



vinocor[®]
der unsichtbare Korken

DIE ALTEN GRIECHEN MACHTEN ES SCHON

Es ist tatsächlich so, die alten Griechen machten es schon – natürlich anders. Sie wussten sehr früh, dass Luft den Wein oxidiert. Das sollte von jeher vermieden werden. Und die findigen Leute konnten nicht nur rechnen – noch heute wenden wir deren Lehrsätze an – sondern hatten eine einfache aber sehr wirksame Lösung, diese Oxidation auszuschließen. Heute würden wir sagen, sie waren äußerst innovativ.

Sie schoben einen "Riegel" zwischen Wein und Luft. Der Riegel war Olivenöl. Vorsichtig gossen sie das Öl auf den Wein, und es bildete sich eine dünne Schicht feinsten Olivenöls. Es war ein genialer, ein vollkommener Schutz gegen die Oxidation. Und warum machen wir das heute nicht ebenso?

Genau ist es nicht zu erfahren. Wir wissen aber, wie es die Gasespezialisten von Messer Austria machen, eigentlich ähnlich. Sie nehmen kein Olivenöl zum Abdecken, sondern ganz einfach **vinocor** den unsichtbaren Korken.

Dieser unsichtbare Korken hat nichts mit Korken zu tun und ist natürlich auch kein Glasverschluss. Warum dann diese Bezeichnung?

vinocor wirkt wie ein unsichtbarer Korken. **vinocor** ist ein Gasgemisch, hergestellt aus reinstem Stickstoff und einer Spur natürlicher Kohlensäure. Beides sind Produkte, die uns täglich begegnen. Stickstoff ist der Hauptbestandteil unserer Luft und Kohlensäure ist in jeder Limonade, jedem Mineralwasser usw. enthalten. Es ist uns heute kaum bewußt, dass die Zugabe der Kohlensäure ursprünglich der Desinfektion des Getränkes diente und das Sprudeln nur der angenehme Nebeneffekt war. Beim Wein wird die Kohlensäure auf natürliche Weise bei der Gärung gebildet.

Der Winzer wünscht im jungen, frischen Weißwein die Säure, nämlich die Kohlensäure und wendet all sein Können an, um diese aus dem Rotwein zu entfernen. **vinocor** kann beides.

Stickstoff ist das inerte Gas, welches mit dem Wein keinerlei Reaktionen eingeht. Leider ist Stickstoff an sich leichter als Luft. Wendet der Winzer Stickstoff zum Beseitigen der Luft im Gebinde an, sind ihm die Schwierigkeiten bekannt. Hat er Pech, dringt umgehend wieder Luft in die Öffnung ein und der gewünschte Effekt bleibt aus. Viel besser geht es mit **vinocor**.



Natürliche Kohlensäure von Messer Austria wird in den Stickstoff gemischt. Stickstoff wird dadurch schwerer als Luft. Nur deshalb kann sich **vinocor** schützend über den Wein legen. Es erzeugt immer wieder Erstaunen, dass die Flasche oder der Tank nicht einmal verschlossen werden muss, es wirkt eben wie ein unsichtbarer Korken.

vinocor ist jedoch nicht mit den uns bekannten Gastronomiegasen, wie Schankmix, Gastrogas, oder ähnlichen Produkten zu verwechseln. Diese bestehen aus den gleichen Gasen, aber das Mischungsverhältnis ist ganz anders. Bei diesen Gasen würde sich sofort Kohlensäure im Wein lösen, bei Rotweinen eine Katastrophe, Weißwein würden wir qualitativ verändern. Das wollen wir nicht.

Messer Austria stellt das Gas nach einem speziell entwickelten Verfahren her. Anschließend wird es in eigens gereinigte Gasflaschen gefüllt. Damit mit diesem hochwertigen Produkt nichts passiert, wird die Gasflasche mit einem Spezialventil, für den Laien nicht erkennbar, verschlossen. Dadurch kann Messer Austria aber garantieren, dass der Kunde immer ein Gas auf höchstem qualitativen Niveau erhält, absolut geruchlos, geschmacklos, farblos, einfach tip top.

Natürlich gehört zu einem Top-Produkt auch eine kundenfreundliche Belieferung. Bei heutiger Bestellung, wird am nächsten Werktag die Flasche gegen einen geringen Aufpreis zugestellt. Dazu kontaktiert der Kunde bestellung.at@messer.com. Der Kunde muss nicht seine teure Zeit für Wege zum Lagerstandort verschwenden, sondern bekommt die Flasche an die von ihm gewünschte Adresse zugestellt. Das Leergut wird wieder mitgenommen, so dass keine zusätzlichen Kosten für Miete anfallen.

Eigentlich ist **vinocor** der unsichtbare Korken gar nicht so neu. Seit Jahren arbeiten Top-Winzer mit diesem Produkt. Für die gehobene Gastronomie mit glasweisem Ausschank oder Vinotheken mit ihrem beinahe ungegrenzten Angebot zur Verkostung bietet **vinocor** einen enormen Wettbewerbsvorteil.

Das Produkt wurde vom Bundesamt für Weinbau geprüft. Die besten Prüfer sind jedoch unsere zufriedenen Kunden, nicht nur in Österreich sondern auch in Frankreich, Luxemburg und Deutschland.



vinocor[®]
der unsichtbare Korken

ANWENDUNG

Grundsätzlich gilt, je schneller **vinocor** in die Flasche gespült wird, je länger bleibt der Zustand erhalten. Weiterhin ist eines gewiss, **vinocor** kann und will keinen Weinfehler beseitigen oder Prozesse rückgängig machen (Oxidation), das sind Qualitätsfragen, die bestimmt allein der Winzer. **vinocor** erhält den augenblicklichen Zustand. Im Prüfbericht des Bundesamtes für Weinbau wird bestätigt, dass der Wein 2 – 3 Wochen seine gewünschte Qualität erhält, wenn wenigen Stunden nach dem Öffnen **vinocor** in die Flasche gespült wird. Diese Zeit kann man wesentlich verlängern, wenn unmittelbar nach dem Öffnen **vinocor** angewendet wird. Eine genaue Zeit kann man nicht ermitteln, denn Wein ist ein Naturprodukt und ist bezüglich seiner Reaktivität von verschiedensten Faktoren abhängig.

Vinocor Gastro Gerät

Das **vinocor** - Gastrogerät ist speziell auf die Belange des professionellen Anwenders zugeschnitten. Das Gerät ist äußerst robust und wird an der Wand oder einem Ständer befestigt. Mit einer Schlauchleitung erfolgt die Verbindung zur Gasflasche, die in fast allen Fällen direkt unter dem Schanktisch steht. In der Gasflasche wird das **vinocor** gespeichert. Die Dosierung erfolgt mit einer elektronischen Steuerung. Das Gerät wird mit 12V gespeist, der Strom wird der Steckdose entnommen und mit einem serienmäßigen Trafo auf 12V Schutzspannung reduziert.



MESSER 

Messer Austria GmbH
Am Kanal 2
2352 Gumpoldskirchen
Tel +43 50603 0
Fax +43 50603 273
info.at@messergroup.com
www.messer.at

Part of the Messer World 