

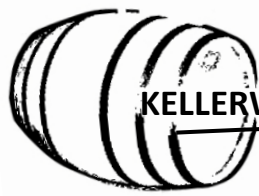
Einfluss verschiedener Entsäuerungsmittel auf die Weinqualität bei der Sorte Grüner Veltliner

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2010,
durchgegotener Wein (bereits gezogen)

Versuchsüberlegungen: Beim Jahrgang 2010 hatten wir überdurchschnittliche Säurewerte, dadurch kamen wir auf die Idee in diesem Jahr einen Vergleich zwischen normaler Entsäuerung und Doppelsalzensäuerung durchzuführen.

Durchführung: Nach dem Umziehen wurde ein säurereicherer Wein, der bereits eiweißfrei war (jeweils 35 Liter) einmal normal und einmal Doppelsalz entsäuert. Ein Ballon wurde so belassen wie er war (ohne Entsäuerung). Da hier die Entsäuerung nicht so groß war, wollten wir einen Vergleich anstellen, ob eine Entsäuerung in einem Jahr wie diesem, bei einem besonders reifen Traubenmaterial überhaupt sinnvoll ist. Jeder Ballon wurde bis zur Füllung gleich behandelt.

Mostdaten des Grundweines: 19,7°KMW
pH-Wert – 3,6
Gesamtsäure – 8,2 g/l



Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Säuerungsmittel	Entsäuerung
1	Grüner Veltliner	Entsäuerung mit Kohlensäurem Kalk	um 1 g/l
2	Grüner Veltliner	Doppelsalzensäuerung	um 1 g/l
3	Grüner Veltliner	Keine Entsäuerung	0

Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner):

Variante	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert
Entsäuerung mit Kohlensäurem Kalk	14,4	1	5	3,6
Doppelsalzensäuerung	14,4	1	5,5	3,4
Keine Entsäuerung	14,4	1	6,4	3,2

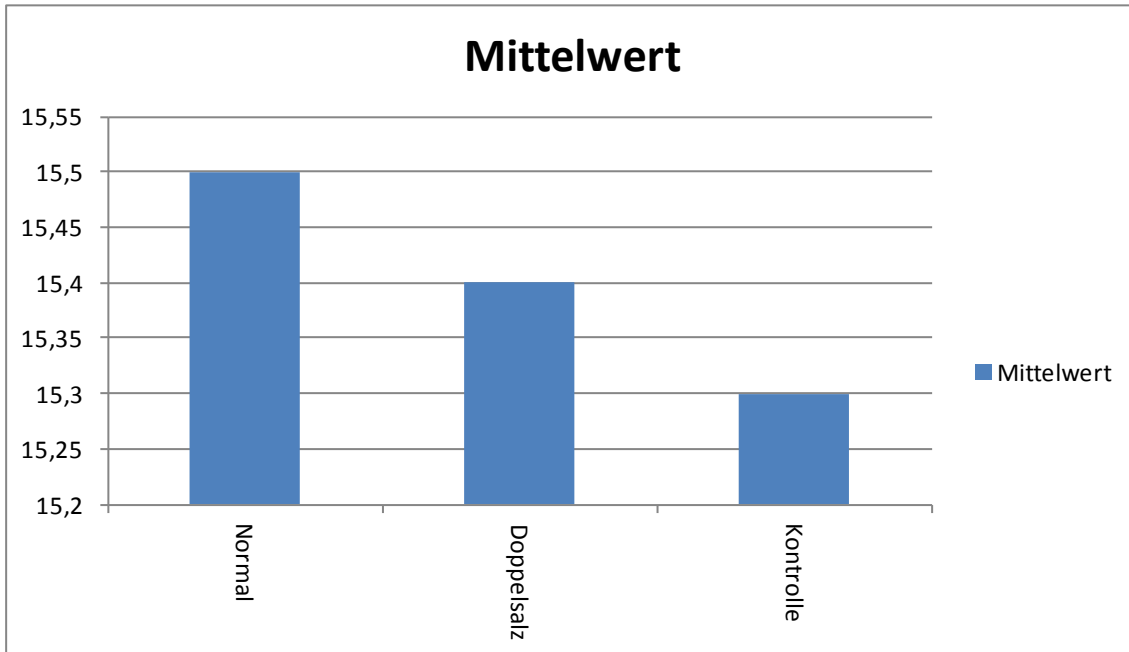
Verdeckte Verkostungen:

Verkostung durch amtliche Weinkoster Anfang März

12 Koster bewerteten einerseits nach dem 20-Punkte Schema und bewerteten zusätzlich die Aromastruktur. Die Weine wurden direkt nebeneinander verglichen und bewertet. Um einen sicheren Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied von mindestens einem Punkt vorhanden sein, trotzdem ist ein Trend ersichtlich, da es sich um erfahrene Koster handelte.



