

Schwefelreduktion mit Produkten der Firma Laffort

Fragestellung:

Kann eine hohe Aromaintensität trotz reduzierten Schwefeleinsatz gewährleistet werden?

Ziel:

Ziel dieses Versuches war, die Aromaintensität mit Produkten der Firma Laffort hoch zu halten, obwohl Schwefel reduziert eingesetzt wurde.

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 Laffort

Versuchsnummer	Aktivierung	Hefe 26.09.	Aroma Zugabe	Optimierung	Zusatz	Nährstoff Zu Beginn & 1.Drittel
53	Keine	Zymaflore X5 20g/hl 18°C		Extralyse 10g/hl Zweite Hälfte der Gärung		2. Tag Nutristart 25g/hl 4. Tag Nutristrat Arom 20g/hl
54	Superstart blanc 20g/hl	Zymaflore XPure 20g/hl 18°C		Extralyse 10g/hl Zweite Hälfte der Gärung		2. Tag Nutristart 25g/hl 4. Tag Nutristrat Arom 20g/hl
55	Superstart blanc 20g/hl	Zymaflore XPure 20g/hl 18°C	Fresharom 20g/hl	Extralyse 10g/hl Zweite Hälfte der Gärung		2. Tag Nutristart 25g/hl 4. Tag Nutristrat Arom 20g/hl
56	Superstart blanc 20g/hl	Zymaflore XPure 20g/hl 18°C	Fresharom 20g/hl	Extralyse 10g/hl Zweite Hälfte der Gärung	Nobile Fresh Granular 24M 1g/l, Start der Gärung	2. Tag Nutristart 25g/hl 4. Tag Nutristrat Arom 20g/hl
57	Superstart blanc 20g/hl	Zymaflore XPure 20g/hl 18°C	Fresharom 20g/hl	Extralyse 10g/hl Zweite Hälfte der Gärung	Bacticontrol 20g/hl Nach der Gärung	2. Tag Nutristart 25g/hl 4. Tag Nutristrat Arom 20g/hl

Weinherstellung:

Die Moste wurden folgend vorbereitet:

- ZYMAFLORE® ÉGIDE (3 g/100 kg)
- LAFASE® XL PRESS (4 g/100 kg Trauben)
- POLYMUST® ROSÉ (30 g/hL) zur Mostschönung
- LAFASE® 600 XL ICE (2 ml/hL) zur Klärung
- LAFAZYM® THIOLS + (5 mL /hL auf geklärten Most)

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 bei diesem speziellen Versuch, eine Jungweinschwefelung mit nur 30mg/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: Weinanalysedaten vom 19.02.2020

Versuchsnummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
53	0,9941	11,4	0,5	7,3	3,2	0,3	3,3	2,8	1,2	23,5	24,0
54	0,9931	11,6	0,2	6,8	3,2	0,2	3,1	2,6	1,0	21,7	21,9
55	0,9932	11,6	0,3	6,9	3,3	0,1	3,3	2,6	1,1	21,9	22,2
56	0,9936	11,6	0,5	7	3,2	0,2	3,2	2,7	1,3	22,7	23,2
57	0,9934	11,6	0,6	6,8	3,2	0,1	3,3	2,7	1,2	22,1	22,7

Verkostung:

Die unterschiedlichen Varianten wurden 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 hat die höchste Gesamtaromaintensität?

Tabelle 5: Ergebnisse Rangordnung 25.06.2020

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	55	Grüner Veltliner	38
2	57	Grüner Veltliner	40
3	54	Grüner Veltliner	44
2	56	Grüner Veltliner	49
3	53	Grüner Veltliner	69

- § Verkostung mittels 20-Punkte Schema: n= 9

Fragestellung: Welcher Wein ist am höchsten zu bewerten?

Die Weine waren durch den schwefelarmen Stil nicht Qualitätswein typisch und wurden von den Verkostern als fehlerhaft (Punktebewertung unter 10) bewertet.