

Einfluss von unterschiedlichen Trübungsgehalten auf die Aromatik von Sauvignon blanc

Fragestellung:

Welche Auswirkungen haben unterschiedliche Trübungsgehalte (NTU) auf die Aromaintensität bzw. Typizität eines Sauvignon blanc?

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: Sauvignon blanc

Lese: 23.09.2019

Mostanalyse vom 23.09.2019:

Tabelle 1: Mostanalysedaten 23.09.2019

KMW	Säure	pH Wert	WS	ÄS	N
18,0	10,4	3,0	8,2	5,4	155

Versuchsplan:

Mostvorbereitung: 3ml/100kg Trenolin Mash
50g/hl Mostbentonit
10 ml /hl Trenolin Super Plus

Tabelle 2: Versuchsplan NTU SB

Nummer	NTU Gehalt	Nährstoff Ansetzen	HEFEN	Nährstoff A	Nährstoff B
41	60	Oenostim Hefeaktivator 30 g/hL	Excellence FTH 19°C	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
42	110	Oenostim Hefeaktivator 30 g/hL	Excellence FTH 19°C	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
43	160	Oenostim Hefeaktivator 30 g/hL	Excellence FTH 19°C	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
44	220	Oenostim Hefeaktivator 30 g/hL	Excellence FTH 19°C	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
45	550	Oenostim Hefeaktivator 30 g/hL	Excellence FTH 19°C	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL

Weinherstellung:

Der Trübungsgehalt wurde nach dem Abziehen mittels Trub 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. Aufgrund der spitzen Säure wurde eine Entsäuerung mit Calciumcarbonat in der Höhe von 2g/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
41	0,9923	11,6	0,2	5,8	3,4	0,3	0,6	3,3	0,8	19,9	20,1
42	0,9922	11,7	0,2	5,8	3,4	0,3	0,7	3,3	0,8	19,7	19,9
43	0,9923	11,7	0,4	5,8	3,4	0,4	0,8	3,3	0,8	19,7	20,1
44	0,9925	11,7	0,3	5,9	3,4	0,3	1,0	3,2	0,9	20,3	20,6
45	0,9926	11,7	0,2	6,0	3,4	0,3	1,1	3,2	0,9	20,7	20,9

Verkostung:

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

Ergebnisse der Verkostung am 27.02.2020:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 16
IMC Studenten
Auswertung mittels niedrigsten Mittelwertes
Rangordnungsprüfung nach Schulnoten
1 = am besten, 5 = am schlechtesten

Fragestellung: Welcher SB ist am fruchtigsten?

(Attribute: schwarze Johannisbeere, Stachelbeere und tropische Früchte)

Tabelle 4: Vergleich Mittelwerte IMC_1

NTU Gehalt	60	110	160	220	550
Mittelwerte	2,5	3,36	3,14	2,86	3,14

Fragestellung: Welcher Sauvignon blanc ist der beste Wein?

Tabelle 5: Vergleich Mittelwerte IMC_2

NTU Gehalt	60	110	160	220	550
Mittelwerte	2,7	3,2	2,6	2,5	4

Ergebnisse der Verkostung am 25.06.2020:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 9
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Sauvignon blanc ist der typischste (für Österreich)?

Tabelle 6: Rangordnung NTU_SB 25.06

Platz	Probe	NTU	Sorte	Punkte
1	44	220	Sauvignon blanc	43
2	45	550	Sauvignon blanc	49
3	42	110	Sauvignon blanc	53
4	41	60	Sauvignon blanc	59
5	43	160	Sauvignon blanc	66

- Verkostung mittels 20-Punkte Schema: n= 9

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

Tabelle 7: Auswertung Punkte 25.06.2020

Platz	Probe	NTU	Sorte	Mittelwert
1	44	220	Sauvignon blanc	16,13 (15-17,5)
1	43	160	Sauvignon blanc	16,13 (14-18)
3	42	110	Sauvignon blanc	16 (13-17,5)
4	41	60	Sauvignon blanc	15,94 (15-17)
5	45	550	Sauvignon blanc	15,75 (14,5-18)

