

Der Kugelbukanter



in der Brauerei

Bier gehört nicht nur in Bayern zu den Grundnahrungsmitteln. Wenn man Bier aber nicht nur trinken, sondern auch formvollendet verkosten möchte, gehört dazu auch die Beachtung des Geruchs. Mit dem Kugelbukanter werden die Aromen in der Tiefe des Bieres aktiv freigesetzt, so daß sich das Bukett ideal entfalten kann.

Die Verkostung der Bieraromen über die Nase ergänzt perfekt die Verkostung über den Gaumen. Die Erweiterung der Kostprobe auf die feinen Nuancen bereichert das Gesamterlebnis.

Zuverlässige Darstellung der Grundaromen

Die Wandlung ist enorm: Durch den Brauvorgang - von der Würze über die Gärung und Lagerung bis zur Abfüllung - erhält jedes Bier seinen Geschmack und individuellen Charakter. In fertigen Produkten diese Entstehung nachzuvollziehen ist eine Kunst für sich. Der Bukanter hilft dabei, die Aromen von Malz, Hopfen und Gärung klar darzustellen.

Der Bukanter nimmt dabei die Alkoholnote merklich heraus, so daß die würzigen Komponenten des Bieres verdeutlicht und herausgestellt werden.



Aromen im Vordergrund

Mit dem patentierten Bukantersystem werden verdeckte flüchtige Aromen aktiv freigesetzt und der Nase präsentiert. So wird eine detaillierte Beurteilung des Bieres ermöglicht. Besonders die feinen Malzaromen werden deutlich hervorgehoben. Die typische Aromenstruktur bleibt dabei erhalten und wird im Bukanter verstärkt. Aus dem Gesamtbild des Aromas lassen sich so die einzelnen Bestandteile besser beurteilen als bisher.

Für die Verkostung genügt schon wenig Bier. Ein intensiver Luftkontakt ermöglicht, dass sich das gesamte Aroma voll entfaltet. Der würzige Duft ist sofort mit seiner gesamten Kraft wahrnehmbar, denn der Luftstrom transportiert das Aroma direkt in Ihre Nase. Durch das praktische Handgebläse ist er mobil verwendbar.

Beim Brauvorgang bestimmen Sie so besser den optimalen Zeitpunkt für Probenahmen. Und auch bei Verkostungen ist der Kugelbukanter als praktisches Handgerät universell und unabhängig einsetzbar.

Produktion

Der Kugelbukanter kann im gesamten Brauprozess bei allen Flüssigsystemen eingesetzt werden. Als Geruchslupe unterstützt er die Intuition des Braumeisters durch die detaillierte Darstellung des Geruchsbildes zu jedem Zeitpunkt.

Qualität

Der Bukanter erleichtert die sensorische Analyse durch die klare Darstellung des Geruchsbildes mit allen Nuancen. So lässt sich das Potential der eingesetzten Rohstoffe hervorragend abschätzen und ein Qualitätsmangel leicht erkennen.

Qualität aus Meisterhand

Der Bukanter wird ausschließlich in Handarbeit gefertigt. Verwendet wird nur bestes DURAN®-Glas, um dem Bukanter seine robuste Formschönheit zu geben. Durch das widerstandsfähige Material kann er problemlos und schnell gereinigt werden und ist zudem spülmaschinenfest.



Egal ob Profi oder Liebhaber – riechen Sie näher hin!

Treten Sie mit uns in Dialog. Wir freuen uns auf Ihre unverbindliche Kontaktaufnahme!
Weitere Informationen zur Bukettverkostung erhalten Sie unter:

www.bukanter.de