

Wirkungsweise von Erbsenproteinen auf die Sensorik von Roséweinen

Fragestellung:

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

- Mittel zur Stabilisierung und zur Verbesserung der sensorischen Eigenschaften von Rosémosten.

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 Skoff

Nummer	Mostbehandlung	Standzeit	Nährstoff Ansetzen 13.9	Hefe 13.9	Temp	Nährstoff A	Nährstoff B
11	Green Fine Must 15g/hl	Standzeit Über Nacht bei 11 Grad	Oenostim Hefe aktivator 30 g/hL	Excellence FTH 25g/hl	17	VitaFerm Ultra F3 20g/hl	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
12	Green Fine Must 30g/hl	Standzeit Über Nacht bei 11 Grad	Oenostim Hefe aktivator 30 g/hL	Excellence FTH 25g/hl	17	VitaFerm Ultra F3 20g/hl	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 mL/hL
13	Green Fine Must 50g/hl	Standzeit Über Nacht bei 11 Grad	Oenostim Hefe aktivator 30 g/hL	Excellence FTH 25g/hl	17	VitaFerm Ultra F3 20g/hl	Vitamin Liquid Gestaffelt 5x40 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
11											
12											
13											

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 20-Punkte Schema: n= 9

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

Tabelle 4: Auswertung Punkte 25.06.2020

Platz	Probe	Sorte	Punktedurchschnitt
1	12	Zweigelt Rosé	15,89 (14-17)
2	11	Zweigelt Rosé	15,56 (14-17,5)
3	13	Zweigelt Rosé	15,39 (12-18)

Weiters wurden folgende Kommentare zu der Bewertung geschrieben:

Probe 13: flach, dünn,

Probe 12: Interessante Farbe!

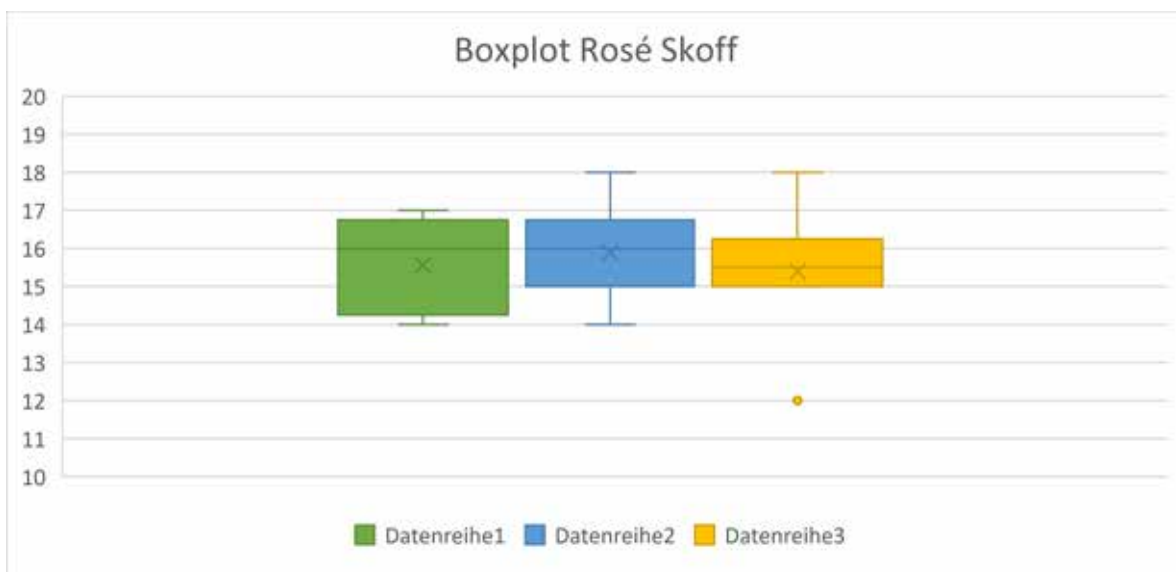


Abbildung 1: Boxplot Verkostung Rosé Skoff