

Hat der Wein Zapfen? Ein Sensor spürt die typischen Moleküle au

Hat der Wein Zapfen oder nicht? Freiburger Forschende haben einen Sensor entwickelt, der die für den Korkgeschmack verantwortlichen Moleküle bereits in kleinsten Mengen nachweist.

23.4.2019, 13:00 Uhr

(sda) Wenn ein Wein «Zapfen» hat, liegt das an bestimmten Molekülen, die vom Korken stammen. Das sind meist Fungizide, mit denen die Korkeiche behandelt wurde. Ein von Forschenden der Universitäten Freiburg im Üchtland und Bordeaux entwickelter Sensor kann die verantwortlichen Moleküle aufspüren.

Wie die Universität Freiburg mitteilte, beruht der Sensor auf der Fluoreszenz-Messtechnik. Der Sensor selbst enthält ein schwammartiges, poröses Molekül-Netzwerk, in dem sich die den Korkgeschmack auslösenden Moleküle einnisten können. Geschieht das, hört der Sensor auf zu leuchten und zeigt somit an, dass der Wein Zapfen hat. Die Sensorsubstanz lasse sich auf Papierteststreifen oder in Lösung verwenden, hiess es in der Mitteilung weiter.

Der Sensor liesse sich auch verwenden, um – ausserhalb von Wein – bestimmte Pestizide oder auch Sprengstoffe nachzuweisen. Er könnte somit dereinst sowohl die Kontrolle von Pestizidrückständen auf Obst und Gemüse als auch die Suche nach explosiven Substanzen am Flughafen unterstützen. Von ihren Ergebnissen berichteten die Forschenden um Katharina Fromm von der Uni Freiburg kürzlich [im Fachblatt «Inorganic Chemistry»](#).

Hat der Wein Zapfen oder nicht?

Christoph B. aus W. schreibt, viele Weingeniesser seien unsicher, wann ein Wein Zapfen habe und wann nicht. Wie kann zweifelsfrei festgestellt werden, dass ein Fehler am Flaschenverschluss vorliegt?

Peter Keller / 16.1.2019, 05:30



Wie sollen Weine gelagert werden?

C. F. aus Z. schreibt, dass in einem Restaurant die Weine stehend gelagert würden. Wie lange übersteht ein Zapfen diese Position? Der Leser ist davon ausgegangen, dass edle Tropfen liegen sollten, vor allem jene, die eine langjährige Reifung bräuchten.

Peter Keller / 19.1.2016, 05:30



Newsletter NZZ am Abend

Erfahren Sie, was heute wichtig war, noch wichtig ist oder wird! Der kompakte Überblick am Abend, dazu Lese-Empfehlungen aus der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)