

Der Einfluss von Natuferm zur Steigerung des Aromas bei der Sorte Muskat Ottonel

Firma DSM

Material: Muskat Ottonel, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2011, gesundes Traubenmaterial

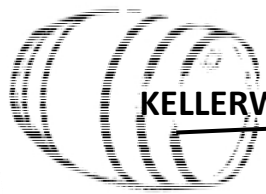
Verarbeitung: Die Gesamtmenge wurde gemeinsam verarbeitet (auf 18,5°KMW), der Most entschleimt und abgekühlt. Nach 12 Stunden wurde er vom Trub abgezogen und anschließend, die Mostmenge nochmals durchmischt und auf zwei 35 Liter-Ballons gefüllt. Jeder Ballon wurde bei ca. 18 - 19°C vergoren.

Mostdaten: 17°KMW (Lesedatum: 27.09.2011)
pH-Wert – 3,2
Gesamtsäure – 6,3 g/l

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff
1	Muskat Ottonel	Fermicru AR 2	DSM	Maxaferm + Natuferm
2	Muskat Ottonel	Fermicru AR 2	DSM	Maxaferm ohne Natuferm

Weinverarbeitung: Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Unterschiede zwischen den Varianten waren sehr gering.
Die Weinbereitung erfolgte bei allen Weinen gleich, es wurden außer für die Eiweißstabilisierung (Bentonitschönung) und den üblichen Weinschwefelungen keine Zusätze getätigt.



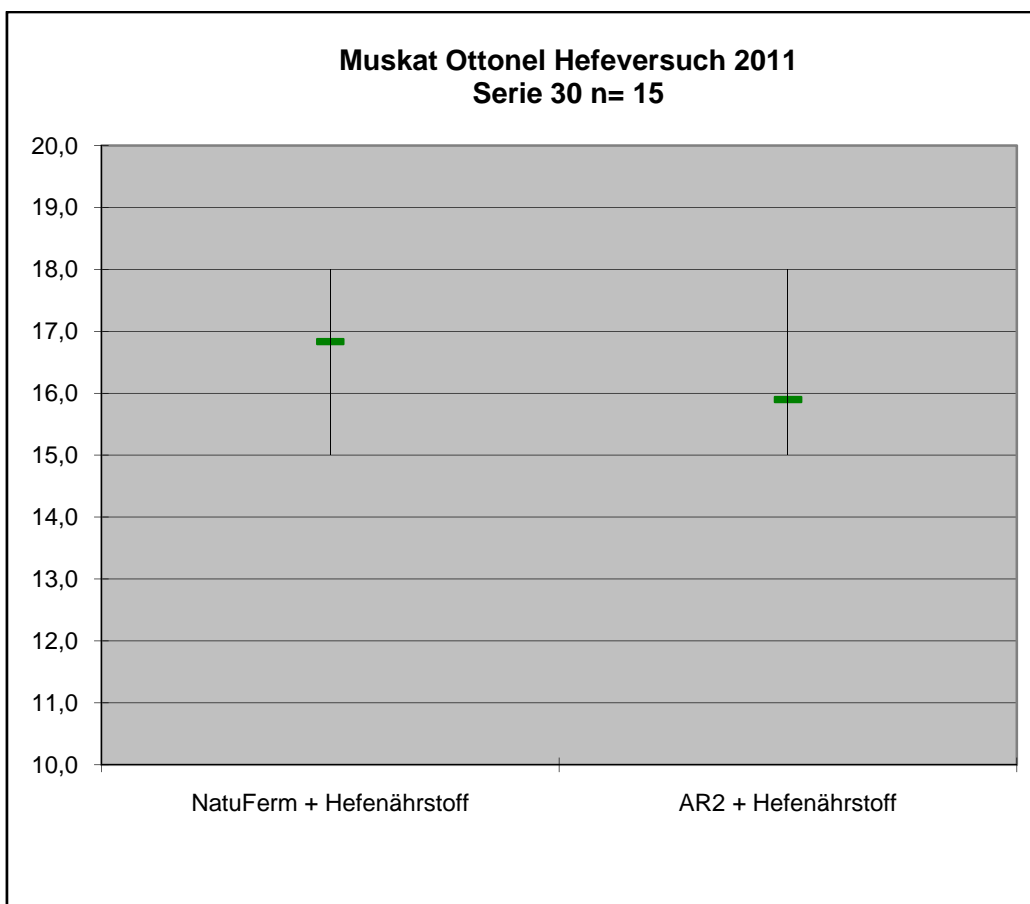
Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner durchs BAWB):

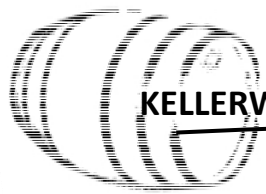
Varante	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
Mit Natuferm	12,8	1,2	5,7	3,2	1,6	2,1	18,8
Ohne Natuferm	13	0,7	5,2	3,2	1,6	1,9	18

Verdeckte Verkostungen im April 2012:

