VININOVA

Mousseaux



MINIMALNA TEMPERATURA	6.00 st.C
KRAJ	Niemcy
REGION	Rheingau
SZCZEP	Airen, Riesling, Sylvaner
RODZAJ	Półwytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Jasnożółty kolor. Świeże, lekkie, o subtelnym zapachu.

Smak:

W ustach harmonijne, pikantne i orzeźwiające.

Potrawy:

Aperitif, sałatka owocowa

Więcej informacji:

Kaloryczność 22 kcal / 100 ml

Carl Jung

CARL JUNG

Winnica Carl Jung powstała w 1868r. w Rüdesheim nad Renem w regionie Rheingau jako firma produkująca tradycyjne wino. W 1908 r. syn założyciela winnicy wynalazł patent na produkcje win bezalkoholowych i odtąd winnica produkuje wyłącznie wina bezalkoholowe, o obniżonej zawartości alkoholu oraz wina musujące. Wino produkowane tradycyjnie poddawane jest procesowi

dealkoholizacji – specjalnie opatentowanej metodzie eliminacji alkoholu poprzez podgrzewanie wina do 30°C . Wino zachowuje oryginalny smak i aromat, jednak poziom alkoholu spada prawie do 0,0% Dzięki temu wina bezalkoholowe Carl Jung posiadają certyfikat Halaal. Obecna produkcja to ponad 10 milionów butelek. Winnica Carl Jung sprzedaje wina bezalkoholowe do 30 krajów na całym świecie.

Wino bezalkoholowe produkuje się tak jak wino alkoholowe, czyli w procesie fermentacji soku z winogron zwanym winifikacją. Różnica polega na tym, że na końcu procesu wino pozbawiane jest alkoholu powstałego na skutek fermentacji. Alkohol usuwany jest po produkcji w opatentowanym procesie ekstrakcji próżniowej. Dzięki temu procesowi wino zaczyna wrzeć w temperaturze około 30°C, a alkohol ulega odparowaniu. Ekstrakcja próżniowa w precyzyjnie kontrolowanych warunkach pozwala na najwyższą możliwą redukcję alkoholu, nawet do poziomu 0,0%. Co więcej, w procesie dealkoholizacji wina nie tracą flawonoidów, tanin czy też polifenoli, bioaktywnych cząsteczek odpowiedzialnych za korzyści zdrowotne. Warto zauważyć, że redukcja alkoholu do poziomu 0,0% w przypadku niektórych produktów została potwierdzona certyfikatem Halaal, dzięki czemu wina bezalkoholowe cieszą się dużym zainteresowaniem w krajach arabskich. Inną metodą pozbywania się alkoholu z wina jest metoda wirujących stożków, która polega na odwirowywaniu alkoholu. Metoda ta powoduje niewielkie straty w objętości napoju, co uzupełniane jest najczęściej sokiem moszczowym. Po takim procesie poziom alkoholu w winie jest mniejszy niż 0,5% całkowitej objętości, co pozwala określić go mianem bezalkoholowego.

Wina bezalkoholowe cechują się bardzo niską kalorycznością. W tradycyjnych winach głównym nośnikiem kalorii jest alkohol. Gdy wina te zostaną poddane procesowi dealkoholizacji, ich kaloryczność spada nawet do 95%

Wino bezalkoholowe jest świetną alternatywą dla osób, które z różnych przyczyn nie chcą, nie powinny bądź nie mogą spożywać alkoholu
- kobiety w ciąży, matki karmiące, chorzy na nadciśnienie, miażdżycę czy cukrzycę, sportowcy, kierowcy, osoby będące na diecie.