

Einfluss von unterschiedlichen Trübungsgehalten auf die Aromatik von Grünen Veltliner

Fragestellung:

Welche Auswirkungen haben unterschiedliche Trübungsgehalte (NTU) auf die Aromaintensität eines Grünen Veltliner?

Ziel:

Ziel dieses Versuches war den optimalen Trübungsgehalt eines Mostes zu finden, um die maximale Aromaintensität auf der einen Seite und Fehlerfreiheit auf der anderen Seite zu gewährleisten.

Ausgangslage:

Der Jahrgang 2019 war geprägt durch den wärmsten, sonnigsten und trockensten Juni aller Zeiten, auch Juli und August waren überdurchschnittlich warm. Mehrere Hitzewellen mit teils schweren Gewittern und sintflutartigen Regenfällen prägten diese Sommermonate.

Die extreme Trockenheit, gepaart mit Hitze, konnte den Reben nicht allzu viel anhaben, im Gegenteil, die sonnigen Bedingungen ließen die Trauben gut reifen – und dass bei geringem Schädlings- und Krankheitsdruck.

Durch die Trockenheit nach der Blüte im Juni und auch im Juli sind die Beerendurchmesser etwas kleiner, was auch sehr aromatische Weine erwarten lässt. Durch die Verschiebung der Reife in einen normalen, etwas kühleren Zeitraum ist mit hohen Zuckerkonzentrationen zu rechnen, jedoch mit einer besseren Säurestruktur als 2018, dass sehr harmonische und ausgewogene Weine erwarten lässt.

Sorte: Grüner Veltliner

Lese: 25.09.2019

Mostanalyse vom 25.09.2019:

Tabelle 1: Mostanalysedaten 25.09.2019

| KMW | Säure | pH Wert | WS | ÄS | N |
|------|-------|---------|-----|-----|-----|
| 17,1 | 8,7 | 3,25 | 6,8 | 4,2 | 179 |

Versuchsplan:

Tabelle 2: Versuchsplan NTU GV

| Nummer | NTU Gehalt | Rehydration | Hefe | Nährstoff nach 1/3 Gärung |
|--------|------------|---|--|-----------------------------------|
| 69 | 50 | 25 g/hl GoFerm Protect Evolution | Enoferm Cross Evolution 19°C 20 g/hl | 2 x 20 g/hl Filtramon Super |
| 70 | 100 | 25 g/hl GoFerm Protect Evolution | Enoferm Cross Evolution 19°C 20 g/hl | 2 x 20 g/hl Filtramon Super |
| 71 | 150 | 25 g/hl GoFerm Protect Evolution | Enoferm Cross Evolution 19°C 20 g/hl | 2 x 20 g/hl Filtramon Super |
| 72 | 200 | 25 g/hl GoFerm Protect Evolution | Enoferm Cross Evolution 19°C 20 g/hl | 2 x 20 g/hl Filtramon Super |

Weinherstellung:

Der Trübungsgehalt wurde nach dem Abziehen mittels Trubstoffen adjustiert. 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 19.02.2020:

Tabelle 3: Weinanalyse vom 19.2.2020

| Versuchs Nummer | Dichte | Alkohol | Red. Zucker | Säure | pH | fl. Säure | WS | ÄS | MS | Zuckerfreier Extrakt | Gesamt extrakt |
|-----------------|--------|---------|-------------|-------|-----|-----------|-----|-----|-----|----------------------|----------------|
| 69 | 0,9926 | 12,2 | 0,4 | 5,2 | 3,5 | 0,1 | 2,6 | 1,8 | 1,7 | 22 | 22,4 |
| 70 | 0,9924 | 12,4 | 0,4 | 5,3 | 3,5 | 0 | 2,7 | 1,7 | 1,9 | 22 | 22,4 |
| 71 | 0,9926 | 12,4 | 0,4 | 5,5 | 3,4 | 0 | 2,6 | 2 | 1,8 | 22,6 | 23 |
| 72 | 0,9925 | 12,4 | 0,4 | 5,4 | 3,5 | 0 | 2,7 | 1,8 | 1,9 | 22,3 | 22,7 |

Verkostung:

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

Ergebnisse der Verkostung am 25.06.2020:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 9
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Grüne Veltliner ist der typischste?