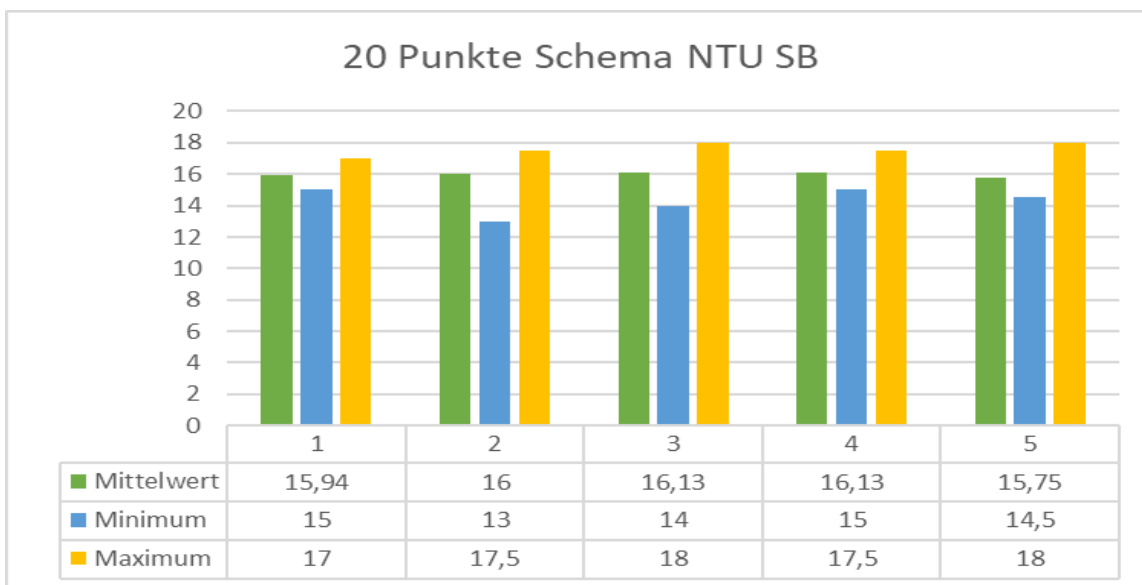


Abbildung 1: Ergebnisse 20 Punkte Verkostung - NTU Gehalte SB

- Bewertung von Einzelkriterien: n= 9

Fragestellung: Bewerte die Einzelkriterien nach einem 5 Punkte Schema.

0 = nicht erkennbar; 5 = deutlich erkennbar

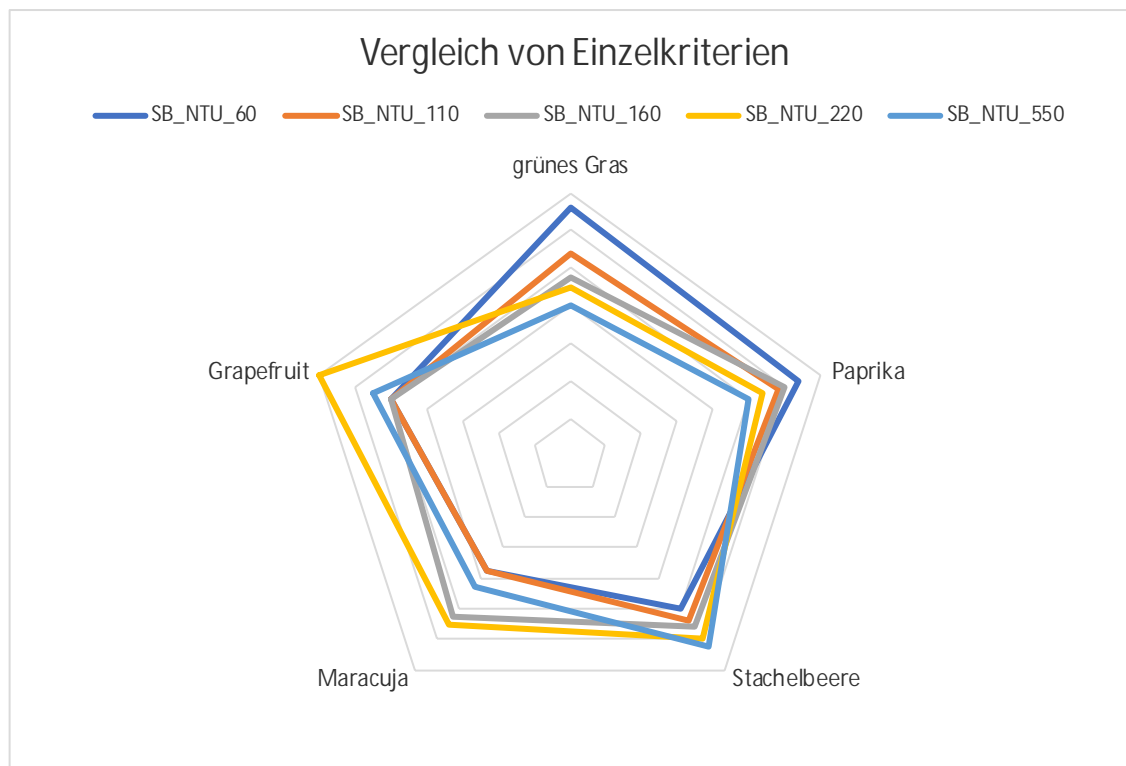


Abbildung 2: Spiderweb, Vergleich der Einzelkriterien