

Einfluss verschiedener Gerbstoffbehandlungsmittel auf die Weinqualität bei der Sorte Grüner Veltliner 2010

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2010,
gesundes Traubenmaterial

Verarbeitung: Die Nach der Pressung wurde derselbe Most in vier 35 Liter-Ballons
gefüllt. Anschließend wurden sie mit 4 Gerbstoffmittel (2 mit Kasein,
2 kaseinfrei) behandelt und entschleimt – eine Variante wurde zur
Kontrolle nicht geschönt.
Jeder Ballon wurde mit der gleichen Hefe versetzt und in einer
Klimakammer bei 20°C vergoren.

Mostdaten: 19,7°KMW (Lesedatum: 27.10.2010)
pH-wert – 3,25
Gesamtsäure - 8

Versuchsvarianten:

| L. NR. | Sorte | Behandlungsmittel | Firma |
|---------------|------------------|--------------------------|--------------|
| 1 | Grüner Veltliner | Oenopur | Erbslöh |
| 2 | Grüner Veltliner | Kontrolle | Erbslöh |
| 3 | Grüner Veltliner | MostoGel | Erbslöh |
| 4 | Grüner Veltliner | Mostgelantine | Erbslöh |
| 5 | Grüner Veltliner | Pre Pur | Erbslöh |

Weinverarbeitung: Die Weinbereitung erfolgte bei beiden Weinen gleich, es wurden außer für die Eiweißstabilisierung (Bentonit) keine Zusätze getätigt.

Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner durch BAWB):

| Hefe | ALK. | Zucker | Säure | ph-Wert | Weinsre | Apfelsre | G-Extrakt |
|---------------|------|--------|-------|---------|---------|----------|-----------|
| Oenopur | 12,7 | 2,1 | 8,1 | 3,3 | 2,0 | 3,2 | 24,5 |
| Kontrolle | 12,7 | 1,8 | 8,1 | 3,25 | 2,0 | 3,2 | 24,3 |
| MostoGel | 12,7 | 2,2 | 8,2 | 3,27 | 2,0 | 3,3 | 25,3 |
| Mostgelantine | 12,7 | 1,4 | 8,0 | 3,3 | 1,8 | 3,1 | 25,6 |
| Pre Pur | 12,8 | 1,7 | 8,1 | 3,35 | 2,0 | 3,2 | 24,7 |

Verdeckte Verkostungen im März und im August 2011:

12 Koster bewerteten an diesen 2 Terminen einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

Um einen sicheren Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied von mindestens einem Punkt vorhanden sein.

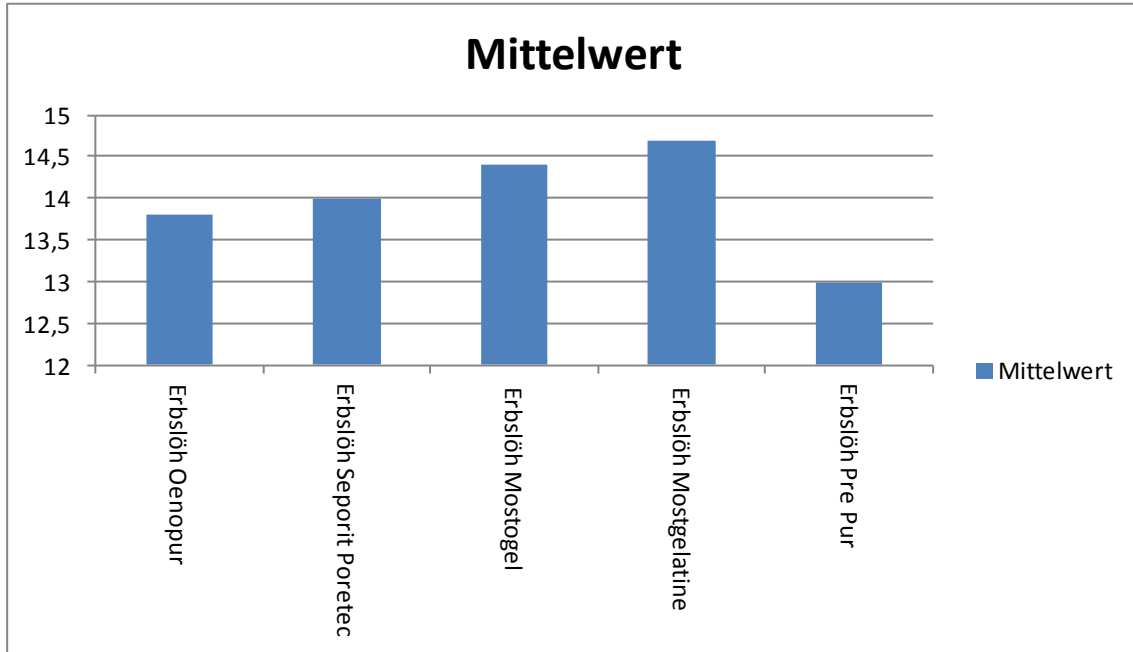
Die Weine wurden in mehreren Serien verkostet – einmal im März und einmal im August, da sich speziell die Primäraromen mit der Lagerung verändern – ein Wein der am Beginn jugendlich frisch schmeckt, muss nicht unbedingt diese Aromatik in das Reifestadium mitbringen.

