

pure Premium, die in der Kieselgurfiltration eine einmalige Anschwemmung ermöglichen, um den gewünschten Klärgrad zu erreichen. Das lästige doppelte Anschwemmen bzw. Mischen von Filterhilfs-

mitteln kann entfallen. Für Großkunden ist die Belieferung in Big Bags möglich.

**Infos:** Vulcascot Getränkeindustribedarf, Tel.: +43(0)1/369 44 77-21, www.vulcascot.at

## Thonhauser & Lallemand:

### Hintergründe zur neuen Zusammenarbeit

**DI Josef Glatt im Gespräch mit Thonhauser-Gründer DI Manfred Thonhauser.**

**Glatt:** Stimmt das Gerücht, dass Lallemand die Firma Thonhauser übernommen hat?

**Thonhauser:** Das stimmt nicht. Es ist allerdings richtig, dass Thonhauser und Lallemand die Zusammenarbeit neu strukturieren, aber beide Partner sind nach wie vor eigenständige Firmen. Es ist einfach so: Die Firma Thonhauser hat früher Produkte der Firma Lallemand verkauft, jetzt verkauft Lallemand die Produkte der Firma Thonhauser – exklusiv in ganz Österreich.

**Glatt:** Wie kommt es, dass Winzer noch von Euch eine Rechnung bekommen?

**Thonhauser:** Das hängt mit den sehr strengen Chemikaliengesetzen der EU zusammen. Wie Sie ja wissen, gilt in Österreich inzwischen das „REACH“-Chemikaliengesetz. Unter anderem ist in diesem Gesetz auch festgelegt, dass der „Inverkehrbringer“ – und das ist in diesem Fall Thonhauser – auch für die Dokumentation verantwortlich ist.

**Glatt:** Warum hat Thonhauser den Vertrieb der Reinigungsmittel an Lallemand übergeben?

**Thonhauser:** Es war einfach Zeit, dass wir uns wieder auf das konzentrieren, was wir am besten können: Forschung, Entwicklung und Vertrieb von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln. Wir haben ja von allen österreichischen Chemielieferanten die meisten Patente und Innovationen. Zusätzlich haben wir auch eine sehr intensive Beratungstätigkeit aufgezogen. Deshalb haben wir den Vertrieb von

Handelswaren – Hefen, Enzyme, Weinbehandlungsmittel etc. – an die Hersteller zurückgegeben.

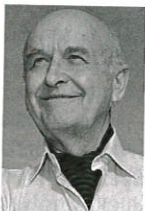
**Glatt:** Was ist der Vorteil für die Winzer?

**Thonhauser:** Wir können jetzt noch mehr unsere Beratungstätigkeit forcieren: Das neue REACH-Gesetz schreibt ja vor, dass jeder Betrieb, der Gefahrgut in Verwendung hat, seine Mitarbeiter einmal pro Jahr unterweisen muss, wie die Chemikalien richtig angewendet werden müssen. Diese Schulungen müssen auch dokumentiert werden. Wir sehen klar, dass wir hier verantwortlich sind und möchten unseren Beitrag leisten, damit der Umgang mit Chemie immer sicherer wird.

**Glatt:** Was sind die Schwerpunkte der kommenden Saison?

**Thonhauser:** Die perfekte Reinigung und Desinfektion im Weinkeller ohne Chlor. Wir denken, das ist nicht nur für Betriebe, die biologisch produzieren wollen, wichtig. Perfekte Kellerhygiene, ohne dabei die Umwelt negativ zu beeinflussen, ist für alle Winzer interessant, und Österreich hat hier mittlerweile eine Vorreiterrolle. Die Produkte dafür, <sup>TM</sup>Tartarex und <sup>TM</sup>Bisteril, sind ja auch unsere „Bestseller“. Der zweite große Schwerpunkt ist die Reinigung und Rekonditionierung von Fässern – speziell kleinen Holzfässern – mit unserer <sup>TM</sup>Recond-Methode.

**Infos & Vertrieb:** Lallemand Österreich/ Filtra Oenologie  
Tel.: 02236/50 62 99 oder 0664/125 11 34  
Ing. Peter Derkts



## Nomacorc-Initiative:

### Kontrollierter Sauerstofftransfer durch Verschluss

Mit dem Sauerstoff steht und fällt der Wein. Diesem Grundsatz zur Folge hat Nomacorc als Ergebnis

von jahrelangen Forschungsarbeiten mit namhaften internationalen Instituten ein intelligentes System zur Weinkonservierung und gezielten Reifung entwickelt. Zum ersten Mal sei die

Auswahl eines Verschlusses nicht nur Mittel zum Zweck, sondern das System werde zum önologischen Werkzeug: „Der Wein reife, wie es der Winzer wünsche.“ Gleichzeitig räumt Nomacorc mit dem Vorurteil auf, das den Kunststoffverschluss allgemein in Verruf brachte: Weine altern bei dieser Verschlussart zu schnell. Im Gegensatz zu anderen Anbietern kommt bei Nomacorc ein Co-Extrusionsverfahren zum Einsatz, das gleichzeitig Elastizität und geringen Sauerstoffdurchtritt bringt – Geschmacksneutralität inklusive.

#### Gezielte Weinreifung

Nomacorc startet mit der Ernte 2011 eine Schulung der Vertriebspartner, darauf folgt unmittelbar eine Beratungsinitiative für Winzer. In den Beratungsgesprächen wird betont, dass der in Österreich zumeist

**Die Software zur Ermittlung des Verschlusses mit der richtigen Sauerstofftransferrate benötigt die exakten önologischen Kriterien (Weingut Sailer)**



verwendete Schraubverschluss von guter Qualität sei, jedoch eine reduzierte Aromatik bringe. Wogegen beim Naturkork noch immer mit Geschmacksfehlern zu rechnen sei.

Mit einem wissenschaftlich fundierten System kontert Nomacorc. Basis ist eine Computersoftware, die nach Abfragen vieler önologischer wie ökonomischer Kriterien eine Wahl aus den drei Verschlüssen der „Select Series“ (unterschiedliche Sauerstoffdurchdringungsraten) trifft. Für eine gezielte Reifung (Vermeidung ungewollter Oxidation) ist aber auch eine kontrollierte Abfüllung notwendig. Und hier setzt der dritte Punkt der Nomacorc-Trilogie an: ein einfach zu bedienendes Messgerät namens NomaSense, das während der Abfüllung den Sauerstoffzutritt über die Photolumineszenztechnik verfolgt.

#### Naturnahe Optik

Einer der ersten österreichischen Winzer, der von der neuen Technik profitieren wird, ist der Großhändler Josef Sailer. Zwei Rotweine werden noch vor der Lese mit einem Nomacorc aus der „Select Series“ gefüllt. Die „Select Series“ garantiert laut Hersteller eine kontrollierte Sauerstoffdurchdringung, drei Modelle sind verfügbar. Neu bei dieser Serie ist auch das optische Nachempfinden des Naturkorks. Eine rindenähnliche Oberflächenkörnung an den Enden vermittelt einen naturnahen Eindruck. Ab September ist auch ein Bedrucken möglich.

**Infos:** Nomacorc, Jochen A. Mühlbauer, Tel.: +32/87 63 88 20, Mobil: +49/173-244 66 28, j.muehlbauer@nomacorc.be, www.nomacorc.com bzw. bezüglich Sauerstoffmessgerät: Christian Leeb, RWA, Mobil: 0664/627 40 97, christian.leebe@rwa.at

