



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Fact Sheet

Freyburg (Unstrut), 21.06.2022

Alkoholfrei

Innovative Methode zur Entalkoholisierung

Unbeschwerter Genuss mit einzigartigem Geschmack – das sind die alkoholfreien Produkte von Rotkäppchen-Mumm, die durch die hohe Qualität, jahrzehntelange Erfahrungen und das besondere Herstellungsverfahren unverkennbar sind. Doch wie wird aus Wein ein alkoholfreier Wein oder Sekt und warum investierte Rotkäppchen-Mumm in das Spinning-Cone-Verfahren?

Das zeichnet die Spinning-Cone-Technologie aus

- Extrem schonende Verarbeitung unter Vakuum, bei niedrigen Temperaturen
- Wein wird durch rotierende Kegel in einem dünnen Film verteilt
- Kurze Verweildauer im Vergleich zu herkömmlichen Verfahren
- Der ursprüngliche Geschmack des Weins bleibt weitgehend erhalten
- In der weltweit fortschrittlichsten Anlage ihrer Art wird der Alkohol auf unter 0,5 Vol.% reduziert.

Die Herstellungsschritte im Einzelnen

Schritt 1: Bukett-Gewinnung

Ausgangspunkt ist eine Cuvée von ausgewählten Weinen. In der Entalkoholisierungsanlage in Eltville – die aus rund 40 Edelstahltrichtern besteht – werden die Weine unter Vakuum bei ca. 35 °C und einer hohen Durchflussgeschwindigkeit schonend erwärmt. Durch die Zugabe von Weindampf und die Rotation der Kegel werden die leicht flüchtigen Bukett-Anteile dem Wein schonend entzogen und für die anschließende Weiterverarbeitung in einem schützenden Behälter separat gelagert.

Schritt 2: Entalkoholisierung

Im zweiten Schritt findet die eigentliche Entalkoholisierung statt. Durch den dünnen Flüssigkeitsfilm wird die Verweildauer des Weins innerhalb der Anlage im Vergleich zu konventionellen Verfahren maßgeblich reduziert. Das verhindert die Entstehung von unerwünschten „Kochnoten“. Die sogenannte Dünnschicht-Vakuumdestillation nutzt die Tatsache, dass Alkohol bei hohem

1/3

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH | Pressekontakt: Ulrich Ehmann

Telefon: +49 6123 606-269
ulrich.ehmann@rotkaeppchen-mumm.de

Matheus-Müller-Platz 1
D-65343 Eltville am Rhein
www.rotkaeppchen-mumm.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Vakuum bereits bei rund 35° Celsius verdampft. Zurück bleibt alkoholfreier Wein, dem nun sein natürliches Bukett unverändert wieder zugesetzt wird.

