

Aromaintensivierung mit Produkten der Firma Erbslöh

Fragestellung:

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

Ziel:

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

Ausgangslage:

Der Jahrgang 2018 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 2018 zu einer Herausforderung. Der Weinbau hat den außerordentlich intensiven Hitzesommer gut überstanden, und der Jahrgang 2018 konnte mit vollreifen Trauben punkten. Jedoch was für die Zuckergradation vorteilhaft ist, ist für Ausprägung gewisser Aromavorstufen leider zum Nachteil.

Sorte: Grüner Veltliner

Lese: 18.09.2018

Mostanalyse vom 20.09.2018:

Tabelle 1: Mostanalyse 20.09.2019

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

Versuchsplan:

Tabelle 2: Versuchsplan Erbslöh

Versuchs Nummer	Hefe 20.9.	Temp.	Nährstoff Zu Beginn & 1.Drittel 21.09. & 23.09.	Nährstoff Zu Beginn & 1.Drittel 21.09. & 23.09.
74	Oenoferm X-thiols 25g/hl	20		Vitamon Liquid Gestaffelt Total 200g/hl
75	Oenoferm X-thiols 25g/hl	20	VitaFerm Ultra F3 20g/hl	Vitamon Liquid Gestaffelt Total 200g/hl
76	Oenoferm X-thiols 25g/hl	20	VitaFerm Ultra F3 40g/hl	Vitamon Liquid Gestaffelt Total 200g/hl
77	Oenoferm X-thiols 25g/hl	20	VitaFerm Ultra F3 40g/hl	Vitamon Liquid Gestaffelt Total 300g/hl
78	Oenoferm X-thiols 25g/hl	20	VitaFerm Ultra F3 2 X 30g/hl	Vitamon Liquid Gestaffelt Total 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 19.2.2019:

Tabelle 3: Weinanalyse vom 19.2.2019

Versuchs Nummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
74	0,9918	13,1	1,2	4,8	3,5	0,4	2,1	0	1,3		
75	0,9925	13,1	1	5,1	3,5	0,5	2,0	0	1,1		
76	0,9924	13,2	0,9	5,2	3,4	0,5	2,1	0	1,1		
77	0,9925	13,1	1	5,1	3,5	0,5	2,0	0	1,1		
78	0,9924	13,2	0,9	5,2	3,4	0,5	2,1	0	1,1		

Verkostung:

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

Ergebnisse der Verkostung am 21.05.2019:

