

Naukowcy zamienili wodę w wino

26 maja 2016

W średniowieczu za to zostaliby spaleni na stosie, a alchemicy uważaliby ich za geniuszy. Amerykański startup Ava Winery ogłosił pomyślne zakończenie eksperymentu przemiany wody w wino. Okazuje się, że łącząc w pewnych proporcjach oraz warunkach etanol, wodę i węglowodory aromatyczne, szlachetny napój może być uzyskane w ciągu 15 minut.

Twórcy projektu Mardon Chua i Lee Alec wpadli na pomysł dzięki butelce z Chateau Montelena – słynnego wina z Kalifornii, które wzbudziło furorę podczas degustacji w Paryżu w 1976 roku.

„Moje oczy były przyklejone do wizerunku butelki na ścianie. Nie mogłem sobie pozwolić na zakup takiego drogiego wina, nie mogłem nacieszyć się nim, a to zmusiło mnie do myślenia” – powiedział Chua.

W rezultacie Chua rozpoczął eksperymenty z aromatami owocowymi oraz dodatkami smakowo-zapachowymi (na przykład wykorzystując etyloheksanian, który ma zapach ananasa) i próbował odtworzyć aromatyczny profil drogiego wina.

Jednocześnie twórców startupu, który narodził się z tego pomysłu, wcale nie obchodzi fakt, że zapach i smak wina są określane wyłącznie przez odmiany winogron, a także jednej lub innej techniki winiarzy.

Wśród instrumentów naukowych, które są stosowane w Ava Winery, znalazła się chromatografia gazowa (metoda oddzielania lotnych składników) i spektrometria – niezbędna przy identyfikacji związków aromatycznych. Sztucznie otrzymane mieszanki łączy się z etanolem w celu otrzymania pożądanego poziomu alkoholu.

Winiarze – naukowcy nie ukrywają faktu, że wynik pierwszej próby był „potwornym badziewiem”. Musiało minąć sześć miesięcy, aby uzyskać pierwsze porządne wino i ostatecznie wyprodukować eksperymentalny napój syntetyczny, który przypomina smakiem włoskie białe musujące Moscato d’Asti.

Teraz Chua i Lee planują wziąć się za szampana i już pracują nad winem, które promuje Dom Perignon. Zostanie ono zaprezentowana pod koniec 2016 roku.

Należy zauważyć, że na etykietach butelek z syntetycznym napojem raczej nie pojawi się słowo „wino”. Istnieją ścisłe zasady regulujące użycie tego terminu. Na przykład, w krajach UE „winem” można nazywać wyłącznie napój ze sfermentowanego soku z winogron, a w Stanach Zjednoczonych „wino” może być owocowe.

Dodajmy, że nie jest to pierwszy eksperyment naukowców z winem. Na początku 2014 roku głośno było o pewnym projekcie, kiedy to w trzy dni stworzono szlachetny napój z wody, koncentratu winogronowego, drożdży oraz składników, które nadają „wiekowy” smak. Kilka dni temu firma Kuvée opracowała gadżet, który zachowuje smak i aromat wina przez miesiąc po rozszczelnieniu butelki, chroniący drogocenną ciecz przed szkodliwym wpływem powietrza i światła słonecznego.

Autorstwo: tallinn

Na podstawie: Vesti.ru

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl