



Einfluss verschiedener Gerbstoffbehandlungsmittel auf die Weinqualität bei der Sorte Grüner Veltliner 2012

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2012,
gesundes Traubenmaterial

Verarbeitung: Nach der Pressung wurde derselbe Most in drei 35 Liter-Ballons gefüllt.
Anschließend wurden sie mit Gerbstoffmittel (kaseinfrei und
kaseinhältig) behandelt und entschleimt – eine Variante wurde zur
Kontrolle nicht geschönt. Alle Proben wurden in einer Klimakammer bei
20°C vergoren. Als Hefe wurde Oenoferm Veltliner verwendet.

Mostdaten: 18,5°KMW (Lesedatum: 08.10.2012)
pH-wert – 3,34
Gesamtsäure – 6,5 g/l

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Behandlungsmittel	Firma
1	Grüner Veltliner	Kontrolle	
2	Grüner Veltliner	Mostgelatine CF (kaseinfrei)	Erbslöh
3	Grüner Veltliner	Mostgelatine (kaseinhältig)	Erbslöh
4	Grüner Veltliner	Oenopur (kaseinfrei)	Erbslöh



Weinverarbeitung:

Der Gärverlauf war bei allen Varianten gleich.

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

Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner durch BAWB):

Behandlungsmittel	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
Kontrolle	12,5	0,1	4,9	3,5	2,1	2,2	19,8
Mostgelatine CF (kaseinfrei)	12,6	0	5	3,5	2,2	3,1	20,3
Mostgelatine (kaseinhaltig)	12,5	0	5	3,5	2,1	2,2	20
Oenopur (kaseinfrei)	12,7	0,1	4,8	3,5	3,1	2,1	19,9

Verdeckte Verkostungen im Mai und im Juli 2013:

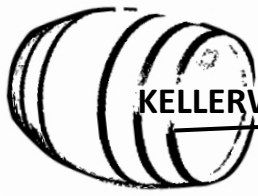
12 Koster bewerteten an diesen 2 Terminen einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

