

” MODN DIN VIN, MENS DU
HÆLDER MED CATALYZER



Bag om Catalyzer

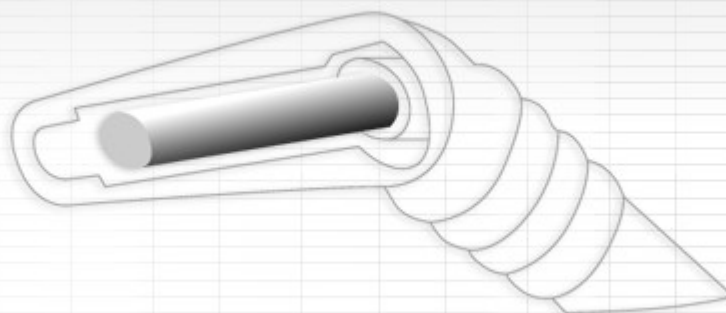
Catalyzer er en helt ny type skænkeprop. Dens indbyggede magnetsystem behandler vinen, mens du hælder, i en proces der svarer til naturlig modning. Det giver vinen en mere rund og afbalanceret smag.

Anerkendt af vineksperter

For at afprøve Catalyzer, afholdt vi i foråret 2011 en blindsmagning med tre af landets bedste sommelierer, og de var ikke i tvivl.

"Catalyzer påvirker vinen til det bedre," fastslår Rasmus Amdi Larsen, der blev nr. 3 ved DM for sommelierer 2011. "I blindtesten vurderede vi de vine, vi fik serveret til at være 1-2 år ældre, end de reelt var," fortæller han.

Sådan fungerer den:



Catalyzer behandler vinen på tre forskellige måder. For det første frigør den smagsstoffer ved at nedbryde den "vandmur", der kapsler dem inde. Vandmuren skabes af overfladespænding, som Catalyzers magnetfelt bryder.

For det andet frigør den ilt, der er bundet i vinen. Smagsstoffer bæres af netop ilt, så Catalyzer åbner op for mere af vinens smag.

Endelig nedtoner Catalyzer garvesyre også kaldet tanniner. De findes særligt i unge vine, hvor de giver en besk smag. I ældre vine har tanninerne samlet sig over tid, så de er neutraliseret. Det er denne proces, Catalyzer får til at ske på et øjeblik helt naturligt, uden at tilsætte noget.

Catalyzer er udformet, så den hælder i en nænsom stråle, der skåner vinen og bevarer dens friskhed, duft og karakter. En vigtig egenskab, ifølge Rasmus Amdi Larsen. "Den hverken ryster eller ødelægger vinen, som mange dekanteringsapparater gør," pointerer han.

Få det bedste ud af Catalyzer

Vinderen af DM for sommelierer, Peter Pepke, er begejstret for Catalyzer. Han mener, at dens potentiale bliver udnyttet maksimalt, når man anvender den på unge, kraftige eller kraftigt krydrede vine.

"Især på disse vine dæmpes tanninerne og de primære noter, som er de aromaer, der indikerer, at det er en ung vin," forklarer han. "Samtidig fremhæver den de sekundære aromaer, der udvikles under modning på fad, og de tertiære, der skabes, når vinen modnes på flasken."

Prøv selv

Prøv selv Catalyzer – gerne på en kraftig vin. Smag først en mundfuld, der har været gennem skænkeproppen og derefter en uden. Så smager du tydeligst forskellen.