

Aromaintensivierung mit Produkten der Firma Laffort

Fragestellung:

Welche Auswirkungen haben unterschiedliche Hefen und Nährstoffkonzepte auf die Aromaintensivierung eines Grünen Veltliner?

Ziel:

Ziel dieses Versuches war die „Aromaverstärkenden“ Produkte der Firma Laffort unter die Lupe zu nehmen und ihre Wirkung auf die Moste des Jahrgangs 2017 zu untersuchen.

Ausgangslage:

Der Jahrgang 2017 war geprägt durch einen schönen aber sehr heißen und trockenen Sommer. Die extreme Trockenheit, gepaart mit Hitze, konnte den Reben nicht allzu viel anhaben, im Gegenteil, die sonnigen Bedingungen ließen die Trauben gut reifen – und das bei geringem Schädlings- und Krankheitsdruck. Die Witterung führte weit verbreitet zu etwas dickeren Beerenhäuten, mit dem Ergebnis einer geringeren Mostausbeute. Zahlreiche, zum Teil schwere Hagelunwetter, extreme Hitze und Trockenheit machten Weinjahrgang 2017 zu einer Herausforderung. Der Weinbau hat den außerordentlich intensiven Hitzesommer gut überstanden, und der Jahrgang 2017 konnte mit vollreifen Trauben punkten. Jedoch was für die Zuckergradation vorteilhaft ist, ist für Ausprägung gewisser Aromavorstufen leider zum Nachteil.

Sorte: Grüner Veltliner

Lese: 6.10.2017

Mostanalyse vom 06.10.2017:

Tabelle 1: Mostanalysedaten 06.10.

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

Versuchsplan:

Tabelle 2: Versuchsplan Laffort

Versuchsnummer	Hefe Aktivierung	Hefe 9.10.	Temp.	Aroma zugabe 12.10.	Nährstoff Zu Beginn & 1.Drittel 10.10. & 12.10.
111	Keine	Zymaflore Delta 20g/hl	18		Vitamon Liquid 200g/hl
112	Superstart blanc 20g/hl	Zymaflore Delta 20g/hl	18		Vitamon Liquid 200g/hl
113	Superstart blanc 20g/hl	Zymaflore Delta 20g/hl	18	Fresharom 20g/hl	Vitamon Liquid 200g/hl

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: Weinanalysedaten vom 02.03.

Versuchsnummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
111	0,9910	13,3	1,6	4,2	3,6	0,2	2,3	0,5	0,4	19,5	21,1
112	0,9903	13,3	0,4	4,4	3,6	0,1	2,4	0,5	0,5	19,2	19,6
113	0,9903	13,3	0,5	4,3	3,6	0,2	2,4	0,5	0,4	19,1	19,6

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 unstrukturierter Skala: n= 17

