

Die Carl Jung Methode

Hergestellt wird dieser alkoholfreie Wein nach der „Carl Jung Methode“ auf der modernsten und leistungsfähigsten Wein-Entalkoholisierungsanlage Europas, die nach langjährigen Forschungs- und Entwicklungsarbeiten in Betrieb genommen wurde.

Die Verwendung ausgesuchter Weine und die spezielle Entalkoholisierung nach der „Carl Jung Methode“ garantieren die hohe Qualität dieses alkoholfreien Weines, den man an seinem fruchtigen, feinherben Geschmack erkennt.

Die Entalkoholisierung erfolgt nach einem speziellen, kontinuierlich arbeitenden Vakuum-Extraktionsverfahren, das gegenüber anderen Verfahren entscheidende Vorteile bietet.

- 1.) Die "Carl Jung Methode" ermöglicht eine Entalkoholisierung bei einer Temperatur von deutlich unter 30°C!

Eine Wärmeschädigung ist dadurch völlig ausgeschlossen da diese Temperaturen nicht über den möglichen Gärttemperaturen liegen.

Bei anderen Verfahren, wie z.B. der Dünnschichtverdampfung, die ursprünglich für die Konzentrierung von Säften entwickelt wurde, entstehen Temperaturen bis zu 70°C. Die Folge: große Aromaverluste „Konzentratgeschmack“. Durch die hohe Konzentration während der Destillation, bei der bis zu 70% des Weines verdampft wird, entsteht der sogenannte „Konzentratgeschmack“. Um diese Fehler zu verdecken werden auf diese Art hergestellten Produkte häufig mit großen Mengen Traubensaft und Kohlensäure versetzt. Im Gegensatz dazu präsentieren sich die alkoholfreien Weine von Carl Jung weintypisch in Geschmack und Aroma.

- 2.) Die „Carl Jung Methode“ ermöglicht eine Entalkoholisierung in nur wenigen Minuten!

Bei anderen Verfahren z.B. der Dialyse dauert dieser Prozeß viele Stunden. Der zum Entalkoholisieren benötigte Hilfswein, das sogenannte Dialysat, muß sogar permanent destilliert werden. Dabei besteht immer die Gefahr der Geschmacksveränderung.

- 3.) Die „Carl Jung Methode“ arbeitet mit einer auf eigenen Patenten basierenden Aromarückgewinnungsanlage!

Dieses Verfahren ermöglicht es, selbst leicht flüchtige Aromastoffe, die sonst bei der Destillation verlorengehen, dem alkoholfreien Wein zu erhalten. Bei der Aromarückgewinnung werden leicht flüchtige Weinaromastoffe aufgefangen und im Durchfluß dem Wein wieder zugeführt. Dieses Verfahren beruht auf einer Erfindung von Dr. Carl Jung, die in vielen Ländern patentiert wurde.

- 4.) Die „Carl Jung Methode“ ermöglicht eine vollständige Entalkoholisierung des Weines auf 0,0%!

Das ist mit vielen anderen Verfahren nicht möglich. Daher können die alkoholfreien Weine der Firma Carl Jung auch in Länder mit sehr strenger Alkoholgesetzgebung, so z.B. in die arabischen Staaten, exportiert werden. Durch den sehr niedrigen Alkoholgehalt der entalkoholisierten Weine von Carl Jung ist eine physiologische Gefährdung alkoholkranker Menschen ausgeschlossen.

- 5.) Nach der „Carl Jung Methode“ entalkoholisierten Weine in einem speziellen Verfahren kaltsteril abgefüllt!

Bei einer Abfüllung Pasteurisation müsste der Wein auf 68° - 70° C erhitzt werden, was eine starke Wärmebelastung zur Folge hätte. Bei der „Carl Jung Methode“ kann hierauf völlig verzichtet werden. Dadurch wird bei der Abfüllung eine Wärmebelastung ausgeschlossen und eine Haltbarkeit über mehrere Jahre garantiert

- 6.) Die „Carl Jung Methode“ ist ökonomischer als andere Verfahren!

Die von Carl Jung verwendete Anlage arbeitet computergesteuert, wobei der Entalkoholisierungsprozeß durch eine automatische Regeltechnik gesteuert und ständig optimiert wird. Dadurch wird der hohe Qualitätsanspruch der „Carl Jung Methode“ garantiert. Aufgrund energiesparender Arbeitsweise und hoher Effektivität sind die alkoholfreien Weine der Firma Carl Jung konkurrenzlos in Preis und Qualität.