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

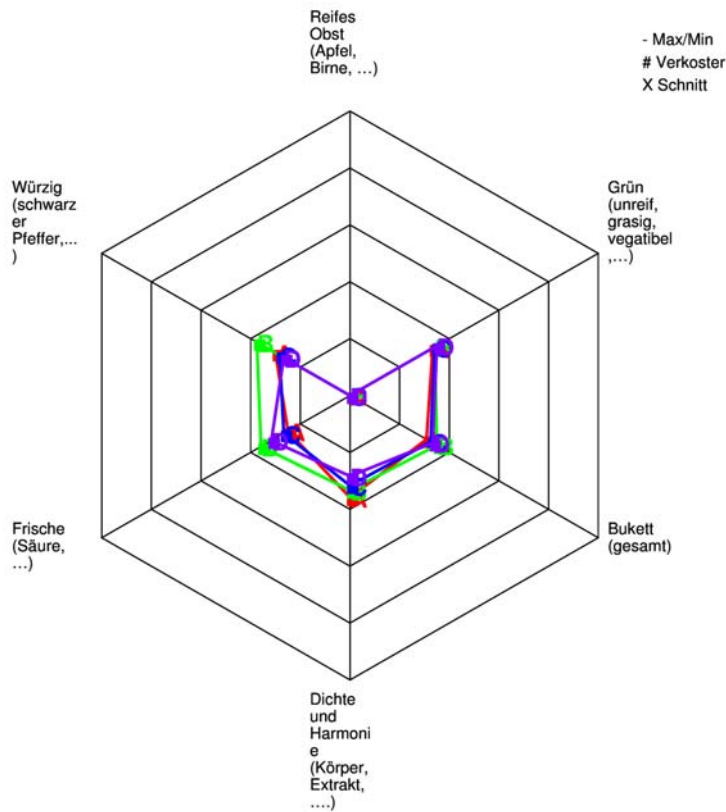
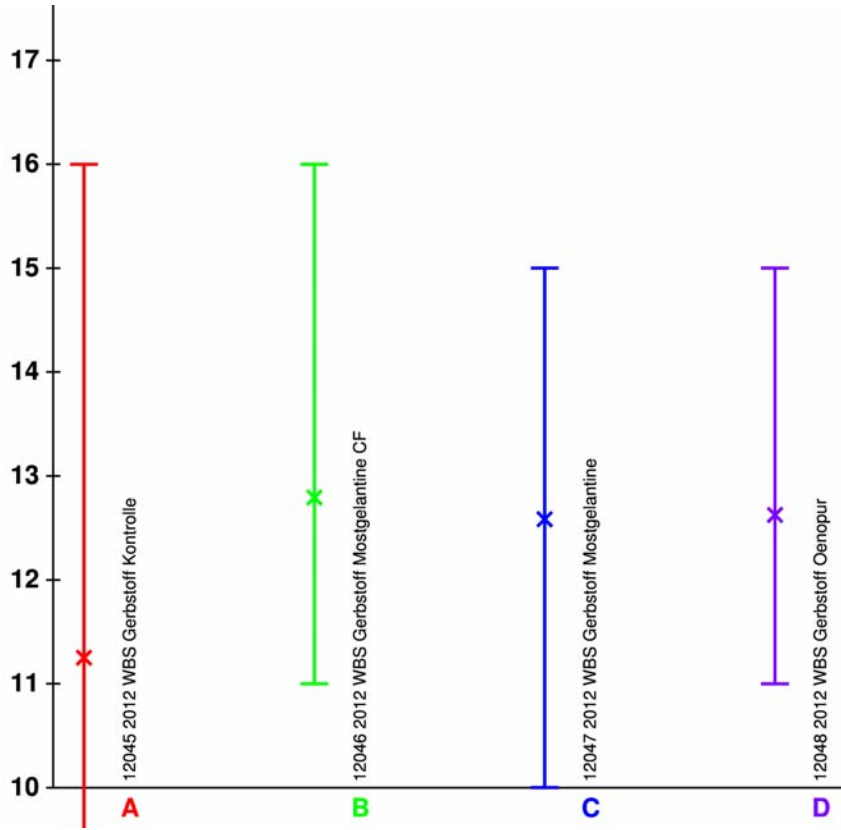
Die Weine wurden in mehreren Serien verkostet – einmal im Mai und einmal im Juli, da sich speziell die Primäraromen mit der Lagerung verändern – ein Wein der am Beginn jugendlich frisch schmeckt, muss nicht unbedingt diese Aromatik in das Reifestadium mitbringen.

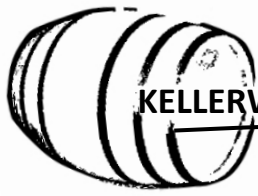
Wenn man beide Verkostungstermine vergleicht, sind Schlussfolgerungen möglich.