14 Koster bewerteten an diesem Termin einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

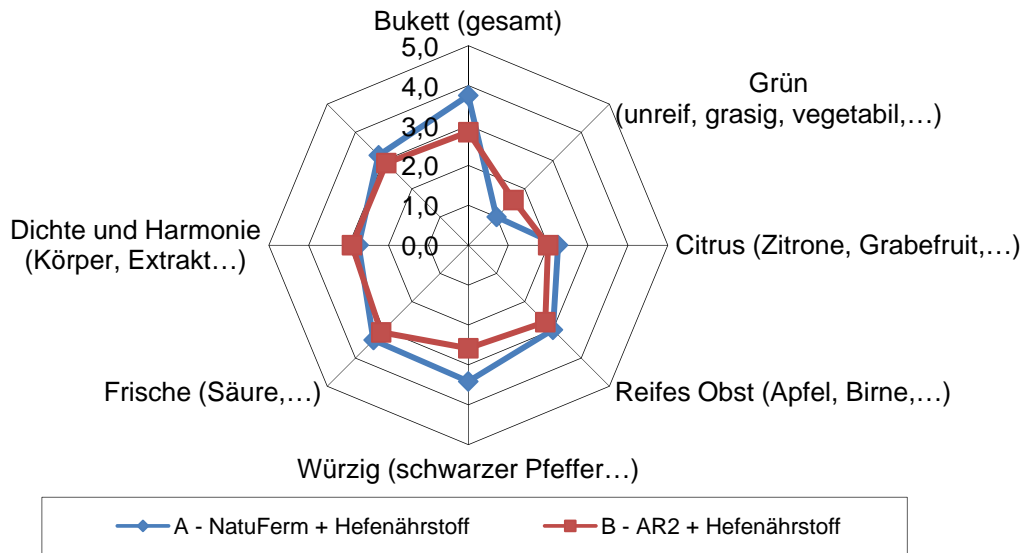
Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich. Um einen sicheren Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied von mindestens einem Punkt vorhanden sein.

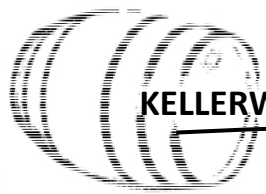




Aromaaufschlüsselung:

Muskat Ottonel Serie 26, Jg. 2011, Weine aus der Mikrovinifikation
Krems
Verkostung am 12. April 2012, n=12



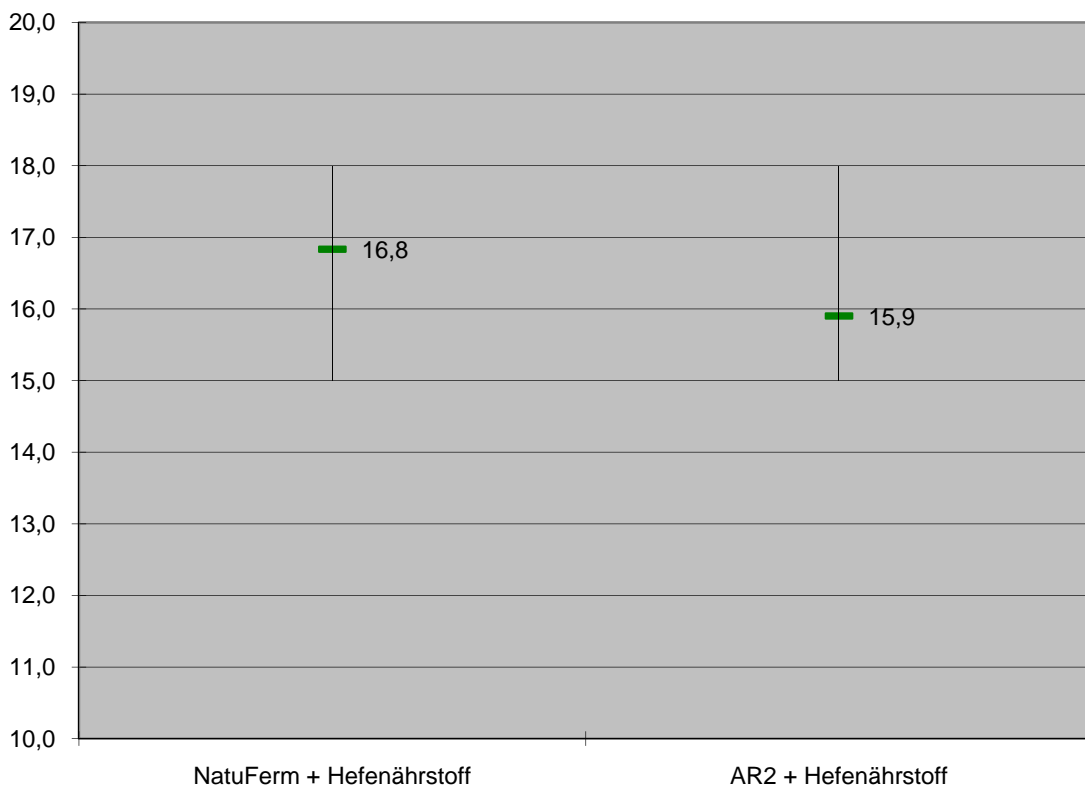


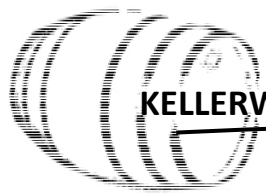
Verdeckte Verkostungen im August 2012:

