

Colour Swap®

Nu har nanotekniken nått vinbranschen och äntligen kan forskningen bakom två, näst intill obegripliga Nobelpris (upptäckten av grafen 2010 och gensaxen 2020) äntligen appliceras på något som vi vinälskare faktiskt begriper. Som vi har väntat på den här dagen när Handpicked äntligen kan få presentera deras egenutvecklade, sensationella och revolutionerande nyhet - Colour Swap®. Enkelt förklarat är det ett vätskefilter tillverkat i den atomtunna väven grafen som använder sig av den senaste tekniken på ett innovativt sätt och som kommer att göra livet så oerhört mycket enklare för oss som gillar vin.



Handen på hjärtat. Hur många gånger har det inte hänt att du trott dig ha en flaska Chablis i kylan till kvällens torskrygg, men med förskräckelse upptäcker att minnet återigen svikit och att du tydligen redan festat upp den flaskan. I vinstället ligger istället en ensam flaska rödvin och hånler mot dig.

Systembolaget har såklart stängt och närmaste grannen anar ugglor i mossen och låtsas inte vara hemma.

Det är här **Colour Swap®** kommer in i bilden och räddar upp situationen. **Tack vare det smarta filtret kan du nu enkelt och smidigt förvandla rött vin till vitt.** Magiskt, eller hur! Dessutom är filtret perfekt om du vill servera vitt till förrätten och rött till varmrätten men samtidigt vara lite måttfull och bara öppna en flaska vin istället för två.

Med dagens moderna teknik är det faktiskt helt möjligt att utföra detta trolleritrick. Säkert känner du redan till att man kan dela upp blod i olika delar - röda blodkroppar, plasma, trombocyter (blodplättar) och vita blodkroppar. En metod som tidigare skett sterilt i ett separationssystem som är att likna med en centrifug. Ett **Colour Swap®** filter använder sig istället av ett ultratunt lager av grafen som inte bara modifierar färgmolekylerna utan även ändrar vinets smaksammansättning. Och dessutom ofta till det bättre. Ibland upp emot hundralappen. Filtret gör även en storskalig helgenomsekvensering av de ingående druvornas DNA-profiler och med hjälp av en gensaxen CRISPR-Cas9 görs förändringar i cellerna som påverkar druvans intensitet.

Hur gör man? Rulla filtret till en konisk form och ställ det stadigt i glaset. Håll vinet sakta och med en jämn stråle genom filtret och simsalabim så byter vätskan färg och smak. I dagsläget erbjuder vi två olika filter för transferering av druvsorterna tempranillo/chardonnay och syrah/sauvignon blanc. Men vi hoppas att inom de närmaste månaderna fylla på med nya filter för de vanligaste druvsorterna som du kan tänkas ha hemma i din vinkyl. Forskning pågår även för att kunna "swappa" vitt till rött, men vi är inte riktigt där ännu då den processen är lite mer komplicerad.

Smakar det så kostar det och som vanligt är det lite dyrt att vara först med det senaste. Men med en prislapp på 1.000:- per **Colour Swap®** filter och där varje filter fungerar för cirka tio flaskor så hamnar varje färgbyte på 100:-. Och som jag nämnde tidigare så plockar du hem den kostnaden omedelbart eftersom vinet i de flesta fall blir 100:- bättre vid varje färgskifte. Ett nollsummespel så att säga! Häng med! Bli en "Swapper" du också!