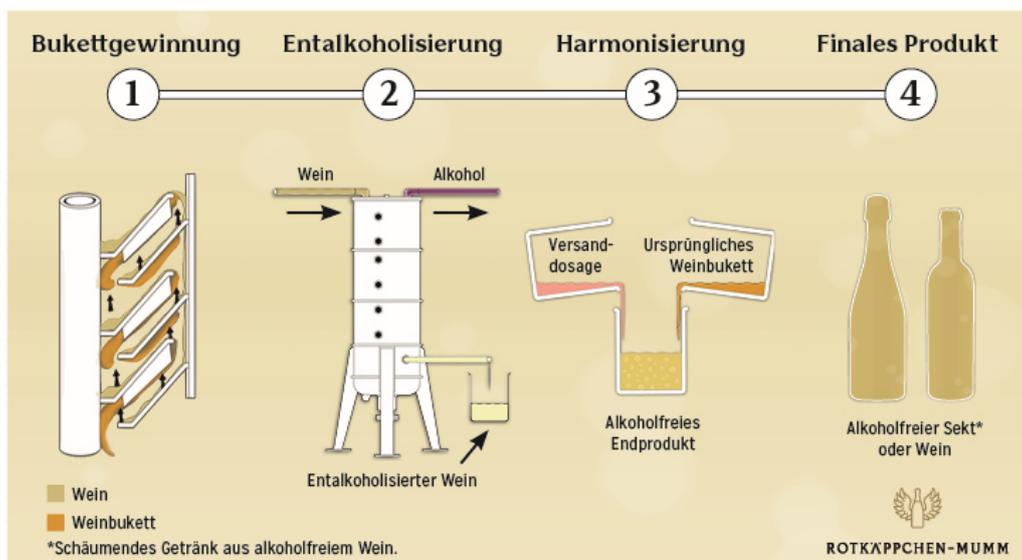
Herstellungsschritte

Schritt 3: Harmonisierung

Für das bestmögliche Geschmackserlebnis, harmonisieren die Rotkäppchen-Mumm-Expert:innen im letzten Schritt das Produkt. Das natürliche sowie unveränderte Bukett, welches zu Beginn vom Wein getrennt wurde, wird nun dem entalkoholisierten Wein wieder zugeführt. Durch die Zugabe der Versanddosage und der Kohlensäure für alkoholfreien Sekt, erhält das Getränk die gewünschte geschmackliche Abrundung und das feine Geschmackserlebnis wird perfektioniert.

Gleicher Geschmack, kein Alkohol

Wie alkoholfreie Sekte oder Weine dank der Spinning-Cone-Technologie hergestellt werden



Bukettgewinnung

In der Entalkoholisierungsanlage werden die Weine unter Vakuum schonend erwärmt. Es bildet sich ein hauchdünner Film, aus dem zunächst das Bukett, also die leicht flüchtigen, geschmacksgebenden Komponenten, schonend abgetrennt werden.

Entalkoholisierung

Bei diesem Schritt wird dem Wein der Alkohol entzogen, in dem er unter Vakuum verdampft. Im Gegensatz zu herkömmlichen Verfahren, wird die Verweildauer kurz gehalten. Das beugt der Entstehung von unerwünschten Kochnoten vor.

Harmonisierung

Der letzte Schritt vor der Abfüllung ist die Harmonisierung des Produktes. Durch Zusatz der Versanddosage, des Buketts und ggf. Kohlensäure wird das Geschmackserlebnis abgerundet. Das Resultat: Ein alkoholfreies Getränk ohne Kompromisse.

Finales Produkt

Jahrzehntelange Erfahrung und eine gelungene Mischung aus Handwerk und Technologie - das macht die alkoholfreien Produkte so einzigartig.

2/3

Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH | Pressekontakt: Ulrich Ehmann

Telefon: +49 6123 606-269
ulrich.ehmann@rotkaeppchen-mumm.de

Matheus-Müller-Platz 1
D-65343 Eltville am Rhein
www.rotkaeppchen-mumm.de



ROTKÄPPCHEN-MUMM



ROTKÄPPCHEN-MUMM

Über Rotkäppchen-Mumm:

Rotkäppchen-Mumm ist Deutschlands führender Anbieter von Sekt, Wein und Spirituosen. Seit seiner Gründung 1856 steht das Unternehmen für ein stetig wachsendes Sortiment an geschätzten Marken und Innovationen. Die Nummer Eins im deutschen Sekt-, Markenwein- und Spirituosen-Markt verbindet eine vielfältige Auswahl aus eigener Herstellung mit einem Distributionsangebot von über 200 internationalen Premium-Produkten. Als prägende Kraft im Markt setzt die Gruppe auf hohe Qualitätsstandards, Branchenkompetenz und eine gezielte Ausrichtung ihres Sortiments an Konsumentenbedürfnissen. Zu den erfolgreichsten Marken von Rotkäppchen-Mumm gehören Rotkäppchen, Mumm, Geldermann, Ruggeri Prosecco DOCG, Doppio Passo und Echter Nordhäuser. Im Jahr 2021 erzielte das Unternehmen mit seinen neun Standorten einen Gesamtumsatz von 1,2 Milliarden Euro.

www.rotkaeppchen-mumm.de

