

Schönungen im Most bei Grünem Veltliner

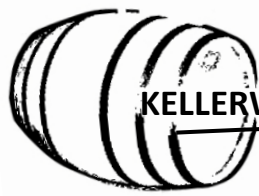
Firma: Lallemand

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 (EC 1118 oder spontan) versetzt und in der
Mikrofinifikation bei 20°C vergoren. Die Hefeernährung erfolgte nach
Beschreibung der Fa. Lallemand.

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



Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma
1	Grüner Veltliner	Spontangärung ohne Schönung	Lallemand
2	Grüner Veltliner	IOC Mostkasilat + EC 1118	Lallemand
3	Grüner Veltliner	IOC Mostpuriat +EC 1118	Lallemand
4	Grüner Veltliner	IOC Inofine V + EC 1118	Lallemand
5	Grüner Veltliner	IOC Mostkasilat spezial 10,2g + Kohle GE7,75g + EC 1118	Lallemand
6	Grüner Veltliner	IOC Mostkasilat spezial 10,2g + IOC NO OX 7,75G +EC 1118	Lallemand
7	Grüner Veltliner	IOC Mostkasilat spezial 15g + IOC NO OX 9g +EC 1118	Lallemand
8	Grüner Veltliner	Spontangärung ohne Schönung	Lallemand

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

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):**

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsäure	Apfelsäure
Sponti	13,6	1,1	6,0	3,4	3,1	2,1
IOC Mostkasilat + EC 1118	13,3	1,6	6,1	3,4	3,1	2,2
IOC Mostpuriat +EC 1118	13,4	1,5	6,1	3,4	3,1	2,2
IOC Inofine V + EC 1118	13,4	1,3	6,1	3,4	3,1	2,2
IOC Mostkasilat spezial 10,2g + Kohle GE7,75g + EC 1118	12,9	1,6	6,1	3,4	2,8	2,3
IOC Mostkasilat spezial 10,2g + IOC NO OX 7,75G +EC 1118	12,8	1,5	6,1	3,4	2,8	2,2
IOC Mostkasilat spezial 15g + IOC NO OX 9g +EC 1118	12,5	1,4	5,9	3,4	2,8	2,2
Sponti	12,9	1,0	5,7	3,4	2,8	1,8

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 Aufwandmengen 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