

Meron BCL
Markerkant 12 unit 06.06
1314 AK Almere

Vinoglobe BV
Stadhouderslaan 94
2517 JC Den Haag

Almere, 2006

Mijne heren,

In navolging van het eerste onderzoek naar de Vinoglobe volgen nu de resultaten van het tweede, beperkte, onderzoek. Bij dit onderzoek is het zuurstofgehalte van de wijn niet gemeten in een wijnglas maar in een erlenmeyer van 100 ml met een roerboon op een roermotor. Dit om te komen tot een stabielere zuurstofmeting.

Bij de eerste meting is de wijn voorzichtig in de erlenmeyer geschonken en is het zuurstofpercentage bepaald.

Bij de tweede meting is de Vinoglobe met kleine doorsnede in de erlenmeyer geschonken en bij de derde meting is de Vinoglobe met grotere doorsnede gebruikt. Gekeken is of er een verschil in zuurstof aan te tonen is tussen de drie verschillende schenkmethoden.

Er zijn drie flessen Paarlberg Rosé gebruikt. De resultaten staan in onderstaande tabel.


Fles	Zuurstofgehalte Zonder Vinoglobe %	Zuurstofgehalte met Vinoglobe kleine doorsnede %	Zuurstof toename kleine doorsnede %	Zuurstofgehalte met Vinoglobe grote doorsnede %	Zuurstof toename grote doorsnede %
1	24	32	8 = 33,33 %	36	12 = 50,00 %
2	27	36	9 = 33,33 %	35	8 = 29,62 %
3	26	36	10 = 38,46 %	41	13 = 57,69 %

Er blijkt nu een aantoonbaar verschil in zuurstofpercentage te zijn tussen de wijn geschonken zonder Vinoglobe en met Vinoglobe.

Daarbij lijkt het erop dat de uitschenkdoorsnede van de Vinoglobe ook van invloed is.

Mocht u nog vragen hebben, dan vernemen wij deze graag.

Met vriendelijke groet,



Gerhard Bouma
Hoofd laboratorium Meron BCL