

Minimierung von Aromaverschleppungen bei der Abfüllung von Wein, Sekt und Fruchtweinen

Im Rahmen der Weinüberwachung wurden bei einem nicht unwesentlichen Anteil von Weinen analytisch nachweisbare Aromastoffe identifiziert. Es wird vermutet, dass Aromastoffe aus aromatisierten, weinhaltigen Getränken insbesondere in die Dichtungen der Abfüllanlagen migrieren und bei Folgefüllungen in den Wein übergehen können.

Anders als bei der Abfüllung authentischer Weine, Perlweine und Schaumweinen, ist bei der Abfüllung aromatischer Weinzerzeugnisse, wie Glühwein, die Zugabe bestimmter Aromastoffe erlaubt. Aufgrund der Wirtschaftlichkeit ist eine Trennung mittels separaten Fülllinien bei kleinen und mittelständigen Unternehmen nicht zu realisieren.

Im Rahmen des Projektes sollen neue Dichtungen entwickelt werden, bei welchen die Aromaverschleppung nicht auftritt bzw. weitgehend minimiert wird. Neben der Modifikation der Werkstoffrezeptur erfolgt auch das Aufbringen verschiedener Oberflächenbeschichtungen.

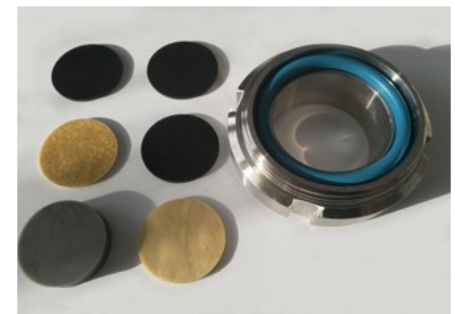


Abbildung 1: Probekörper aus den erstellten Compounds

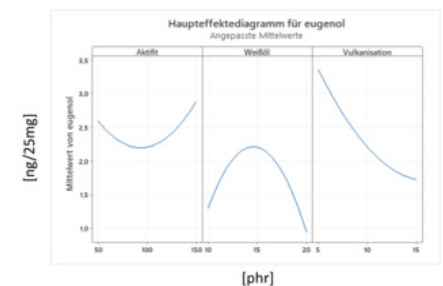


Abbildung 2: Gemessene Einflüsse verschiedener Mischungskomponenten

Projektdauer:

08/2018 – 03/2021

Projektorganisation:

Prof. Dr.-Ing. Jens Schuster
Hochschule Kaiserslautern
Carl-Schurz-Str. 10 - 16
66953 Pirmasens
Germany

phone: +49 (0)631/3724-7049

e-mail: jens.schuster@hs-kl.de

Projektpartner:

Saarland University
Heidelberg University
ODPfalz, Kaiserslautern

Förderung:

Bundesministerium
für Bildung und Forschung



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

hs-kl.de/hts