

Schwefelreduktion mit Produkten der Firma Lallemand

Fragestellung:

Kann eine hohe Aromaintensität trotz reduzierten Schwefeleinsatz gewährleistet werden?

Ziel:

Ziel dieses Versuches war, eine hohe Aromaintensität durch den Einsatz von Tanninen als Schwefelkompensation zu erhalten.

Ausgangslage:

Der Jahrgang 2018 war geprägt durch einen wunderschönen aber sehr heißen und trockenen Sommer. Die extreme Trockenheit, gepaart mit Hitze, konnte den Reben ebenfalls nicht allzu viel anhaben, im Gegenteil, die sonnigen Bedingungen ließen die Trauben gut reifen – und das bei geringem Schädlings- und Krankheitsdruck. Die Witterung führte weit verbreitet zu etwas dickeren Beerenhäuten, was im Ergebnis eine geringere Mostausbeute zur Folge hatte. Zahlreiche, zum Teil schwere Hagelunwetter, extreme Hitze und Trockenheit – das alles hat dem Weinjahrgang 2018 insgesamt nicht geschadet. Der Weinbau hat den außerordentlich intensiven Hitzesommer gut überstanden, und der Jahrgang 2018 konnte mit vollreifen Trauben punkten.

Durch die hohen Temperaturen wurde die Zuckergradation in die Höhe getrieben, für Ausprägung gewisser Aromavorstufen waren die Temperaturen jedoch zu hoch.

Sorte: Grüner Veltliner

Lese: 18.09.2018

Mostanalyse vom 20.09.2018:

Tabelle 1: Mostwerte 20.09.2018

KMW	Säure	pH Wert	WS	ÄS	N
19,6	5,4	3,9	7	2	253

Versuchsplan:

Tabelle 2: Versuchsplan Lallemand Schwefelreduktion

Versuchsnummer	Enzym 19.9.	Mostbehandlung 19.9.	Mostschwefelung 19.9.	Tannin Vor Gärung 20.9.	Hefe 20.9.	Nährstoff Zu Beginn & 1.Drittel 20.9. & 23.9.
65	IOC Saftenzym 10ml/hl	Mostkasilat 50g/hl	20 mg/l	5g/hl Tannin Fresh	IOC Twice 30g/hl	Fermaid AT 2x20g/hl
66	IOC Saftenzym 10ml/hl	Mostkasilat 50g/hl	20mg/l	5g/hl Tannin Bouquet	IOC Twice 30g/hl	Fermaid AT 2x20g/hl
67	IOC Saftenzym 10ml/hl	Mostkasilat 50g/hl	40mg/l		IOC Twice 30g/hl	Stimula Affinity 2x20g/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.

Hefe	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	Fl. Säure	WS	ÄS	MS	zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
65	0,9922	13,3	0,9	4,8	3,5	0,2	2,4	0	1,4	23,6	24,5
66	0,9922	13,3	0,8	4,9	3,5	0,3	2,4	0	1,5	23,7	24,5
67	0,9923	13,3	0,9	4,8	3,5	0,3	2,4	0	1,5	23,9	24,8

Tabelle 3: Weinanalysewerte 20.02.2019

Verkostung:

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

Ergebnisse der Verkostung am 11.03.2019:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 15
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein ist am fruchtigsten?

Tabelle 4: Auswertung Fruchtigkeit 11.03.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	67	Grüner Veltliner	24
2	66	Grüner Veltliner	29
3	65	Grüner Veltliner	31

Fragestellung: Welcher Wein wirkt am leichtesten (Alkohol, Mundgefühl)?

Tabelle 5: Auswertung Alkohol 11.03.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	67	Grüner Veltliner	19
2	66	Grüner Veltliner	31
3	65	Grüner Veltliner	34

Ergebnisse der Verkostung am 21.05.2019:

- Verkostung mittels Rangordnung: n= 9
Auswertung mittels Rangordnungssumme

Fragestellung: Welcher Wein ist am fruchtigsten?

Tabelle 6: Auswertung Fruchtigkeit 21.05.2019

Platz	Probe	Sorte	Punkte
1	65	Grüner Veltliner	31
1	67	Grüner Veltliner	31
3	66	Grüner Veltliner	34

- Verkostung mittels 20-Punkte Schema: n= 9

Fragestellung: Welcher Wein ist am höchsten zu bewerten?

Tabelle 7: Auswertung Punkte 21.05.2019

Platz	Probe	Sorte	Punktedurchschnitt
1	67	Grüner Veltliner	14,06 (11-16)
2	66	Grüner Veltliner	13,94 (11-16)
3	65	Grüner Veltliner	13,69 (12-15)

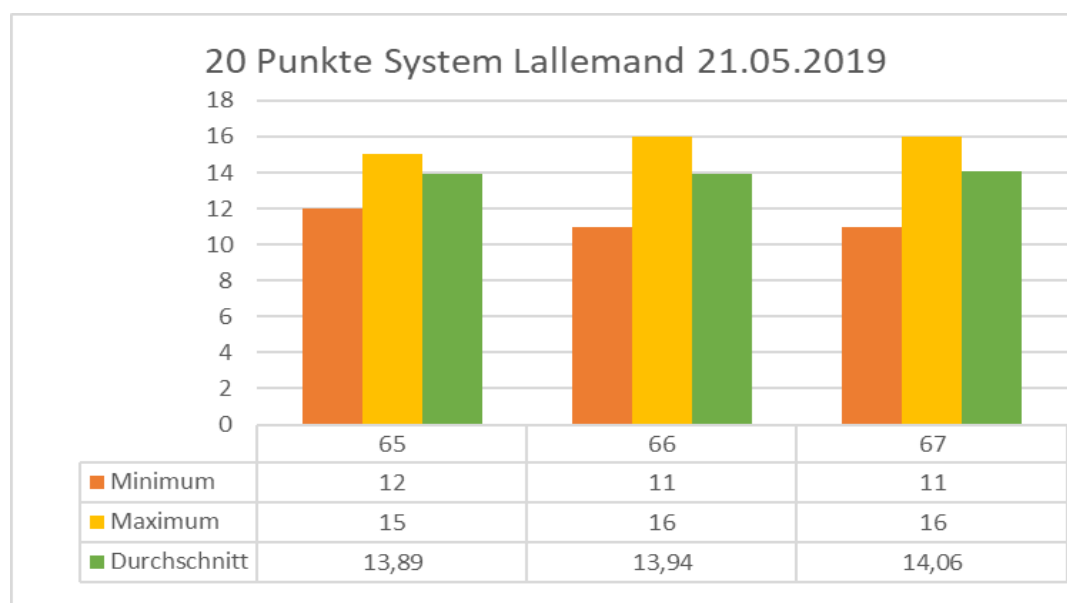


Abbildung 1: Balkendiagramm-Vergleich der Mittelwerte, 20 Punkte System