

Mehr Aroma mit Glutathion?

Fragestellung:

Wie wirkt sich die Zugabe von Glutathion auf Aromakomposition eines Grünen Veltliner aus?

Ausgangslage:

Die Zugabe von reinem Glutathion zum Most oder Wein ist laut EU Lebensmittelgesetz verboten. Jedoch darf es in Form von „verstärkten“ inaktivierten Hefepräparaten als Hefenährstoff zugegeben werden

Glutathion spielt eine wichtige Rolle im Schutz vor Aromaverlust und gegen Bräunungsreaktionen – Conclusio – Weine wirken länger jung und frisch.

Glutathion hat aber nicht nur positive Eigenschaften. Durch die erhöhte Konzentration an schwefelhaltigen Aromen besteht auch eine höhere Bocksergefahr.

Sorte: Grüner Veltliner

Lese: 18.09.2018

Mostanalyse vom 20.09.2018:

Tabelle 1: Mostanalysedaten 20.09.2018

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

Versuchsplan:

Tabelle 2: Versuchsplan Glutathion

Versuchsnummer	Hefeaktivierung	Hefe	Temp.	Nährstoff	Nährstoff
71		Oenoferm Freddo 25g/hl	17		Vitamon Liquid Max. 200ml/hl
72		Oenoferm Freddo 25g/hl	17	VitaDrive ProArom 20g/hl	Vitamon Liquid Max. 200ml/hl
73	VitaDrive ProArom 20g/hl	Oenoferm Freddo 25g/hl	17	VitaDrive ProArom 40g/hl	Vitamon Liquid Max. 200ml/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.

Tabelle 3: Weinanalyse vom 19.2.2019

Versuchsnummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
71	0,9920	13,3	1,2	4,9	3,5	0,4	2,1	0	1,2	22,8	24
72	0,9920	13,2	1	4,9	3,5	0,4	2,1	0	1,1	22,7	23,7
73	0,9920	13,3	0,9	4,9	3,5	0,4	2,1	0	1,1	23,1	24

Verkostung:

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

Ergebnisse der Verkostung am 30.04.2019:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 14
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein hat das intensivste Aroma?

Tabelle 4: Auswertung Rangordnung 30.04.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	71	Grüner Veltliner	73
2	72	Grüner Veltliner	84
3	73	Grüner Veltliner	95