

Mostversuch bei Grünem Veltliner

Firma: Erbslöh

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2014,
Typisches Traubenmaterial für den Jahrgang 2014 (teilweise gefaultes
Lesegut, durch Maschinenlese geerntet)

Versuchsansatz: Der Jahrgang 2014 war sehr problematisch – sehr nasses Wetter
während der Ernte, gute Menge, Qualität unterdurchschnittlich,
Botrytistrauben. Besonders bei der Maschinenlese, ist eine genaue
Selektion nicht möglich. Wir haben versucht im Most schon
verschiedene Behandlungen zu machen.

Verarbeitung: Die Gesamtmenge wurde gemeinsam verarbeitet (auf 18,5°KMW
aufgebessert), der Most wurde durchmischt und in 35 Liter-Ballons
gefüllt. Jeder Ballon wurde mit verschiedenen Schönungsmittel der Fa.
Erbslöh versetzt, nach 12 Stunden entschleimt und anschließend mit
derselben Hefe (Oenoferm Veltliner) versetzt und in der
Mikrofinifikation bei 20°C vergoren. Die Hefeernährung erfolgte nach
Beschreibung der Fa. Erbslöh.

Mostdaten: 17,5 °KMW (Lesedatum: 22.10.2014)
pH-Wert – 3,4
Gesamtsäure – 7,3 g/l



Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff
1	Grüner Veltliner	Nullprobe	Erbslöh	VitaDrive
2	Grüner Veltliner	Variante 1	Erbslöh	VitaDrive
3	Grüner Veltliner	Variante 2	Erbslöh	VitaDrive
4	Grüner Veltliner	Variante 3	Erbslöh	VitaDrive
5	Grüner Veltliner	Variante 4	Erbslöh	VitaDrive
6	Grüner Veltliner	Variante 5	Erbslöh	VitaDrive
7	Grüner Veltliner	Variante 6	Erbslöh	VitaDrive
8	Grüner Veltliner	Variante 7	Erbslöh	VitaDrive
9	Grüner Veltliner	Variante 8	Erbslöh	VitaDrive
10	Grüner Veltliner	Variante 9	Erbslöh	VitaDrive
11	Grüner Veltliner	Variante 10	Erbslöh	VitaDrive

Weinverarbeitung: Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Nährstoffversorgung wurde wie oben angegeben durchgeführt.

Die Unterschiede des Gärverlaufes zwischen den Hefen waren sehr gering.

Die Weinbereitung erfolgte bei allen Weinen gleich, es wurden außer für die Eiweißstabilisierung (Bentonitschönung) und den üblichen Weinschwefelungen keine Zusätze getätigt.

Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner 2015):

Die Analysenergebnisse waren ziemlich identisch (innerhalb der Analysenungenauigkeit)

Auswertung der Verkostung:

Der Unterschied zwischen den Schönungsvarianten war sehr gering, es stach keine Variante hervor, außer der Nullprobe, sie wurde deutlich schlechter bewertet.

Dieser Versuch wurde nur 2014 durchgeführt, da dies ein besonders unangenehmer Jahrgang für die Winzer war – sowohl im Weingarten, als im Keller. Da es seitdem keinen so schwierigen Jahrgang mehr gab, wurde der Versuch nicht wiederholt. Da bei der Verkostung keine eindeutigen Ergebnisse zu erkennen waren (außer der Nullprobe), werden die Kostaufzeichnungen auch nicht veröffentlicht, da sie nicht abgesichert werden können. Eines ist noch aufgefallen – Aktivkohlezusatz ist von Vorteil, man muss jedoch auf die Dosierung achten (in unserem Fall hätte etwas weniger genügt).

Mengenangaben kann man nur vor Ort und durch Erfahrungswerte geben.

Dennoch haben wir einige Erkenntnisse

gewonnen, die man für einen Problemjahrgang als Grundlage nehmen kann.

Erkenntnisse für die Verarbeitung von Problemjahrgängen (Botrytistrauben) an Hand des Jahrganges 2014

- Leseselektion (wenn möglich durchführen)
- Maischeschwefelung durchführen
- Keine Standzeiten
- Sanftes Pressen
- Sehr intensives Entschleimen durchführen
- Schönungen im Most und nicht im Wein durchführen
- Gerbstoffschönungsmittel mit höheren Anwendungsmengen verwenden
- Beim Jahrgang 2014 war kein nennenswerter Unterschied zwischen Kasein, PVPP und kaseinfreien Schönungsmittel erkennbar.
- Kohleschönung verwenden
- Mit den Aufwandsmengen bei der Kohleschönung behutsam umgehen
- Schönungsmittel mitentschleimen



- Reinzuchthefer verwenden
- Für eine gute Hefeernährung sorgen
- Nach der Gärung rasch umziehen und schwefeln
- Regelmäßige SO₂-Kontrolle (die Weine verbrauchen mehr SO₂)



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems