

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: 20.09.2018

Mostanalyse vom 20.09.2018:

Tabelle 1: Mostanalyse vom 20.09.2018

KMW	Säure	pH Wert	WS	ÄS	N
19,6	5,4	3,9	7	2	253

Versuchsplan:

Tabelle 2: Versuchsplan LA HOG

Versuchsnummer	Hefeaktivierung	Hefe	Temp.	Nährstoff	Nährstoff
68	VitaDrive F3 30g/hl	Oenoferm X-thiol 25g/hl	20	VitaFerm Ultra F3 30g/hl	Vitamon Liquid Eigenes Konzept
69	VitaDrive F3 30g/hl	Oenoferm LA Hog 25g/hl	15	VitaFerm Ultra F3 30g/hl	Vitamon Liquid Eigenes Konzept
70	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 20.2.2019:

Tabelle 3: Weinanalyse vom 20.2.2019

Versuchsnummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
68	0,9930	13,1	1	5,1	3,5	0,5	2,2	0	1,6	25	26
69	0,9928	13,1	1	5,1	3,5	0,5	2,3	0	1,5	24,5	25,5
70	0,9931	13,1	0,9	5,1	3,5	0,5	2,3	0	1,7	25,4	26,3

Verkostung:

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

Ergebnisse der Verkostung am 24.02.2019:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 8
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Tabelle 4: Auswertung Fruchtigkeit 24.02.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	68	Grüner Veltliner	12
2	69	Grüner Veltliner	14
3	70	Grüner Veltliner	22

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

Tabelle 5: Auswertung Alkohol 24.02.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	68	Grüner Veltliner	7
2	69	Grüner Veltliner	14
3	70	Grüner Veltliner	21

Ergebnisse der Verkostung am 11.03.2019:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 13
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein ist am fruchtigsten?

Tabelle 6: Auswertung Fruchtigkeit 11.03.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	68	Grüner Veltliner	27
2	70	Grüner Veltliner	31
3	69	Grüner Veltliner	32

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

Tabelle 7: Auswertung Alkohol 11.03.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	69	Grüner Veltliner	27
2	68	Grüner Veltliner	28
3	70	Grüner Veltliner	35

Ergebnisse der Verkostung am 21.05.2019:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 9
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein ist am fruchtigsten?

Tabelle 8: Auswertung Fruchtigkeit 21.05.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	69	Grüner Veltliner	44
2	70	Grüner Veltliner	46
3	68	Grüner Veltliner	54

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

Tabelle 9: Auswertung Alkohol 21.05.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	69	Grüner Veltliner	39
2	68	Grüner Veltliner	43
3	70	Grüner Veltliner	44

- Verkostung mittels 20-Punkte Schema: n= 9

Fragestellung: Welcher Wein ist am höchsten zu bewerten?

Tabelle 10: Auswertung Punkte 21.05.2019

Platz	Probe	Sorte	Punktedurchschnitt
1	68	Grüner Veltliner	14,22 (11-16)
2	70	Grüner Veltliner	13,86 (12-16,5)
3	69	Grüner Veltliner	13,82 (11-16,5)

Interessant ist, dass der Versuch 68 bei den frühen Verkostungen als der fruchtigste und leichteste hervorgegangen ist, jedoch drei Monate später ändert sich das Profil des Weines. Trotzdem wird die Probe 68 am Höchsten bewertet.