Henkell Freixenet安装香气回收系统，提升无醇起泡酒品质

Solos获得专利的技术将在威斯巴登工厂投入使用，旨在保留脱醇过程中流失的天然香气。

2026年10月5日星期一



Henkell Freixenet将在德国威斯巴登扩大无醇起泡酒产能，并安装Solos Technology获得专利的香气回收系统。两家公司表示，此举旨在改善优质脱醇葡萄酒的口感和感官特征。

Solos Technology于周日公布了这一消息。该公司表示，新系统将在Henkell Freixenet位于威斯巴登的工厂投入使用。Henkell Freixenet将该工厂称为集团无醇产品生产的专业中心。这项投资聚焦于无醇和低醇葡萄酒面临的一大技术挑战：如何在去除酒精的同时，保留有助于塑造葡萄酒个性的香气。

Solos称，其香气回收系统会在酒精去除后捕捉天然香气化合物，再将其重新融入成品。该公司表示，

与传统脱醇系统相比，这项技术旨在更有效地保留原酒的特征。

该项目将Henkell Freixenet的酿酒业务与Solos的脱醇及香气回收技术结合起来。与此同时，无醇和低醇饮料市场的竞争日趋激烈。随着消费者越来越期待这类产品带来更接近传统葡萄酒的饮用体验，整个行业的生产商都在努力提升产品品质。

Henkell Freixenet表示，公司生产无醇起泡酒已有30年，并持续投资于品质、口感和感官特征的提升。根据两家公司对合作的介绍，随着无醇和低醇葡萄酒细分市场日趋成熟，此次新系统的安装将推动这项工作进一步开展。

Solos Technology首席技术官Claudia Geyer在声明中表示，该品类下一阶段的增长不仅取决于去除酒精，也取决于保留原酒的个性。Henkell Freixenet首席技术官兼执行董事会副主席Eberhard Benz表示，公司希望回收并审慎地重新融入天然香气，从而更好地保留产品的真实性、复杂度和个性。

两家公司均未披露此次安装的财务条款，也未说明威斯巴登工厂新增产能的预期规模。

此次公告聚焦起泡酒，但其更广泛的影响或将超出这一品类。对于饮料生产商而言，尤其是葡萄酒生产商，也包括啤酒和烈酒生产商，随着无醇和低醇产品从小众选择逐渐成为市场中更成熟的一部分，香气保留正成为重要的品质议题。如果大型生产商能够借助工业化系统提升风味保留能力，优质无醇饮料的竞争力或将增强，整个行业的品质预期也可能随之提高。

Solos表示，此次安装是香气回收技术在脱醇饮料中得到更广泛应用的又一步。该公司称自己是优质无醇和低醇产品香气回收领域的全球专业企业。公司表示，其获得专利的系统基于固相萃取技术，旨在酒精去除后恢复葡萄酒原有的香气特征。

该公司还表示，通过国际网络为无醇和低醇葡萄酒、啤酒及烈酒提供合同生产服务。据Solos介绍，公司目前在西班牙、加利福尼亚州、德国和瑞士开展业务，并隶属于Prodalim Group。

总部位于德国的Henkell Freixenet产品组合涵盖起泡酒、静止葡萄酒和烈酒。公司表示，其品牌涉及Sekt、Cava、Prosecco、Champagne和Crémant。随着欧洲及其他市场对相关产品的需求增长，公司已将威斯巴登工厂定位为无醇产品生产的关键基地。

根据随公告发布的资料，Henkell Freixenet产品组合中首批与Solos合作开发的产品之一是Fürst von Metternich Riesling Alcohol-free。两家公司没有透露还会有多少款产品采用这套新系统，也未说明何时可能在整个产品组合中更广泛地推广该系统。

此次合作聚焦的技术难题，在脱醇葡萄酒生产中并不陌生。去除酒精的过程也可能带走影响香气、口感和品种特征的挥发性化合物，因此生产商往往难以达到传统葡萄酒的复杂度。Henkell Freixenet和Solos着眼于香气的捕捉与重新融入，针对的是消费者仍将无醇葡萄酒视为低于普通葡萄酒品质的主要原因之一。

此次合作的时机也反映出无醇和低醇市场整体趋势的变化。品类增长推动生产商不再满足于简单降低酒精含量，而是转向推出定位更高端的产品。在这种市场环境下，感官品质的提升具有重要商业价值，尤其是在起泡酒领域，清新度、果味特征和香气细节在消费者评价产品时发挥着重要作用。

两家公司将威斯巴登的系统安装描述为一项长期举措，而非有限的技术试验。系统在市场上的成效仍

取决于消费者反应和产品表现，但这一行动表明，大型饮料集团正投入更多资源开发生产方法，以缩小传统产品与无醇产品之间的品质差距。