Infinity-Technologie setzt neue Maßstäbe in der Weinherstellung

infinity
Technology

Mit der innovativen **Infinity-Technologie** können Weine und Schaumweine ohne Sauerstoffzufuhr und ohne Zusatzstoffe hergestellt werden. Das patentierte System spart Winzern viel Aufwand, Zeit und Geld. Der moldawische Winzer **Vitalie Popa** und der deutsch-kroatische Fassbauer **Bruno Alexander Gantenbrink** (Inhaber von *auric barrels d.o.o.*) haben eine neue Methode zur Weinherstellung entwickelt: die **Infinity-Technologie**.

Die innovative Technologie umfasst **drei revolutionäre Produkte** für die Gärung, Reifung und Abfüllung von Still- und Schaumweinen:

- ## Infinity Barrel

  – ein maßgefertigter Druckfermenter aus Holz für Weiß- und Rotweine (225 Liter)

- ## Infinity HYBRID

  – ein maßgefertigter Druckfermenter aus Holz mit Edelstahl-Drucktank für Weiß- und Rotweine sowie Schaumweine (kombiniert 1.000 Liter)

- ## ABC Anaerobic Bottling Closure

  – ein anaerober Flaschenverschluss für Weiß- und Rotweine sowie Schaumweine

Die **Infinity-Technologie** ermöglicht die Herstellung von Still- und Schaumwein ausschließlich aus Trauben (Saft und/oder Beeren), Hefe und Bakterien – ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Das anaerobe System verhindert Oxidation, Kontamination und Verdunstung. So entsteht hochwertiger Wein mit weniger technologischen Schritten. Die Technologie reduziert den Arbeitsaufwand für Kellermeister erheblich und ermöglicht auch Klein- und Hobbywinzern die Weinherstellung ohne Kellereitechnik.

Die Technologie ist patentiert, und ihre Wirksamkeit wurde 2021 und 2022 von der Hochschule Geisenheim bestätigt. Auf der Vinitech Sifel 2022 in Bordeaux wurde die **Infinity-Technologie** mit dem Innovationspreis ausgezeichnet. Im Juni 2025 präsentierten die Erfinder ihre Technologie erfolgreich auf dem 46. Weltkongress der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) in Chișinău.

Infinity Barrel

Das **Infinity Barrel** ist ein maßgefertigtes Holzfass. Es ist gasdicht und druckbeständig und verhindert so das Eindringen von Sauerstoff. Ein neuartiger Edelstahl-Spund, der sogenannte **V-Bung**, sorgt für eine perfekte Abdichtung und macht das Schwefeln des Weins überflüssig.

Traditionelle Holzfässer werden üblicherweise mit Silikon-Spunden verschlossen. Diese dichten die Fässer jedoch nicht ausreichend ab und müssen für Probenentnahmen, Verkostungen, Nachfüllen oder SO2-Korrekturen entfernt werden – das führt zum Eindringen von Sauerstoff. Zusätzlich kann Sauerstoff durch die Zwischenräume zwischen den Dauben oder durch schwankenden Luftdruck im Keller eindringen. Dem wird üblicherweise durch die Zugabe von Schwefeldioxid entgegengewirkt.

Das **Infinity Barrel** ist zwischen den Dauben mit lebensmittelechten Silikondichtungen verstärkt. Anstelle der herkömmlichen sechs genieteten Reifen verfügt es über acht verstellbare Reifen mit Bolzen, die unabhängig von ihrer Position einen gleichmäßigen Druck ausüben. Das Infinity Barrel verfügt über den V-Bung – einen Edelstahl-Spund mit Klemme, Überdruckventil, Gaseinlässen, Manometer, höhenverstellbarem Speer und Kühl-/Heizspirale.

Der eingebaute Speer ermöglicht die Probenentnahme durch Druck, ohne den Spund zu entfernen oder die Flüssigkeit Sauerstoff auszusetzen. Die Kühlspirale regelt die Temperatur während der Weinbereitung.

Auch eine Kaltstabilisierung ist möglich. Überschüssiger Druck entweicht durch das Ventil im V-Bung. Im gefüllten Infinity Barrel bleibt der Druck konstant, was Mazeration, Gärung, malolaktische Gärung und Reifung unter konstantem Druck ermöglicht.