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

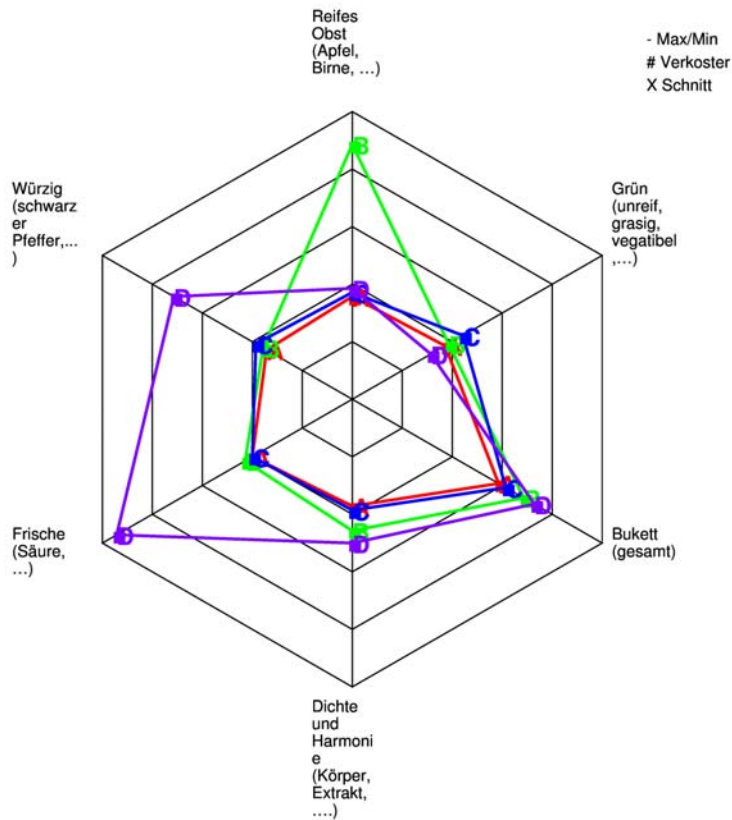
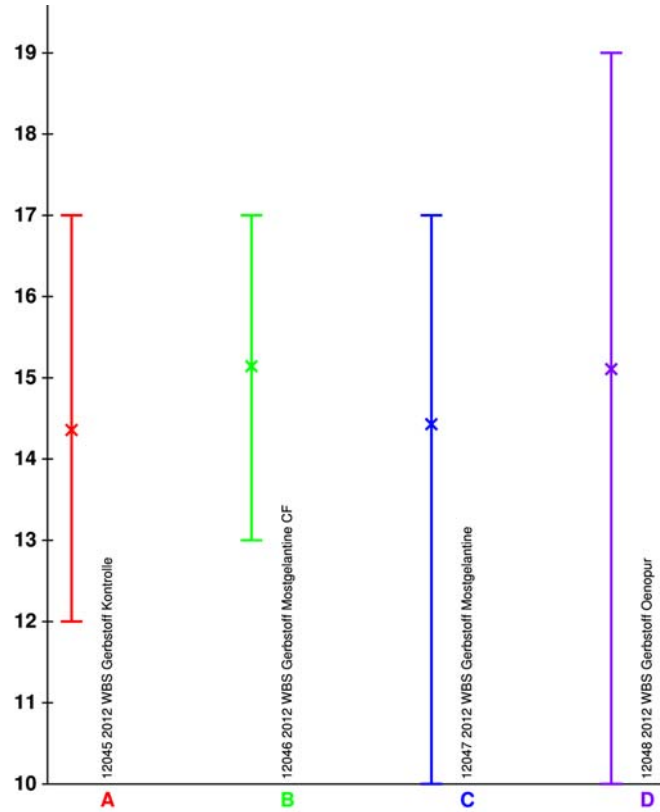


Kostauswertung: Mai 2013





Kostauswertung: Juli 2013



Zusammenfassung:

Dieser Versuch hatte das Ziel kaseinfreie Schönungsmittel zu testen und zu vergleichen. Da Deklarationspflicht für Kasein haltige Präparate gilt, wenn der Grenzwert überschritten wird, ist es interessant Alternativen zu haben.

Bei der 1. Verkostung fiel die Kontrolle deutlich ab, zwischen den anderen Präparaten war nur ein geringer Unterschied. Probe B (Mostgelatine CF) hatte leichte, aber nicht nennenswerte Vorteile. Die Probe D (Oenopur) wurde am gleichmäßigsten bewertet.

Bei der 2. Verkostung waren die kaseinfreien Mittel die Besten, die Kontrolle hat aber etwas aufgeholt. Die geringste Streuung hatte die Prob B (Mostgelatine CF).

Dieser Versuch wurde schon mehrmals durchgeführt. Da ein Einzelergebnis keine gesicherte Aussage hat, ist es wichtig zu vergleichen. Auch 2013 wird dieser Versuch fortgesetzt. Man muss auch berücksichtigen, dass die Gerbstoffbeeinflussung von Jahrgang, Verarbeitung, Gesundheitszustand der Trauben, Reife, ... abhängt.

In den letzten Jahren hatten meist die Kasein haltigen Mittel besser abgeschnitten – in diesem Jahr nicht. Es ist zu beobachten, ob dies ein Jahrgangsproblem war, oder ob die kaseinfreien Mittel besser geworden sind.

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