

Harmonie, Volumen und Frucht bei weniger Alkohol

Fragestellung:

Wie wirkt sich eine Alkoholreduktion durch Hefen auf die Aromakomposition eines Grünen Veltliner aus?

Ausgangslage:

Der Trend zu Leichtweinen ist nach wie vor gegeben. Da der Alkohol auch Geschmacksträger ist sind Weine die Leichter im Alkohol sind, jedoch meistens dünner, kürzer im Abgang und machen weniger Spaß. Dieses Problem sollte mit der neuen Hefe LA HOG von Erbslöh verschwinden. Erhöhtes positives Mundgefühl und Körper, unterstützt die sortentypischen Eigenschaften für lebendige und harmonische Weine.

Sorte: Grüner Veltliner

Lese: 6.10.2017

Mostanalyse vom 06.10.2017:

Tabelle 1: Mostanalyse vom 06.10.

KMW	Säure	pH Wert	WS	ÄS	N
19,5	4,6	3,65	6	2	195

Versuchsplan:

Tabelle 2: Versuchsplan LA HOG

Versuchsnummer	Hefeaktivierung	Hefe	Temp.	Nährstoff	Nährstoff
100	VitaDrive F3 30g/hl	Oenoferm X-thiol 25g/hl	20	VitaFerm Ultra F3 30g/hl	Vitamon Liquid Eigenes Konzept
101	VitaDrive F3 30g/hl	Oenoferm LA Hog 25g/hl	15	VitaFerm Ultra F3 30g/hl	Vitamon Liquid Eigenes Konzept
102	VitaDrive F3 30g/hl	Oenoferm LA Hog 25g/hl	18	VitaFerm Ultra F3 30g/hl	Vitamon Liquid Eigenes Konzept

Nährstoffkonzept:

Das Ernährungs-Konzept Erbslöh® LA-C setzt sich zusammen aus:

VitaDrive® F3 zum Rehydratisieren

VitaFerm® Ultra F3 als Basis-Nährstoff für den Most
und einer kontinuierlichen Vitamon® Liquid Versorgung.

Das Konzept ist obligatorisch und nicht optional anzuwenden!

Vitamon® Liquid:

1.-5. Tag: je 30 mL/hL,

6. Tag: 20 mL/hL,

Weitere Tage: 15 mL/hL (abhängig vom Gärverlauf)

Quelle: https://www.erbsloeh.com/product_datasheets/de/oenoferm_la_hog_f3-datenblatt-deutsch-erbsloeh-170814-001.pdf

Weinherstellung:

Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Nährstoffversorgung wurde wie oben angegeben durchgeführt. Es gab kaum Unterschiede beim Gärverlaufes zwischen den Hefen. Nach dem Gärende wurde die Temperatur auf 10° Celsius eingestellt und eine Jungweinschwefelung mit 50mg/l vorgenommen.

Außer Bentonit und KPS wurden keine weiteren Maßnahmen vorgenommen.

Nach einer Filtration mit K150 Schichten wurden die Weine Ende Februar abgefüllt.

Weinanalyse vom 2.3.2018:

Tabelle 3: Weinanalyse vom 2.3.2018

Versuchsnummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
100	0,9906	13,3	0,6	4,3	3,6	0,2	2,2	0,3	0,5	19,8	20,4
101	0,9902	13,3	0,5	4,1	3,6	0,2	2,4	0,3	0,4	18,8	19,3
102	0,9918	13,2	0,8	4,6	3,6	0,5	1,9	0,7	0,6	22,4	23,2

Verkostung:

Die unterschiedlichen Varianten wurden zweimal von qualifizierten Verkostern, bei einer verdeckten Kost in randomisierter Reihenfolge verkostet.

Ergebnisse der Verkostung am 22.03.2018:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 17
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein ist am fruchtigsten?

Tabelle 4: Auswertung Fruchtigkeit 22.03.

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	102	Grüner Veltliner	98
2	101	Grüner Veltliner	111
3	100	Grüner Veltliner	115

Fragestellung: Welcher Wein wirkt am leichtesten (Alkohol, Mundgefühl)?

Tabelle 5: Auswertung Alkohol 22.03.

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	101	Grüner Veltliner	96
2	100	Grüner Veltliner	105
3	102	Grüner Veltliner	117

- Verkostung mittels 20-Punkte Schema: n= 17

Fragestellung: Welcher Wein ist am höchsten zu bewerten?

Tabelle 6: Auswertung Punkte 22.03.

Platz	Probe	Sorte	Punktedurchschnitt
1	102	Grüner Veltliner	15,7
2	100	Grüner Veltliner	15
3	101	Grüner Veltliner	14,8

Ergebnisse der Verkostung am 09.08.2018:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 15
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein ist am fruchtigsten?

Tabelle 7: Auswertung Fruchtigkeit 09.08.

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	102	Grüner Veltliner	59
2	101	Grüner Veltliner	75
3	100	Grüner Veltliner	82

Fragestellung: Welcher Wein wirkt am leichtesten (Alkohol, Mundgefühl)?

Tabelle 8: Auswertung Alkohol 09.08.

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	101	Grüner Veltliner	64
2	100	Grüner Veltliner	71
3	102	Grüner Veltliner	81

- Verkostung mittels 20-Punkte Schema: n= 15

Fragestellung: Welcher Wein ist am höchsten zu bewerten?

Tabelle 9: Auswertung Punkte 09.08.

Platz	Probe	Sorte	Punktedurchschnitt
1	102	Grüner Veltliner	15,9
2	100	Grüner Veltliner	15,8
3	101	Grüner Veltliner	15