Kostauswertung durch Prüfnummernkoster:



Kost durch Schüler des 4. Jahrganges: Mai

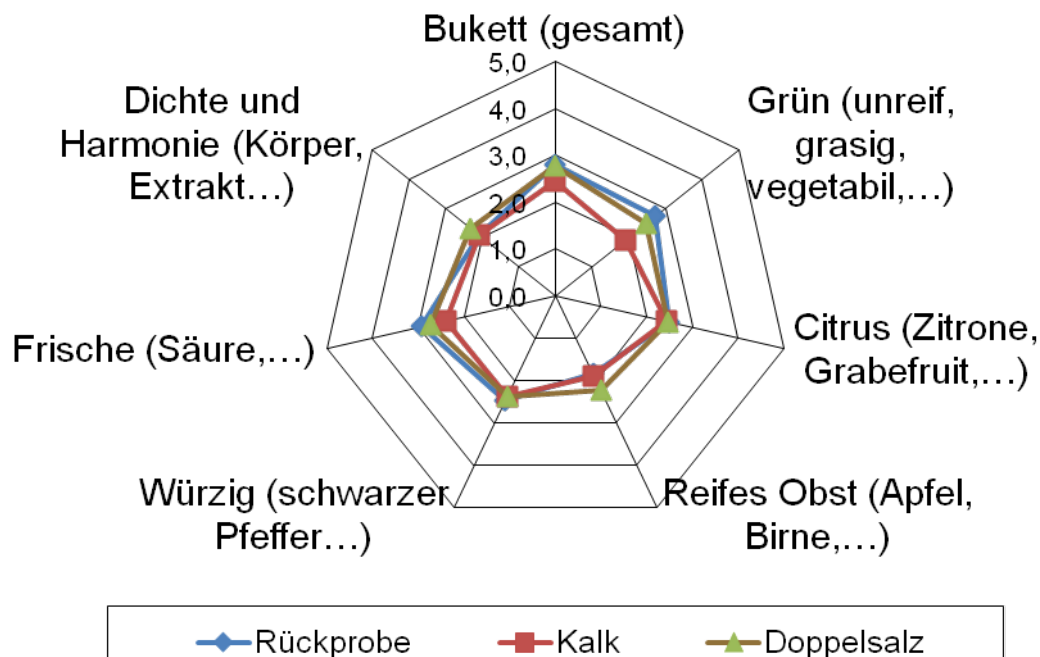
Gesamteindruck

GV	1	A	GV Kalk	14,7
		B	GV Doppelsalz	13,6
		C	GV Rückprobe	13,5



Aromaauswertung der Schüler

Grüner Veltliner Vergleichskost



Hier wurden 2 Verkostungen durchgeführt – die eine durch Profis, die andere durch Schüler des 4. Jahrganges (28 Koster), die auch Kosterfahrung haben, die meisten haben 3 Monate vorher die Kosterprüfung absolviert.

Das Ergebnis ist praktisch ident, die Schüler haben sogar noch stärker differenziert als die „Profis“.

Bei dieser Verkostung ist bei der ersten Serie im Gesamtvergleich herausgekommen, dass die Probe, welche nur mit Kalk entsäuert wurde, am besten abgeschnitten hat. Zu der Kalkprobe ist außerdem zu sagen, dass sie, wie oben in der Grafik zu sehen, an Bukett leicht abgenommen hat, aber auch die grünen- unreifen Töne sind dabei verschwunden, weiter war diese Probe in der Frische und in den Aromen des reifen Obstes schwächer. Bei der Doppelsalzsäuerung ist zu sagen, dass sie ihren Vorsprung sicherlich in der Frische hat, was dem schonenderen Verfahren der Entsäuerung zu verdanken hat. Leider sind aber auch die grünen Stoffe weiterhin vorhanden. Verwunderlich ist ebenso, dass trotz der höheren Unreife auch verschiedenste Aromen von reifem Obst vorhanden sind. Die Gegenprobe hat deutlich schlechter abgeschnitten.

So sieht man auch, dass es notwendig ist zu entsäuern, da die unreifen Aromen am stärksten vorhanden sind. Außerdem ist zu erkennen, dass eine normale Entsäuerung schonender ist, als eine Doppelsalzsäuerung.



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems