

# Der Kugelbukanter



in der Laboranwendung

Die Innovation für Verkostung und sensorische Analyse flüssiger Medien.

Durch einen Bukanter werden Aromen aktiv befreit und für die Verkostung genutzt. Egal ob Säfte, Bier, Spirituosen, Essig oder Speiseöle, mit einem Bukanter ist eine schnelle Verkostung und Einschätzung der Qualität möglich.

## **Ausblendung von Störaromen**

Die Alkoholnote vergorener und alkoholhaltiger Getränke ist teilweise so stark ausgeprägt, daß sich darunter feine Nuancen verbergen. Durch den Bukanter werden die Aromen gezielt zur Verfügung gestellt und der Alkohol aktiv am Verdampfen gehindert. Die Betäubung der Nase durch den Alkohol wird so vermieden und die Aufmerksamkeit alleine auf die Aromen gelenkt.

Besonders bei Essigen ist der scharfe Essigton bei der Verkostung sehr störend. Feine Aromen bleiben hinter der Essigsäurenote verdeckt und werden erst bei der Verkostung bzw. im Gericht wahrgenommen. Der Kugelbukanter ermöglicht eine Einschätzung des Geschmacks bereits während der Verkostung über die Nase. Die Essigschärfe wird dabei soweit reduziert, daß Aromen und Aromatisierungen hervorragend wahrgenommen werden und sogar sehr säureintensive Sherry-Essige verkostet werden können.

## **Geschmackstests überflüssig**

Die Verkostung von Speiseölen wie Olivenöl, Kürbiskernöl, Walnußöl oder Rapsöl ist mit dem Bukanter direkt über die Nase möglich. Die aktive Extraktion der Aromastoffe ermöglicht einen Geruchseindruck, der ebenso intensiv wie der Abgang bei der herkömmlichen Verkostung über den Geschmack ist.

## **Sensorische Analyse**

Der Bukanter wirkt wie eine Geruchslupe: Die Konzentration flüchtiger Stoffe im Gasraum über der Flüssigkeit wird erhöht. Dies geschieht durch eine aktive Extraktion der Stoffe aus dem Medium in die Gasphase hinein. Die Wahrnehmung von Gerüchen an der Wahrnehmungsgrenze wird so deutlich verbessert und das Aromenprofil insgesamt gestärkt. Die Selektivität der Extraktion richtet sich dabei nach der Flüchtigkeit der Verbindungen.

Nicht nur die Analyse von Lebensmitteln wird so erleichtert, auch die Umweltanalyse, z. B. von Wasserproben wird auf dem qualitativen Sektor verbessert.

Weitere Informationen zur Bukett-Verkostung erhalten Sie unter:



Eichenstraße 4 ▪ 82205 Geisenbrunn-Gilching ▪ Tel.: +49 (0)8105 / 277 256 ▪ Fax: +49 (0)8105 / 277 257  
info@bukanter.com ▪ www.bukanter.com