

SZŐLŐ ALAPANYAGÚ, AROMAVESZTÉS NÉLKÜLI, EXTRA ILLATOS, ÚJ GINTERMÉKEK ÉS GINTECHNOLÓGIA KUTATÁSA

A Danubiana Kft. és a Pécsi Tudományegyetem társulásban valósítja meg a „**Szőlő alapanyagú, aromavesztés nélküli, extra illatos, új gintermékek és gintechnológia kutatása**” című projektet.

Magyarországon elsőként fejlesztünk ki innovatív technológiák szőlőfeldolgozásra alkalmazásával három egyedi karakterű szőlőalapú ginterméket, melyek a projekt végére elérik a forgalomba hozatali minőséget.



A nagy szőlőmennyiségek alternatív felhasználásával a szőlőt új, extra illatos, világoszínvonalú gintermékek előállításához fogjuk használni, ennek technológiáját jelen projekt keretében kutatjuk és hozzuk létre.

Projektünkben két olyan innovatív technológia együttes hatásának módszertanát vizsgáljuk, amelyek lényege, hogy fizikai módszerekkel teszük lehetővé a bogyóhéj roncsolását és az aromavegyületek azonnali és teljes kinyerését a szőlőből.

Az optimális bor- és párlatkészítési technológia



meghatározásával párhuzamosan vizsgáljuk a szőbe jövő lehetséges gin fűszereket is.

A projekt szempontjából kiemelt jelentőségű a szőlő egyéb részeinek vizsgálata: a szőlővirágé, a levélé, a bogyóé és a magoké.

A projektben széleskörű kutatást tervezünk 10 különböző szőlőfajtaival a bennük rejlő aromaanyagok és potenciál feltérképezésére.

A siker garanciája: a Danubiana nagyüzemi borkészítési gyakorlata, szolgáltatóként a többszörösen díjazott Brill Pálinkaház párlatkészítési tapasztalata és a PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézetének (SZBKI) akkreditált laboratóriuma, valamint az intézet 70 éves szőlészeti és borászati tudásbázisa.

Eredmény: három egyedi karakterű kereskedelmi forgalomba kerülő gin és az előállításukhoz szükséges gintechnológia. ezek a “zöld gin”, a “pink gin” és a “piros gin”.

A cél elérése érdekében átfogó laboratóriumi



vizsgálatok és üzemi tesztek sorát tervezzük végrehajtani. A projekt várhatóan 2025. márciusában fejeződik be.

Megvalósítás helyszínei: **Danubiana Kft.** - 7150 Bonyhád, Schweitzer tanya 029/3. hrsz., **PTE Szőlészeti és Borászati Kutatóintézet** - 7634 Pécs, Pázmány Péter u. 4.

A projektről bővebb információt a <https://danubiana.hu/>, a <https://szbki.pte.hu/> és a <https://projektek.pte.hu/hu/hazai/erfa2/ginoplus-211-21-2022-00122> oldalakon olvashatnak.