Wenn man beide Verkostungstermine vergleicht, sind Schlussfolgerungen möglich.

Zusätzlich kann man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen um mehr Aussagekraft zu haben. Auf Grund dieser Erfahrungen ist es auch ratsam, Versuche im eigenen Betrieb durchzuführen

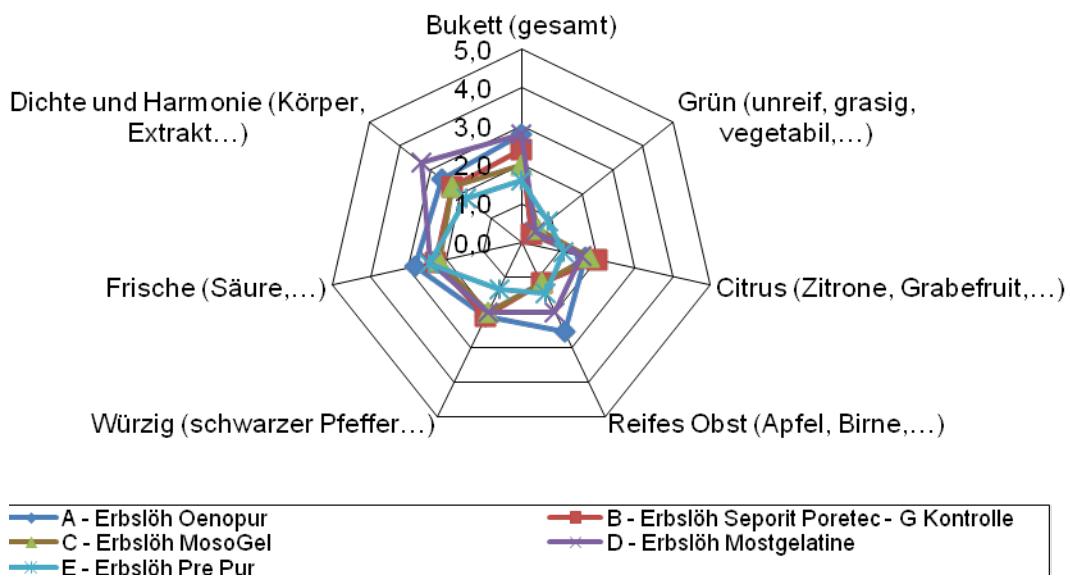


Kostauswertung: März



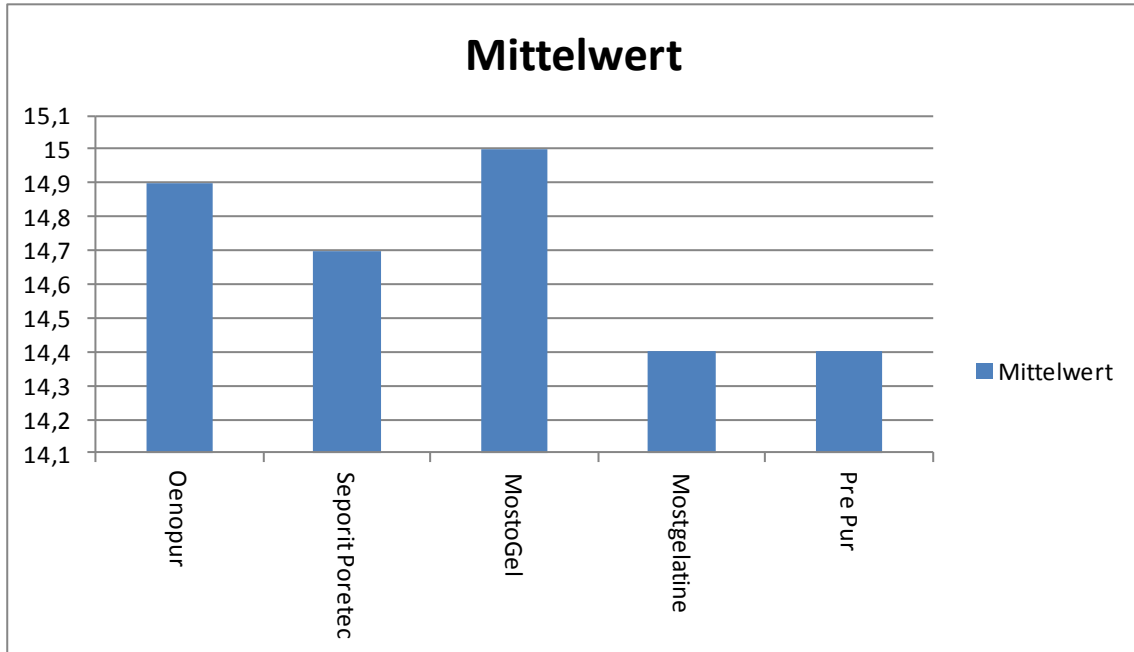
Gerbstoffversuch

GV Serie 5, Jg. 2010, Weine aus der Mikrovinifikation Krems
Verkostung am 8. März 2011, n=16



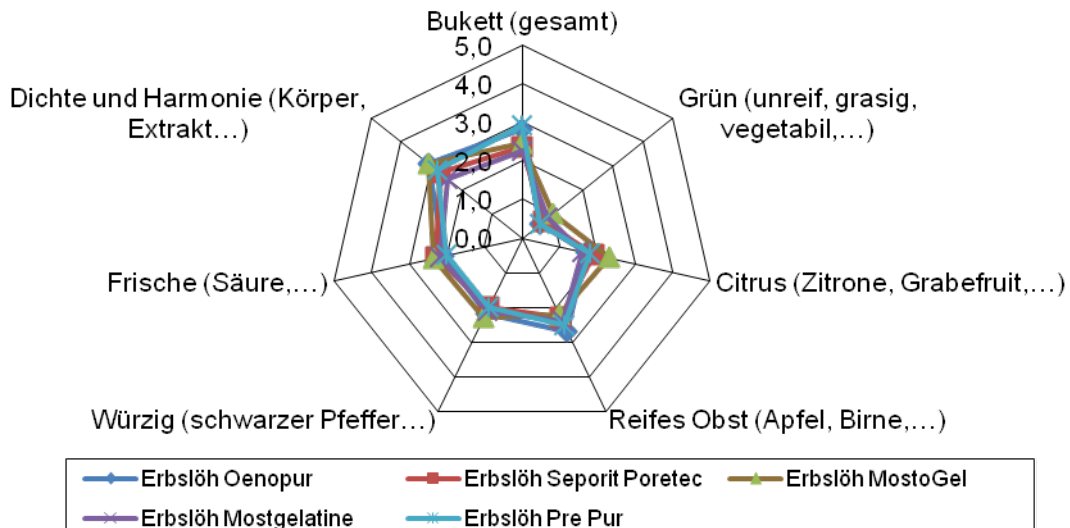


Kostauswertung: August



Gerbstoffversuch Erbslöh

GV Serie 11, Jg. 2010, Weine aus der Mikrovinifikation Krems
Verkostung am 5. August 2011, n=12



Zusammenfassung:

Dieser Versuch hatte das Ziel kaseinhältige und kaseinfreie Schönungsmittel zu vergleichen, obwohl die Deklarationspflicht von eiweißhaltigen Präparaten wieder auf 2012 verschoben wurde, ist eine gewisse Nachfrage auf diesem Sektor vorhanden.

Im Jungwein wurden die kaseinhaltigen Mittel besser bewertet, besonders die Primärfrucht und Harmonie wurden besser bewertet.

Bei der 2. Verkostung konnten die kaseinfreien Schönungsmittel geschmacklich deutlich aufholen.

Dieser Versuch wurde schon mehrmals durchgeführt. Da ein Einzelergebnis keine gesicherte Aussage hat, ist es wichtig zu vergleichen. Auch 2011 wird dieser Versuch fortgesetzt.

Diese Versuche werden weiterverfolgt und die Ergebnisse müssen sich in den nächsten Jahren erst bestätigen. Neben der Weinbauschule Krems führt auch das Landesweingut Retz Versuche in den gleichen Bereichen durch, diese werden ebenfalls unter www.lako.at veröffentlicht.



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems