Sensor für Nachweis von Korkgeschmack



Das für den Korkgeschmack im Wein verantwortliche Molekül kann nun eindeutig nachgewiesen werden: Mit einem neu entwickelten Sensor lässt sich der häufigste Weinfehler bereits in Spuren erkennen. Dies zeigt eine kürzlich veröffentlichte Studie von Chemikern der Universitäten Freiburg und Bordeaux.

Der «Zapfen» eines Weins stammt laut Mitteilung der Freiburger Hochschule oft von Fungiziden, mit denen die Korkeiche behandelt wurde. Mithilfe eines schwammartigen Materials können die Forscher diese Moleküle nun «einfangen». Sobald eine solche Substanz präsent ist und sich in der Pore des Sensors eingenistet hat, gibt dieser ein optisches Signal. Die Studie zeigt noch weitere Einsatzmöglichkeiten auf. Der Sensor funktioniert für bestimmte Pestizide oder Herbizide, die in manchen Ländern zugelassen, in der Schweiz aber verboten sind. So könnte man zum Beispiel Spuren davon in Obst und Gemüse nachweisen. Ferner reagiert die gitterähnliche Struktur auch auf Sprengstoffe und könnte dereinst zum Aufspüren explosiver Substanzen beitragen, etwa an Flughäfen. Das Forschungsprojekt wurde vom Schweizerischen Nationalfonds unterstützt.