

Produktinformation Weinkorken Ohlinger „SELEKTION“

Die Ohlinger Naturkorken der „SELEKTION“- Serie werden einzeln, also zu 100%, einer speziellen Sensorik-Prüfung unterzogen, um diejenigen Korken auszusondern, die den Wein sensorisch beeinflussen könnten. Dabei werden äußerst hohe Maßstäbe angesetzt. Auch Korken, die in dem speziellen und hochempfindlichen Sensoriktest nur den geringsten Geruch abgeben, werden eliminiert. So werden Ihre hochwertigen Weine durch SELEKTION Korken zuverlässig geschützt.

Die Prüfung erfolgt in unserem Labor in Fußgönheim durch speziell dafür ausgebildete Mitarbeiter. Dabei werden SELEKTION Korken nicht nur auf TCA geprüft, sondern auf alle sensorisch wahrnehmbaren Abweichungen. Dies ist der grundlegende Unterschied zwischen SELEKTION Korken und den anderen am Markt angebotenen zu 100% kontrollierten Korken. Denn diese werden lediglich mit Gas-Chromatographie geprüft - und damit nur auf TCA und sehr wenige verwandte Substanzen. Die menschliche Nase hingegen kann mehr als 10.000 verschiedene Gerüche wahrnehmen und unterscheiden und so auch die vielen nicht instrumentell messbaren Fehlgerüche erkennen, zum Beispiele Mufftöne, um nur eine dieser Abweichungen zu nennen. Diese sensorisch aktiven Stoffe beeinflussen Weine ebenso wie der klassische Korkgeschmack (TCA), treten jedoch häufiger auf als TCA.

Somit bieten SELEKTION Korken sehr viel mehr Sicherheit, als Korken, die lediglich auf TCA geprüft wurden.

Zusätzliche Informationen:

Lieferzeiten auf Anfrage

Nur für die Klassen Extra und Flor



OHLINGER