Durch die extrem geringe Sauerstoffzufuhr während der Produktion und Lagerung sind die entstehenden Weine länger haltbar und sofort trinkfertig. So können sich Winzer auf die Traubenqualität konzentrieren – je naturnaher die Trauben angebaut werden, desto besser können die Vorteile der Technologie genutzt werden.

Infinity HYBRID

Der **Infinity HYBRID** Fermenter kombiniert das Infinity-Fass mit einem maßgeschneiderten Edelstahl-Drucktank und einem perforierten Filter.

Der über dem Fass montierte und mit diesem verbundene Stahltank unterstützt die Gärung ausschließlich mit Hefen und Bakterien, beschleunigt Gärung und Reifung und verzichtet auf Zusatz- und Konservierungsstoffe.

Das System bietet volle Kontrolle über Oxidation, Kontamination und Verdunstung. Der integrierte perforierte zylindrische Filter ermöglicht die Gärung sowohl flüssiger als auch fester Bestandteile.

Der **Infinity HYBRID** Fermenter kann aerob oder anaerob, mit oder ohne Druck, betrieben werden. Dank regulierbarer Temperatur- und Druckeinstellungen lassen sich beide Druckbehälter unabhängig oder gemeinsam betreiben.

So kann die Gärung gleichzeitig im Holzfass und im Edelstahltank erfolgen und durch Öffnen zweier Ventile jederzeit kombiniert werden. Mehrere **HYBRID**-Systeme können in Reihe geschaltet werden, um eine kontinuierliche Gärung und sogar den Fasswechsel während des Betriebs zu ermöglichen. Es lassen sich Still- und Schaumweine herstellen.

ABC – Anaerober Abfüllverschluss

Der **ABC** ist der erste wiederverwendbare Abfüllverschluss für die anaerobe Abfüllung. Der Verschluss wird vor dem Abfüllvorgang angebracht und der Wein durch den Verschluss selbst abgefüllt.

Der **ABC** verfügt über ein Gehäuse, eine Edelstahlfeder sowie Ein- und Auslassöffnungen für Gas und Flüssigkeit. Durch die Verwendung von Inertgasen wie Argon, Stickstoff oder Kohlendioxid gewährleistet er eine stabile anaerobe Umgebung. Der Füllkopf kann auch als Dispenser dienen und ermöglicht die Probenentnahme ohne Entfernen des Verschlusses. Das wiederverwendbare Design ist nachhaltig und kostengünstig und macht Einwegverschlüsse überflüssig.

Vorteile der Infinity-Technologie

Im Vergleich zu herkömmlichen Weinbereitungssystemen bieten **Infinity Barrel**, **Infinity HYBRID** und **ABC** zahlreiche Vorteile:

- ✓ Anwendbar für verschiedene Weinbereitungsstile und mehrere Gärprozesse für Still- und Schaumweine
- ✓ Völlig frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen wie Schwefeldioxid
- ✓ Temperaturkontrollierte Gärung möglich
- ✓ Vollständige Kontrolle von Oxidation, Kontamination und Verdunstung während der Weinbereitung
- ✓ Kein Auffüllen und Abfüllen der FässerBeschleunigte anaerobe Reifung unter DruckAbfüllung direkt im Weinberg möglich – der Wein „macht sich von selbst", da die Trauben bereits alles Notwendige enthalten
- ✓ Wein bleibt in verschlossenen Fässern stabil; volle Fässer können problemlos transportiert werden.
- ✓ Leere Fässer werden in einem Orbitalwäscher mit 85 °C heißem Wasser und 100 bar Druck gereinigt und anschließend mit Inertgasen wie Stickstoff, Kohlendioxid oder Argon befüllt.
- ✓ Keine Zusatzstoffdeklaration auf dem Etikett oder per QR-Code erforderlich; der Wein enthält tatsächlich nur eine Zutat: Trauben.

Die **Infinity-Technologie** bietet somit mehr Flexibilität, höhere Effizienz, verbesserte Sicherheit und verbesserte Weinqualität – mit deutlich weniger Aufwand, Zeit und Kosten.

Anfang 2026 wird der **Infinity Pro** (30 bis 50 Liter) auf den Markt kommen. Er ermöglicht Winzern, Forschungszentren und Universitäten, anspruchsvolle Versuche mit kleineren Mengen durchzuführen.

Weitere Informationen finden Sie unter

infinity
Technology

www.auric-infinity.com

Sehen Sie sich auch die drei Videos an!