

Hefevergleich zur Aromaintensivierung und -erhaltung

Vergleich von Lalvin MSB, Enoferm Cross Evolution und IOC Be Fruits mit und ohne Zusatz von Glutastar.

Fragestellung:

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

Ziel:

Ziel dieses Versuches war, die Aromaintensität mit Produkten der Firma Lallemand zu steigern und mittels Glutathionpräparats zu konservieren.

Ausgangslage:

Der Jahrgang 2019 war geprägt durch den wärmsten, sonnigsten und trockensten Juni aller Zeiten, auch Juli und August waren überdurchschnittlich warm. Mehrere Hitzewellen mit teils schweren Gewittern und sintflutartigen Regenfällen prägten diese Sommermonate.

Die extreme Trockenheit, gepaart mit Hitze, konnte den Reben nicht allzu viel anhaben, im Gegenteil, die sonnigen Bedingungen ließen die Trauben gut reifen – und dass bei geringem Schädlings- und Krankheitsdruck.

Durch die Trockenheit nach der Blüte im Juni und auch im Juli sind die Beerendurchmesser etwas kleiner, was auch sehr aromatische Weine erwarten lässt. Durch die Verschiebung der Reife in einen normalen, etwas kühleren Zeitraum ist mit hohen Zuckerkonzentrationen zu rechnen, jedoch mit einer besseren Säurestruktur als 2018, dass sehr harmonische und ausgewogene Weine erwarten lässt.

Sorte: Grüner Veltliner

Lese: 25.09.2019

Mostanalyse vom 25.09.2019:

Tabelle 1: Mostanalysedaten 25.09.2019

KMW	Säure	pH Wert	WS	ÄS	N
17,1	8,7	3,25	6,8	4,2	179

Versuchsplan:

Tabelle 2: Versuchsplan Lallemand

Nummer	Enzym	Mostbehandlung	Mostbentonit	Nährstoff Gärbeginn	Hefe	Nährstoff nach 1/3 Gärung
59	8 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym	40 g/hl Mostkasilat spezial	100 g/hl	25 g/hl GoFerm Protect Evolution	20 g/hl Lalvin MSB	2 x 20 g/hl Filtramon Super
60	8 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym	40 g/hl Mostkasilat spezial	100 g/hl	25 g/hl GoFerm Protect Evolution	20 g/hl Enoferm Cross Evolution	2 x 20 g/hl Filtramon Super
61	8 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym	40 g/hl Mostkasilat spezial	100 g/hl	25 g/hl GoFerm Protect Evolution	20 g/hl IOC Be Fruits	2 x 20 g/hl Filtramon Super
62	8 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym	40 g/hl Mostkasilat spezial	100 g/hl	25 g/hl GoFerm Protect Evolution	20 g/hl Lalvin MSB + 25 g/hl Glutastar	2 x 20 g/hl Filtramon Super
63	8 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym	40 g/hl Mostkasilat spezial	100 g/hl	25 g/hl GoFerm Protect Evolution	20 g/hl Enoferm Cross Evolution + 25 g/hl Glutastar	2 x 20 g/hl Filtramon Super
64	8 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym	40 g/hl Mostkasilat spezial	100 g/hl	25 g/hl GoFerm Protect Evolution	20 g/hl Be Fruits + 25 g/hl Glutastar	2 x 20 g/hl Filtramon Super

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 19.02.2020:

Tabelle 3: Weinanalysedaten vom 19.02.2020

Versuchsnummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
59	0,9925	12,3	0,4	6,1	3,4	0,1	2,8	2,4	1,2	22	22,4
60	0,9925	12,3	0,4	6,0	3,4	0,0	2,8	2,2	1,3	22	22,4
61	0,9925	12,2	0,4	5,9	3,4	0,0	3,1	1,7	1,6	21,8	22,2
62	0,9924	12,2	0,3	6,3	3,3	0,0	2,9	2,4	1,2	21,9	22,2
63	0,9926	12,3	0,3	6,2	3,4	0,0	2,6	2,3	1,3	22,4	22,7
64	0,9923	12,3	0,4	6,0	3,4	0,0	3,1	1,7	1,6	21,5	21,9

Verkostung:

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

Ergebnisse der Verkostung am 25.06.2020:

§ Verkostung mittels Paarweisen Vergleich samt Wiederholung: n= 9
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Grüne Veltliner hat die höhere Gesamtaromaintensität?

Tabelle 5: Ergebnisse Paarweiser Vergleich MSB 25.06.2020

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	59	MSB	25
2	62	MSB + Glutastar	26

Tabelle 1: Ergebnisse Paarweiser Vergleich Cross 25.06.2020

Platz	Probe	Art	Punkte
1	60	Cross Evolution	23
2	63	Cross Evolution + Glutastar	31

Tabelle 2: Ergebnisse Paarweiser Vergleich Be Fruits 25.06.2020

Platz	Probe	Art	Punkte
1	61	Be Fruit	26
2	64	Be Fruit + Glutastar	28

Bei dieser Verkostung hat sich keine Verbesserung des Aromas durch die Zugabe von Glutastar bei den einzelnen Proben gezeigt.

Interessant wäre, diese Verkostung nach weiteren sechs Monaten zu wiederholen, um auch eine Aussage über die Aroma-Konservierung tätigen zu können.