

Mousserende wijn van overtollige appels



Gewas

Appel

Malus domestica

Gewasdeel

Vrucht

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Commerciële fase

Relevante plantenstoffen

Suikers

Beschrijving

Seprosa® is een nieuwe mousserende wijn gevinifieerd en gebotteld van Belgisch fruit. De rijke en fijne bubbels zijn te wijten aan de 2e gisting in de fles volgens de traditionele methode.

Uit een idee, een passie, een missie, ... van Eddy en Colette Leclere-Lammens en vele gesprekken met Prof. Dr. Ghislain Houben van Wijndomein Hoenshof, werd Seprosa® geboren.

De uitdaging is de verwerking van overvol fruit als ingrediënten van Seprosa®. Commerciële appel- en perenrassen zijn het belangrijkste onderdeel van dit product. Een kleine hoeveelheid oude variëteiten biedt extra aroma's en zuren. De combinatie met een klein deel druivenwijn, ook een Haspengouw-product, geeft de wijn een sterk lichaam.

Het doel: "In België worden elk jaar meer dan 60 miljoen flessen mousserende wijnen - van goedkope cava's tot dure champagnes - geïmporteerd. Als we deze markt beetje bij beetje kunnen innemen met bubbels gevinifieerd van ons fruit, betekent dit dat we hier een belangrijke alternatieve markt voor het fruit creëren.

Voor- en nadelen

-  Valorisatie van overschotten van de fruitteelt
 -  Extra inkomsten voor fruittelers
-

Gebruikte conversiemethoden

Mechanisch-Fysische processen

Persen

Vezel scheiding

Biochemische processen

Aerobische / Anaerobische fermentatie
