

# شركة Maison Mumm تطلق عصرا جديداً بعبوة ذات تصميم يتغلب على انعدام الجاذبية

فاتري، فرنسا - 13 من سبتمبر 2018 /PRNewswire/ --

أول منتج يقاوم انعدام الجاذبية من باقة Cordon Stellar لمصاحبتها Mumm Grand

استغرق الأمر ثلاثة أعوام من البحث والتجربة لابتكار Mumm Grand Cordon Stellar؛ أول شمبانيا مصممة للتذوق في الفضاء. وتقديراً لهذا المنتج الرائد عالمياً، اختارت شركة Maison Mumm اختياراً رمزياً تمثل في السفر عبر حقول الكروم في مناطق "رايم" لعرض ابتكارها خلال رحلة بلغت قدرة الجاذبية الأرضية فيها صفراً.

لمطالعة البيان الصحفي متعدد الوسائط، يرجى نقر الرابط التالي: <https://www.multivu.com/players/uk/8400251-maison-mumm-new-zero-gravity-bottle-design>

## العلم في خدمة الشمبانيا

وضعت شركة Maison Mumm نصب عينها هدفاً تمثل في أخذ الشمبانيا إلى الفضاء مع الاحتفاظ بخصائصها - أي الإبقاء على رائحتها ومذاقها ومواصفاتها الأخرى. بذلك كانت الشركة أول من اهتم بالضوابط العلمية المتمثلة في أن غياب الجاذبية قد يؤدي إلى تشكّل سائل غازي. وحرصاً من الشركة على استجلاء الاحتمالات، استعانت Maison Mumm بالخبير أوكتاف دي جول؛ مؤسس SPADE (وهي وكالة تصميم متخصصة في إنتاج منتجات للاستخدام في الفضاء الخارجي، ثم جمعت فريقاً من الخبراء (من مهندسين وباحثين ورواد فضاء وعلماء التخمير) للتعاون مع الخبير.

مضت الشركة في مغامرتها العلمية الفريدة، فتعاونت مع جين-فرانسوا كليرفوي (رائد فضاء فرنسي تابع للمركز الأوروبي للفضاء، ومن قدامى الرواد بصعوده في ثلاث مهام فضائية مع وكالة ناسا) وجيرار ليجه-بليير (أستاذ بجامعة اريم؛ وهو باحث شهير متخصص في الكيمياء الفيزيائية لفوران الشمبانيا). تعاون العلماء من خلال معارفهم في السمات الحركية للسوائل والتفاعل الأنوبي، وتمكنوا من فهم السلوكيات البيئية لشمبانيات Mumm Grand Cordon.

واجه العلماء الكثير من التحديات: فانعدام تأثير الجاذبية يؤدي لصعوبات رئيسة تمثلت في اندفاع السائل من زجاجته، وكيفية جمعه بعد خروجه، وأخيراً كيفية شربه. وسعيًا إلى تذليل تلك الصعوبات، أتاح البروفيسور ليجه-بليير نتائج عشرين عامًا من البحث المتصل بتكوّن الفقاعات في الشمبانيا أمام شركة Maison Mumm. كما قاد بنفسه دراسة تخصصت في كيفية التنبؤ بسلوكيات الشمبانيا في البيئة منعدمة الجاذبية.

من جانبها، عملت وكالة SPADE على نموذج مبتكر لعبوة قائمة على نظريات قدمها عالمان في الفريق لإنشاء العديد من النماذج القابلة للاختبار في ظروف فعلية خلال ثلاث رحلات مسيرة وفق ضوابط القطع الهندسي المكافئ بين أبريل 2017 وفبراير 2018.

وبفضل جهود Maison Mumm، وُضعت الفرضيات البحثية موضع الاختبار، كما يسرت ملاحظة العديد من الظواهر والتفاعلات المختلفة التي خضعت بدورها للتحليل بمعاونة جين-فرانسوا كليرفوي.

تصميم بتقنيات فائقة

أصبح كل عنصر من عناصر البحث بالغ الأهمية مع بلوغ هذا المستوى من التجارب، فبدأ التوجه نحو المواد التي قد يؤدي بعضها للتأثير في المذاق، أو إلى اندفاع ثاني أكسيد الكربون، أو حتى تشكيل فقائيع في السائل المتخمر.