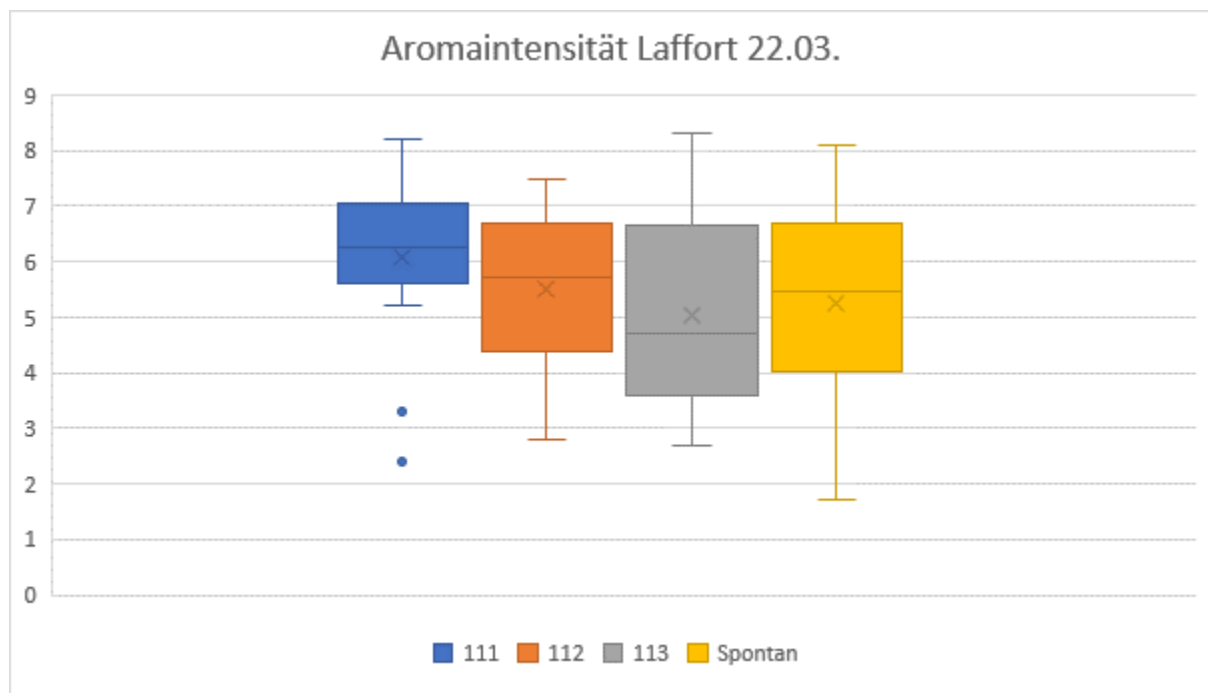


Abbildung 1: Boxplot Laffort 22.03.

Tabelle 4: Vergleich der Mittelwerte

	111	112	113	Spontan
Mittelwerte	6,08	5,50	5,02	5,24

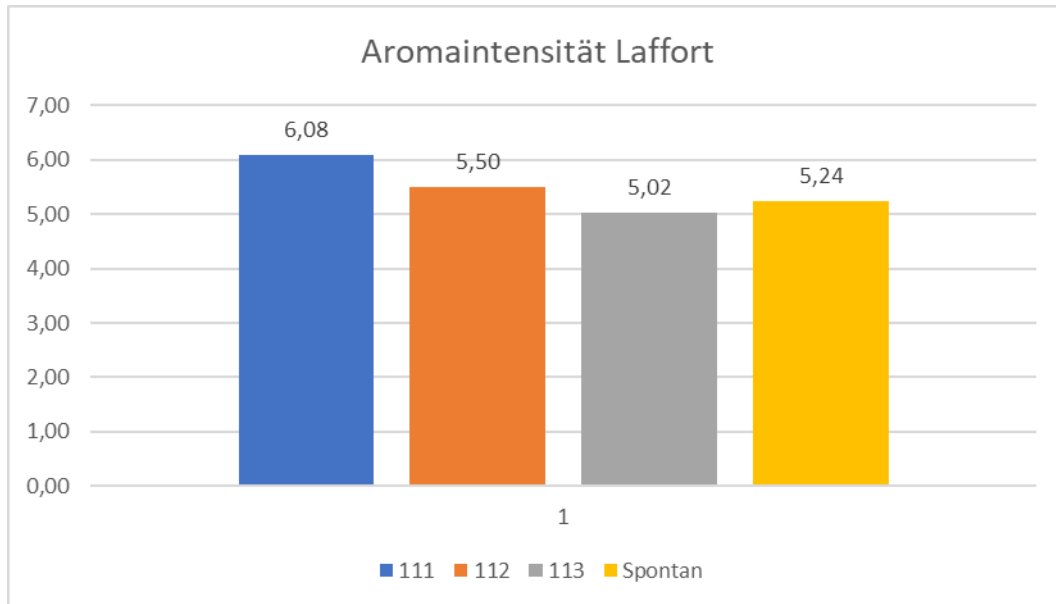


Abbildung 2: Balkendiagramm - Vergleich der Mittelwerte 22.03

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 17
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein ist am fruchtigsten?

Tabelle 5: Ergebnisse Rangordnung 22.03.

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	111	Grüner Veltliner	94
2	112	Grüner Veltliner	102
3	113	Grüner Veltliner	110

Ergebnisse der Verkostung am 09.08.2018:

