommeliers, Kleinwalsertal



Activering van leidingwater

Oorspronkelijk werd het apparaat ontwikkeld voor de activering van leidingwater. Hier wordt het met veel succes ingezet. We hebben in totaal drie octrooien op onze wateractiveringsapparaten.

Na uitgebreide tests door deskundigen bleken de positieve effecten bij de behandeling van wijn en sterke drank. Daarom hebben we de wateractivator voorzien van een standaard en een opvangbakje, zodat we een speciaal product voor wijnliefhebbers kunnen aanbieden.

Reiniging

Het keramische onderdeel kan indien nodig worden gereinigd met een natuurlijke azijnreiniger of afwasmiddel. De stoffen tuit kan met wasmiddel met de hand worden gewassen. De standaard van roestvrij staal is roestvrij.

Technische / fysieke achtergrond

De wijnactivator is een passief werkend wijnleidingssysteem voor de reproduceerbare, op stromingsfysica gebaseerde activering en eventuele ontgassing van wijn.

Met de wijnactivator kan wijn door middel van een gedefinieerde stromingsgeleiding doelgericht fysisch worden beïnvloed.

Door het speciale oppervlak van het silicaatmateriaal CeraActiv® keramiek kunnen er materiaalgerelateerde interacties ontstaan. Dit effect kan bijdragen aan het vrijkomen van eventueel in de wijn opgeloste gassen.

Het uitgangspunt van de ontwikkeling was de vraag hoe bekende effecten van de stromingsmechanica, de gasoplosbaarheid in vloeistoffen en de grensvlakfysica kunnen worden toegepast op een compact, gebruikersonafhankelijk functionerend systeem.

De focus lag op de ontwikkeling van een binnengeometrie die uitsluitend door middel van zwaartekracht een reproduceerbare, gerichte rotatiestroom genereert, de verblijftijd van de wijn verlengt en tegelijkertijd het effectieve contactoppervlak tussen wijn en keramiek maximaliseert.

De wetenschappelijke uitdaging lag daarbij in de gerichte koppeling van drukveranderingen langs een trechtervormige doortroomruimte, lokaal gedefinieerde schuifkrachten op gestructureerde oppervlakken en gecontroleerde stromingsloslatingen voor het vrijmaken van opgeloste gassen.

De spiraalvormige gootstructuur in combinatie met gebogen leischoppen werd iteratief ontwikkeld om een stromingsmechanisch stabiele draairichting te waarborgen, onafhankelijk van de invulrichting en debietvariëaties.

Tegelijkertijd werd de uitlaatgeometrie zo ontworpen dat er een reproduceerbare verhouding tussen stroomsnelheid en contacttijd ontstaat..

Voor de wijnactivator is octrooi aangevraagd.



Natuurlijk materiaal



Respectvolle omgang
met mens en natuur



Productie in Duitsland

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

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