- Verkostung mittels unstrukturierter Skala: n= 9

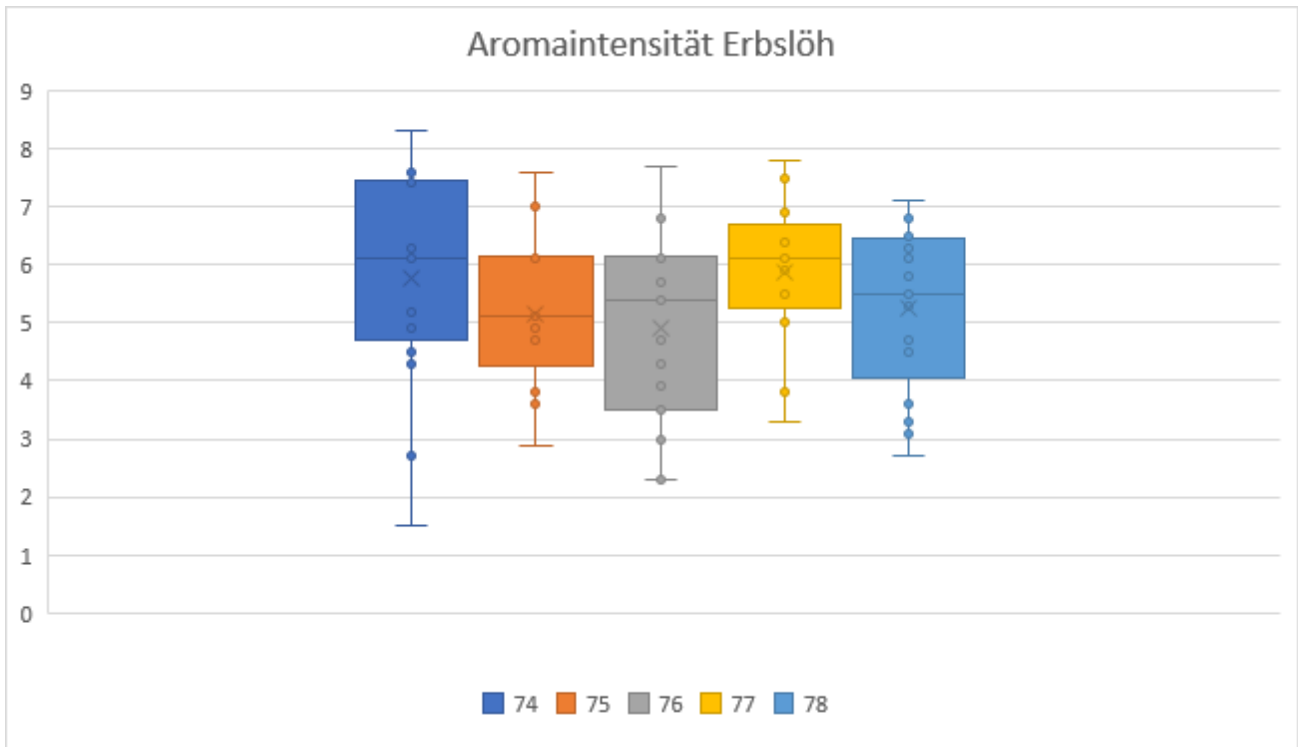


Abbildung 1: Boxplot Erbslöh 21.05.2019

Tabelle 4: Vergleich der Mittelwerte-Erbslöh 21.05.2019

	74	75	76	77	78
Mittelwerte	5,75	5,15	4,89	5,89	5,24

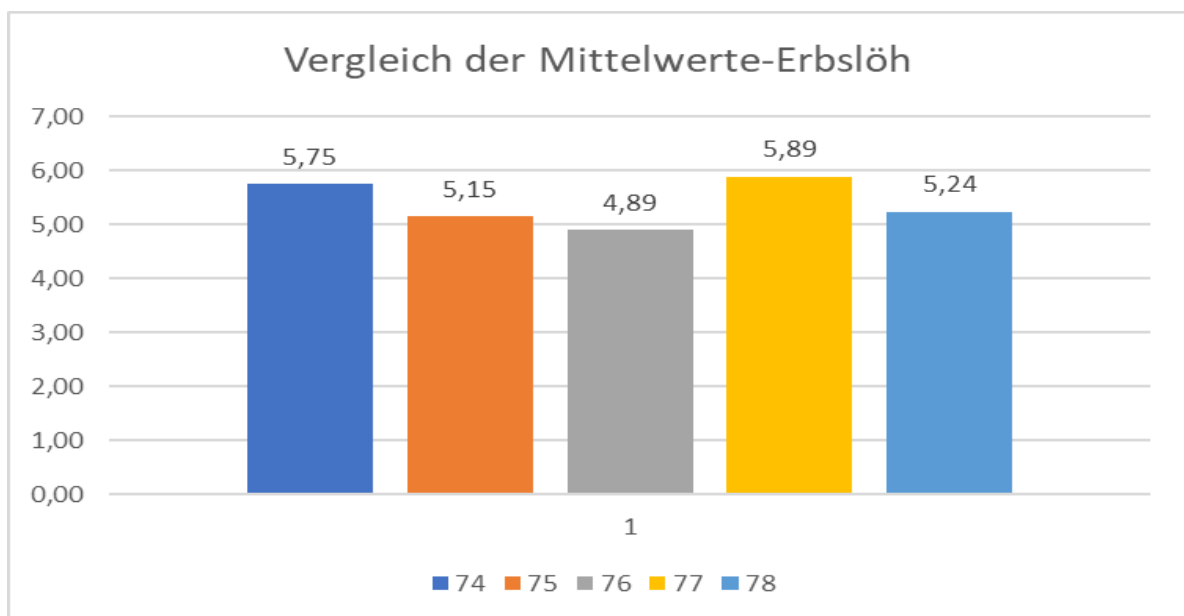


Abbildung 2: Balkendiagramm - Vergleich der Mittelwerte-Erbslöh 21.05.2019

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 9

Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein ist am fruchtigsten?

Tabelle 5: Auswertung Rangordnung 21.05.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	74	Grüner Veltliner	
2	75	Grüner Veltliner	
3	76	Grüner Veltliner	
4	77	Grüner Veltliner	
5	78	Grüner Veltliner	

Leider sind die Werte der Rangordnung nicht übertragen und aufgezeichnet worden.