

Wirkungsweise von unterschiedlichen Enzymprodukten auf die Sensorik von Roséweinen

Fragestellung:

Den Einsatz von unterschiedlichen Enzymen zu testen und deren Wirkungsweise auf die Sensorik - typische Fruchtaromen in Relation zur Standzeit und Gerbstoffgehalt.

- Alle Rosé Moste werden mit Granucol GE mit einer Dosage von 3g/hl behandelt

Ausgangslage:

Roséweine sind längst nicht nur trendig und reine Aperitif- oder Terrassenweine, sie stellen auch als Speisenbegleiter eine angenehme und erfrischende Abwechslung dar.

An der Côte d'Azur wird schon seit einigen Jahren Rosé als willkommene und günstigere Abwechslung zum Champagner von den Reichen und Schönen mit Blick aufs Meer getrunken. Was für die High Society gut ist und noch dazu leistbar, löste einen richtigen Hype um Roséweine aus. Nicht zuletzt trugen auch Angelina Jolie und Brad Pitt mit ihrem Rosé Miraval dazu bei.

Die Farbe der Weine ist so vielfältig, wie der Geschmack der einzelnen Weine. Sie reicht von sehr hellem Rosa oder manchmal auch Orange oder Lachs bis hin zu dunkleren und kräftigeren Himbeertönen. Die Farbe gibt aber keineswegs Auskunft über den Geschmack. Hier findet man ebenfalls eine große Bandbreite, die dafür sorgt, dass Roséweine immer öfter auch als Speisen-begleiter eingesetzt werden.

Quelle: <https://www.falstaff.at/nd/rose-im-trend/> 20.07.2020

Sorte: Zweigelt

Lese: 12.09.2019

Mostanalyse vom 12.09.2019:

Tabelle 1: Mostanalysedaten 12.09.2019

KMW	Säure	pH-Wert	WS	ÄS	N
17,5	8,7	3,25	6,8	4,2	179

Versuchsplan:

Tabelle 1: Versuchsplan Erbslöh

Nummer	Mostenzym	Most Temp.	Einwirkzeit auf Most	Mostbehandlung	Hefe 13.9	Temp	Nährstoff A 14.9	Nährstoff B
2	Kontrolle				Oenoferm Pink 25g/hl	17		
3	Trenolin Rose DF 3 mL/hL	15°	nur was technisch notwendig ist	LittoFresh Rose 60g/hl	Oenoferm Pink 25g/hl	17	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
4	Trenolin Mash DF 3 mL/hL	15°	Standzeit 3 h	LittoFresh Rose 60g/hl	Oenoferm Pink 25g/hl	17	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
5	Trenolin FastFlow DF 3 mL/hL	15°	nur was technisch notwendig ist	LittoFresh Rose 60g/hl	Oenoferm Pink 25g/hl	17	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
6	Trenolin Frio DF 3 mL/hL	8°C	Standzeit 12 h	LittoFresh Rose 60g/hl	Oenoferm Pink 25g/hl	17	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
7	Trenolin FastFlow DF 10 mL/hL	15°	nur was technisch notwendig ist	LittoFresh Rose 60g/hl	Oenoferm Rose 25g/hl	18	VitaFerm Ultra F3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
8	Trenolin X-tract DF 3 mL/hL	15°	nur was technisch notwendig ist	LittoFresh Rose 60g/hl	Oenoferm Pink 25g/hl	17	VitaFerm UltraF3 20g/hl (6g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
9	Trenolin FastFlow DF 10 mL/hL	15°	nur was technisch notwendig ist	LittoFresh Rose 60g/hl	Oenoferm Pink 25g/hl	17	VitaFerm Ultra F3 2 x 30g/hl(9g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x50 mL/hL
10	Trenolin FastFlow DF 10 mL/hL	15°	nur was technisch notwendig ist	LittoFresh Rose 60g/hl	Oenoferm Pink 25g/hl	13	VitaFerm Ultra F3 2 x 30g/hl (9g)	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x50 mL/hL

Weinherstellung:

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 wurden die Weine.

Weinanalyse vom 21.07.2020: Werte werden nachgereicht!

Tabelle 2: Weinanalyse vom 21.7.2020

Versuchsnummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											

Verkostung:

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

Aufgrund der Vergleichbarkeit wurde folgendes Verkostungsschema gewählt.

Serie 1: Probe 4, 8, 2, 6, 10

Serie 2: Probe 3, 5, 7, 9, 2

Serie 3: Probe 7, 2, 10, 9, 8

Serie 4: Probe 3, 6, 4, 5, 2

Probe 2 ist als Kontrollvariante bei jeder Serie dabei. Deshalb wurde ein Mittelwert aus den vier Rangordnungssummen gebildet.

Ergebnisse der Verkostung am 25.06.2020:

- Verkostung mittels Rangordnung: $n = 9$
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Reihe die Roséweine nach ihrer Qualität?

- *Tabelle 4: Rangordnung Rosé Erbslöh 25.06*

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	3	Zweigelt Rosé	40
2	4	Zweigelt Rosé	47
3	7	Zweigelt Rosé	51
4	5	Zweigelt Rosé	54
5	8	Zweigelt Rosé	54
6	2	Zweigelt Rosé	57
7	6	Zweigelt Rosé	59
8	10	Zweigelt Rosé	60
9	9	Zweigelt Rosé	61

Probe 3 wurde mit Trenolin Rosé behandelt, einem Enzym, das für die Rosébereitung konzipiert wurde.

Die Probe 3 wurde insgesamt acht Mal auf Platz eins gereiht worden und somit deutlich öfter als alle anderen Roséweine.