

Mehr Aroma mit Glutathion?

Fragestellung:

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

Ausgangslage:

Die Zugabe von reinen 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: 6.10.2017

Mostanalyse vom 06.10.2017:

Tabelle 1: Mostanalysedaten

KMW	Säure	pH Wert	WS	ÄS	N
19,5	4,6	3,65	6	2	195

Versuchsplan:

Tabelle 2: Versuchsplan Glutathion

Versuchsnummer	Hefeaktivierung	Hefe	Temp.	Nährstoff	Nährstoff
103		Oenoferm Freddo 25g/hl	17		Vitamin Liquid Max. 200ml/hl
104		Oenoferm Freddo 25g/hl	17	VitaDrive ProArom 20g/hl	Vitamin Liquid Max. 200ml/hl
105	VitaDrive ProArom 20g/hl	Oenoferm Freddo 25g/hl	17	VitaDrive ProArom 40g/hl	Vitamin 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.

Weinanalyse vom 2.3.2018:

Tabelle 3: Weinanalyse vom 2.3.2018

Versuchsnummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
103	0,9903	13,3	0,6	4,1	3,6	0,2	2,4	0,3	0,3	19	19,6
104	0,9902	13,3	0,5	4,1	3,6	0,2	2,4	0,3	0,3	18,8	19,3
105	0,9903	13,3	0,6	4,2	3,6	0,1	2,4	0,4	0,4	19	19,6

Verkostung:

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

Ergebnisse der Verkostung am 22.03.2018:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 17
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein hat das intensivste Aroma?

Tabelle 4: Auswertung Rangordnung 22.03

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	104	Grüner Veltliner	86
2	103	Grüner Veltliner	92
3	105	Grüner Veltliner	128

Ergebnisse der Verkostung am 09.08.2018:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 15
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein hat das intensivste Aroma?

Tabelle 5: Auswertung Rangordnung 09.08.

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	104	Grüner Veltliner	63
2	103	Grüner Veltliner	70
3	105	Grüner Veltliner	77