- Verkostung mittels unstrukturierter Skala: n= 10

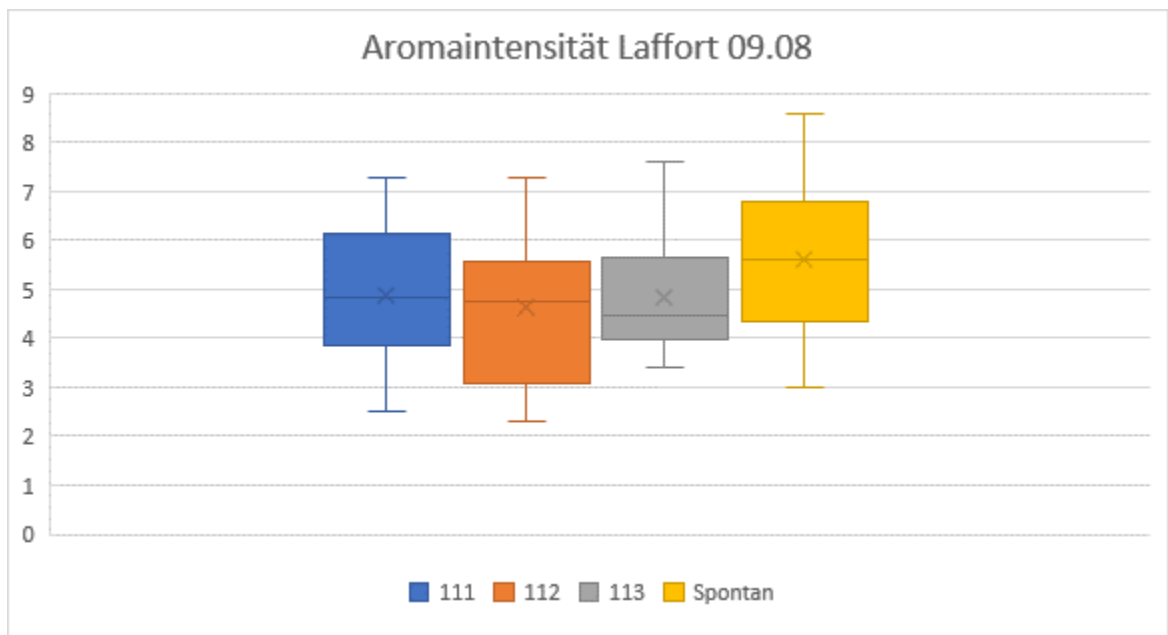


Abbildung 3: Boxplot Laffort 09.08

Tabelle 6: Vergleich der Mittelwerte 09.08

	111	112	113	Spontan
Mittelwerte	4,89	4,63	4,84	5,61

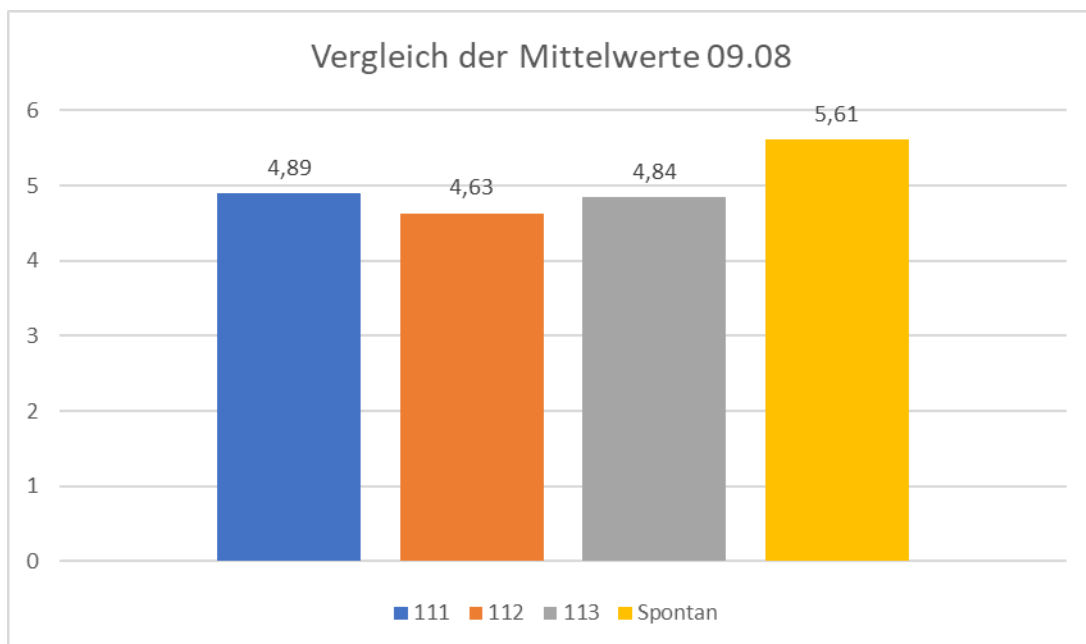


Abbildung 4: Balkendiagramm - Vergleich Mittelwerte 09.08

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 10
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein ist am fruchtigsten?

Tabelle 7: Ergebnisse Rangordnung 09.08

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	111	Grüner Veltliner	59
2	112	Grüner Veltliner	63
3	113	Grüner Veltliner	76