ثم اختارت وكالة SPADE الزجاج والألمنيوم المخصص للصناعات الفضائية والفلوذا المقاوم للصدأ (وهو المعدن نفسه الموجود في براميل التجميع بمصنع Mumm Grand Cordon في منطقة رايم) نظراً لقدرة تلك المواد على الاحتفاظ بمواصفات معقدة. أنتجت زجاجة ذات تجويفين، بها نظام آلي داخلي، مع سداة فوق الفلين وقوام زجاجي مقوى وفريد؛ وجرى جمع كل تلك الأجزاء بدقة لإعادة إنتاج الأجواء الاحتفالية المميزة لفتح العبوة وشربها كما هو مألوف على كوكبنا.

## محفزات مذاقية جديدة

أجواء الفضاء معروفة بانعدام الجاذبية الشديدة، وهو ما حمل شركة Mumm Grand Cordon على إدخال خصائص جديدة ومدهشة في المذاق بالإضافة إلى شعور غير متوقع في الفم. تمخض ذلك عن خروج الخمر من العبوة على هيئة رغوة للاستنشاق؛ لا للرشق! ثم تتحول الرغوة بعد الاستنشاق إلى مستحلب سائل يغطي سقف الفم واللسان بتفاعل قوي. وقد علق ريموند تومسون، أفضل نادل في أوروبا لعام 2017، الذي شارك في أول تذوق رسمي لمنتج Mumm Grand Cordon Stellar المقاوم لانعدام الجاذبية في منطقة "رايم"، على هذا الابتكار قائلاً: "إطلاق قوة العنب الأسود المتخمر يجعل انعدام الوزن يتركز ويقوي مذاق منتج الشركة الفريد. أي أن مذاق هذه الفاكهة أكمل في الفضاء منه على الأرض".

## روح الريادة

حرصت شركة Maison Mumm على الأخذ بأسباب الابتكار والمغامرة منذ نشأتها. ولذلك استكشفت مجالات جديدة مثل الفضاء الخارجي لتذليل تحدٍ عظيم أثبتت الشركة شغفها الشديد به وقدرتها على اجتيازه. وعن ذلك أفاد بيير بيرار، مدير التسويق العالمي بالشركة، قائلاً: "تحب شركة Maison Mumm عبور المألوف حتى حازت الريادة في مجالها منذ نشأتها. وهذا يجعل منها داعماً طبيعياً لرواد الأملس ورواد المستقبل. كان منتج Maison Mumm موجوداً في عام 1904 مع القائد جين-بابتيست شاركو على متن السفينة التي احتفلت بأول رحلة فرنسية ناجحة إلى قارة أنتاركتيكا. وفي الغد ستكون منتجات Maison Mumm بصحبة زوار الفضاء في مغامرة فريدة".

حدود هذا المشروع تتجاوز شركة Maison؛ فهو لا يتيح تذوق الخمر بصورة مختلفة فحسب، بل إنه سيجعل الشمبانيا جزءاً من رحلات استكشاف الفضاء في المستقبل، لا سيما مع بزوغ عصر السياحة الفضائية وتسيير أولى الرحلات التجارية شبه المدارية. وبعيداً عن الشمبانيا، حققت Maison Mumm مساهمة كبرى في اكتشاف سلوكيات المشروبات الغازية وكيفية تذوقها في الفضاء؛ وهو ما يفتح آفاقاً جديدة.

## غامر واربح واحتفل

يشمل هذا الابتكار بالنسبة إلى Maison Mumm مزيجاً من تجاوز حدود الممكن والمغامرة وخوض التحديات والتطلع للمستقبل، وهذا هو قوام القيم التي شكلت مسيرتها على الدوام - فهي بذلك تشبه يوسين بولت الذي يشغل منصب الرئيس التنفيذي للشركة (مسؤول الترفيه) منذ العام 2016. حضر يوسين بولت في منطقة "رايم" مع الشركة احتفالاً بهذه المناسبة. وخلال الرحلة الجوية المميزة اكتشف يوسين بولت روعة الشمبانيا في ظروف انعدام الجاذبية قبل العودة إلى الأرض للاحتفال، وذلك ضمن حفلة لا نظير لها في أقبية الشركة.

<start\_photo>

( الصورة : [https://mma.prnewswire.com/media/743674/Maison\\_Mumm.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/743674/Maison_Mumm.jpg) )

<end\_photo>

<start\_video>  
[https://www.multivu.com/players/uk/8400251-maison-mumm-new-zero-gravity-  
/bottle-design](https://www.multivu.com/players/uk/8400251-maison-mumm-new-zero-gravity-bottle-design)  
<end\_video>

أنطوان فلامون، المدير الأول للعلاقات العامة العالمية،  
antoine.flament@pernod-ricard.com, +33642408205, +33-(0)1-53-23-89-65