15 Koster bewerteten an diesem Termin einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

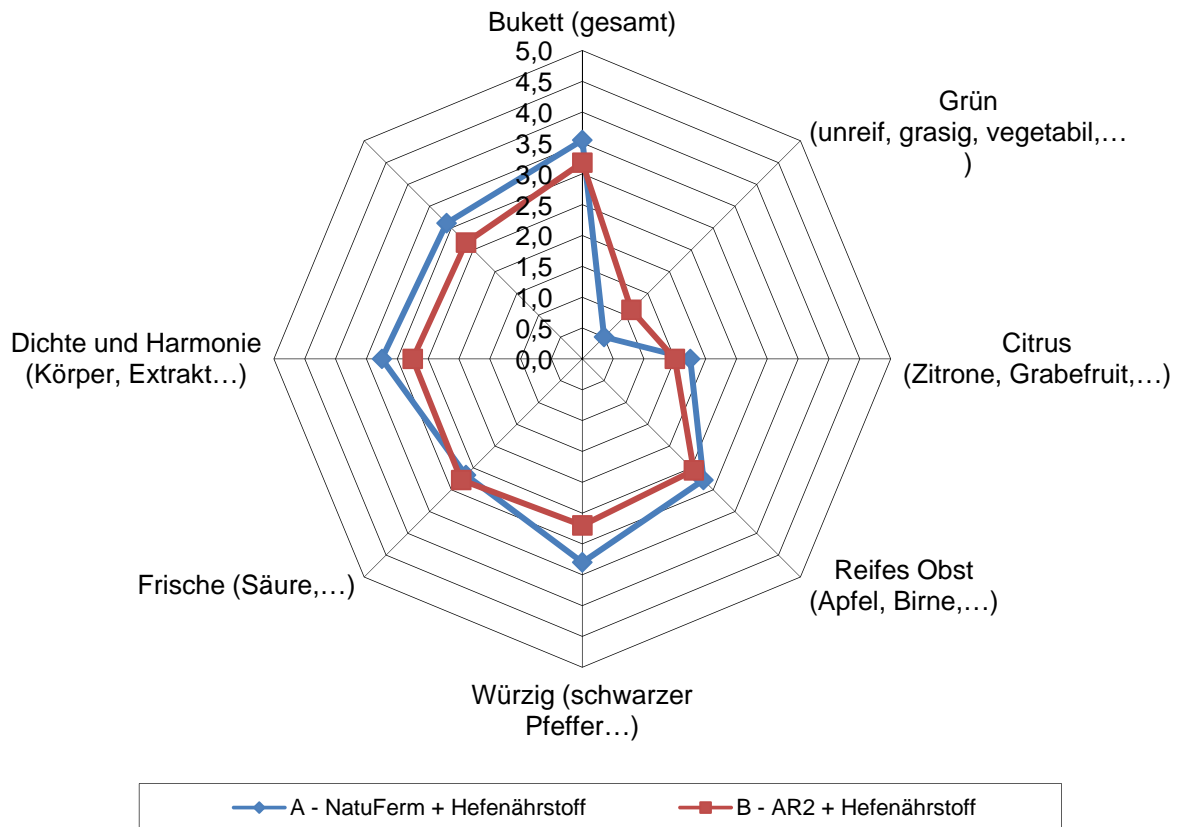
Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich.

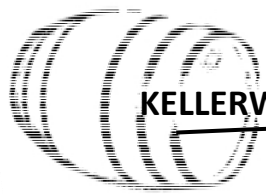
Da es aber bereits die zweite Verkostung war, können schon einige Rückschlüsse getätigt werden. Trotzdem ist ein einjähriger Versuch kein gesichertes Ergebnis.





Aromaaufschlüsselung:





Dieser Versuch wurde das erste Mal durchgeführt und muss daher noch mehrmals wiederholt werden. Dadurch ist eine intensivere Auswertung möglich, auf Veränderungen der Angebote wird eingegangen.

In diesem Fall hat der Zusatz von Natuferm eine bessere Aromatik gebracht. Sowohl bei der ersten Verkostung und auch bei allen weiteren hatten wir dasselbe Ergebnis.

Vergleichen Sie bitte die Versuche aus verschiedenen Jahren. Eine Auswertung aus einem Jahr kann zufällig sein – mehrjähriger Vergleich hat eine bessere Aussagekraft. Es gibt auch Auswertungen durch das Landesweingut Retz und den Hefefirmen.

Unsere Versuche werden außer auf unserer Homepage „www.wbs-krems.at“ auch auf „www.lako.at“, gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems