



Gerbstoffbehandlungsmittel und Hefeernährung – Einfluss auf die Weinqualität?

GV 2011

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2011, gesundes Traubenmaterial

Verarbeitung: Nach der Pressung wurde derselbe Most in drei 35 Liter-Ballons gefüllt und Gerbstoff geschönt – eine Variante wurde ohne und eine mit Hefenährsalz vergoren.
Jeder Ballon wurde mit der gleichen Hefe versetzt und in einer Klimakammer bei 20°C vergoren.

Mostdaten: 19,7°KMW (Lesedatum: 19.10.2011)
pH-wert – 3,44
Gesamtsäure – 6 g/l

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Behandlungsmittel	Firma
1	Grüner Veltliner	Mostgelatine + Opti withe	Erbslöh
2	Grüner Veltliner	Mostgelatine ohne Opti withe	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
Mostgelatine + Opti withe	14	1	5	3,4	1,7	1,6	19,6
Mostgelatine ohne Opti withe	13,9	1	4,9	3,4	1,7	1,5	20,1

Verdeckte Verkostungen im April 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.

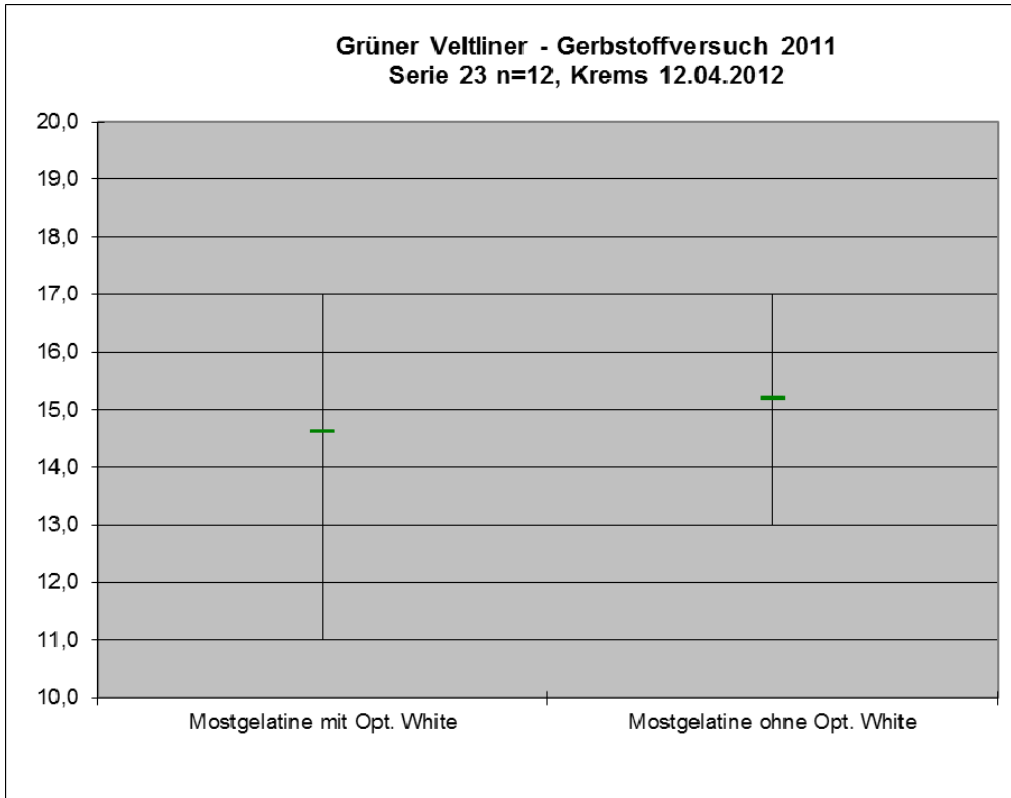
Die Weine wurden in mehreren Serien verkostet – einmal im April und einmal im August, da sich speziell die Primäraromen mit der Lagerung verändern – ein Wein der am Beginn jugendlich frisch schmeckt, muss nicht unbedingt diese Aromatik in das Reifestadium mitbringen.

Wenn man beide Verkostungstermine vergleicht, sind Schlussfolgerungen möglich.

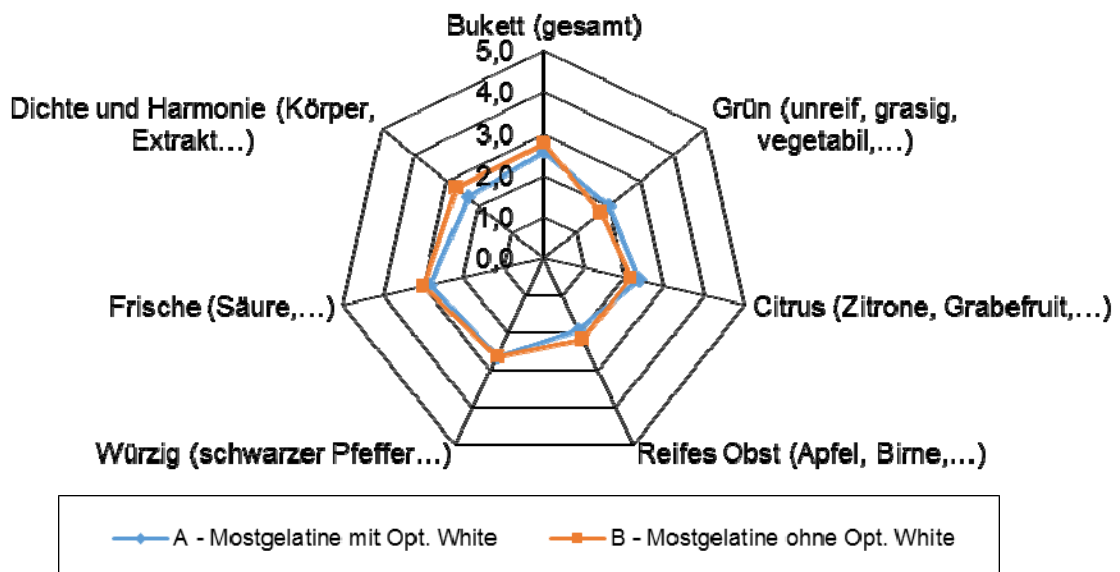
Zusätzlich kann man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen um mehr Aussagekraft zu haben. Auf Grund dieser Erfahrungen ist es es auch ratsam, Versuche im eigenen Betrieb durchzuführen

