



Haltbarkeitsverlängerung von geöffneten Weinflaschen.



Als Vinothekeninhaber, als Weinimporteur, als Gastronom oder aber auch als Winzer stehen sie oft vor der Frage: „Wie viele offene Weine muss ich anbieten, wie viele soll ich anbieten“.

In vielen Fällen ist es eine reine Wirtschaftlichkeitsrechnung in Abhängigkeit von der Haltbarkeit des Weines.

Also werden 2 - 3 der beliebtesten Weine offen angeboten. Der Rest ist zwar verfügbar, jedoch nur als ganze Flasche.

Doch der immer anspruchsvollere Kunde erwartet heute eine größere Auswahl an qualitativ hochwertigen Weinen und oft möchte er auch verschiedene Weine verkosten.

Kein Problem, sofern eine entsprechende Kundenfrequenz vorhanden ist.

Doch im Normalfall spricht die Wirtschaftlichkeit dagegen, da bereits nach wenigen Tagen eine deutliche geschmackliche Veränderung auftritt.

Linde hat eine Lösung dafür: ARGON

Die Überlagerung mit Argon, welche bereits mit Erfolg bei Weinlagerbehältern im großen Umfang angewendet wird (Weinlagerung von Anbruchgebinden).

Dabei wird ein absolut geschmacksneutrales Edelgas (Argon) als Schutzschicht über die Weinoberfläche gelegt. Linde verwendet dabei nicht Stickstoff, welcher aus Kostengründen gerne dafür eingesetzt wird, da mit diesem Gas ein metallischer Beigeschmack entsteht.

Um diese Anwendung auch kostengünstig anbieten zu können, werden keine Gaskartuschen verwendet, sondern ausschließlich handelsübliche Druckgasbehälter.

Als kleinste Flaschengröße ist eine 2000 ml Stahlflasche verfügbar. Damit können durchschnittlich 500 Anwendungen durchgeführt werden. Die Kosten betragen dann weniger als 1Cent pro Behandlung in Abhängigkeit von der eingesetzten Behältergröße.