Tabelle 4: Rangordnung NTU_GV 25.06

| Platz | Probe | Sorte | Punkte |
|-------|-------|------------------|--------|
| 1 | 70 | Grüner Veltliner | 37 |
| 2 | 72 | Grüner Veltliner | 40 |
| 3 | 69 | Grüner Veltliner | 41 |
| 4 | 71 | Grüner Veltliner | 42 |

- Verkostung mittels 20-Punkte Schema: n= 9

Fragestellung: Bewerte die Weine nach dem 20 Punkte System. Unter 10 Punkten ist der Wein fehlerhaft.

Tabelle 5: Auswertung Punkte 25.06.2020

| Platz | Probe | NTU | Sorte | Punktedurchschnitt |
|-------|-------|-----|------------------|------------------------|
| 1 | 69 | 50 | Grüner Veltliner | 16,44 (15,5-17) |
| 2 | 72 | 200 | Grüner Veltliner | 16 (13-18) |
| 3 | 70 | 100 | Grüner Veltliner | 15,88 (14-17,5) |
| 4 | 71 | 150 | Grüner Veltliner | 15,13 (12-17) |

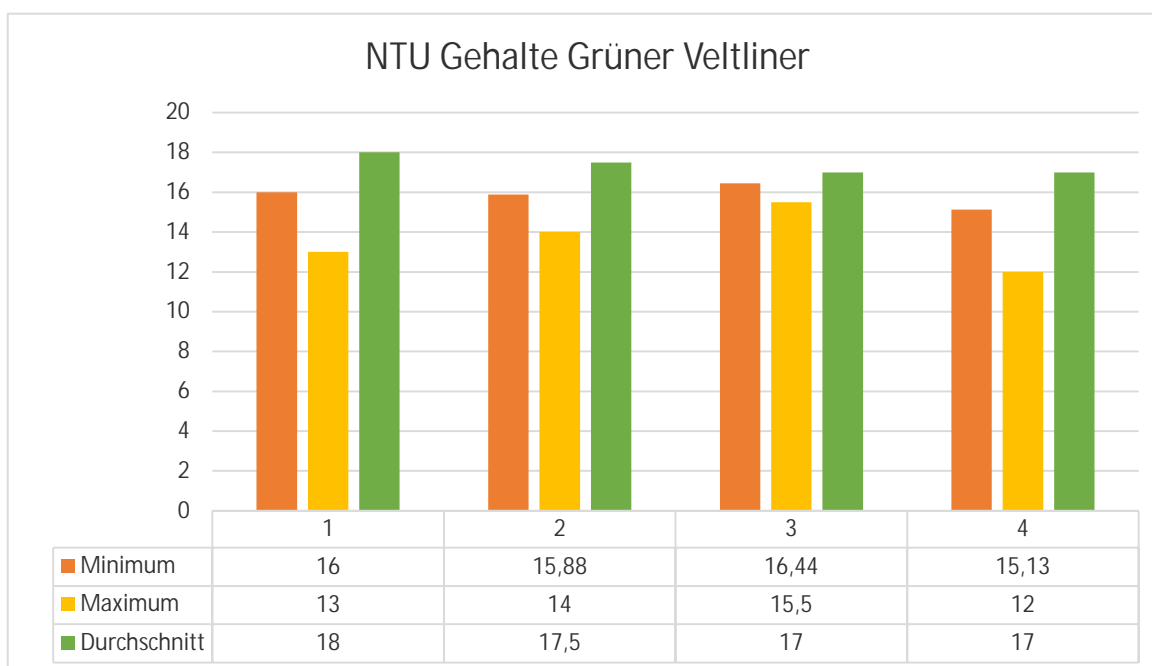


Abbildung 1: Ergebnisse 20 Punkte Verkostung - NTU Gehalte GV