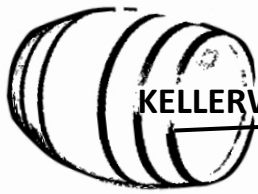


Kostauswertung: April 2012

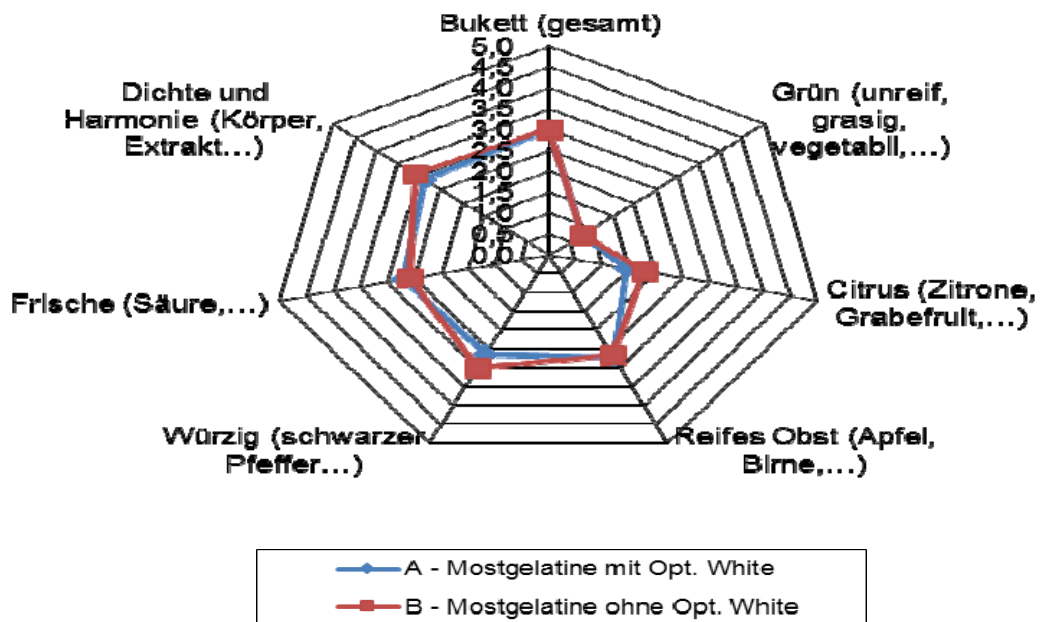
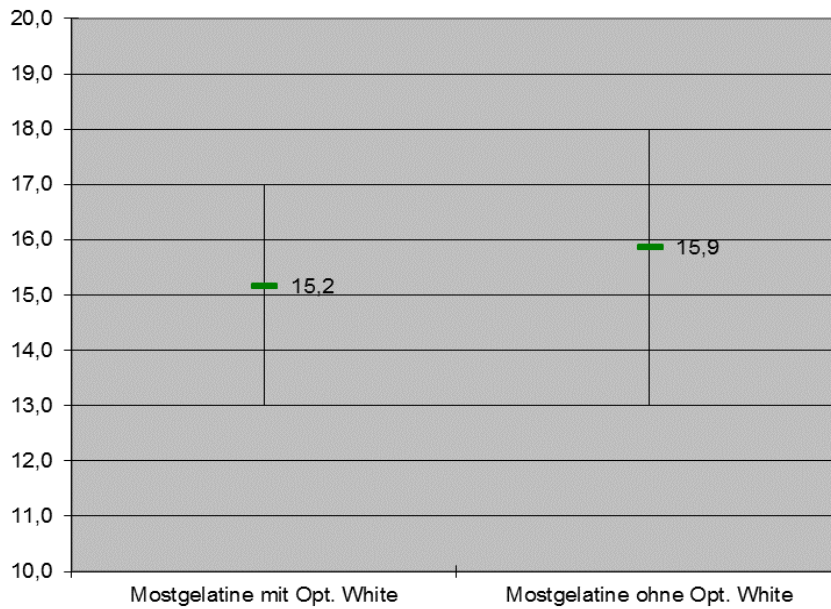


Gerbstoffversuch GV Serie 23, Jg. 2011, Weine aus der Mikrovinifikation Krems Verkostung am 12. April 2012, n=12





Kostauswertung: August 2012



Zusammenfassung:

Dieser Versuch hatte das Ziel festzustellen, ob eine Zusammenhang zwischen Gerbstoffbelastung und Hefeernährung besteht.

In beiden Verkostungen konnte kein Zusammenhang festgestellt werden.

Dies war der erste Versuch in dieser Art und muss noch mehrmals wiederholt werden, um eine gezielte Aussage zu machen.

Trotzdem spielt die Hefeernährung (speziell in trockenen Jahren) eine erhebliche Rolle.

Dies wird ein Schwerpunkt bei den Versuchen im nächsten Jahr sein.

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