

Überprüfung der Wirksamkeit des Wildverbissmittels Trico Überprüfung des Einflusses von Trico auf die Weinqualität

Wein- und Obstbauschule Krems, 2016 und 2017

Versuchseinrichtung:	Wein- und Obstbauschule Krems Wienerstraße 101, 3500 Krems/Donau
Versuchsverantwortliche/r:	Ing. E. Kühner / Ing. C. Gabler
Versuchsdurchführende/r:	Ing. C. Gabler
Versuchsauswertende/r und Autoren:	Ing. E. Kühner / Ing. C. Gabler
Auftraggeber:	Kwizda-Agro

Inhaltsverzeichnis

Versuchsziel:	2
Versuchsanlage und Design:	2
Forschungsansatz für das Jahr 2016	3
Forschungsansatz für das Jahr 2017	3
Ausbringung des Wildverbissmittels Trico	3
Wetterdaten (Station Krems-Landersdorf)	3
Bonitur auf Wildverbiss	4
Erntedatenauswertung	5
Erntemenge	5
Reifedaten zur Ernte	5
Weinanalyse zur Flaschenfüllung	5
Versuchswenkost Auswertung	6
Kostauswertung Juni 2017	6
Kostauswertung September 2017	8
Zusammenfassung der Ergebnisse	9

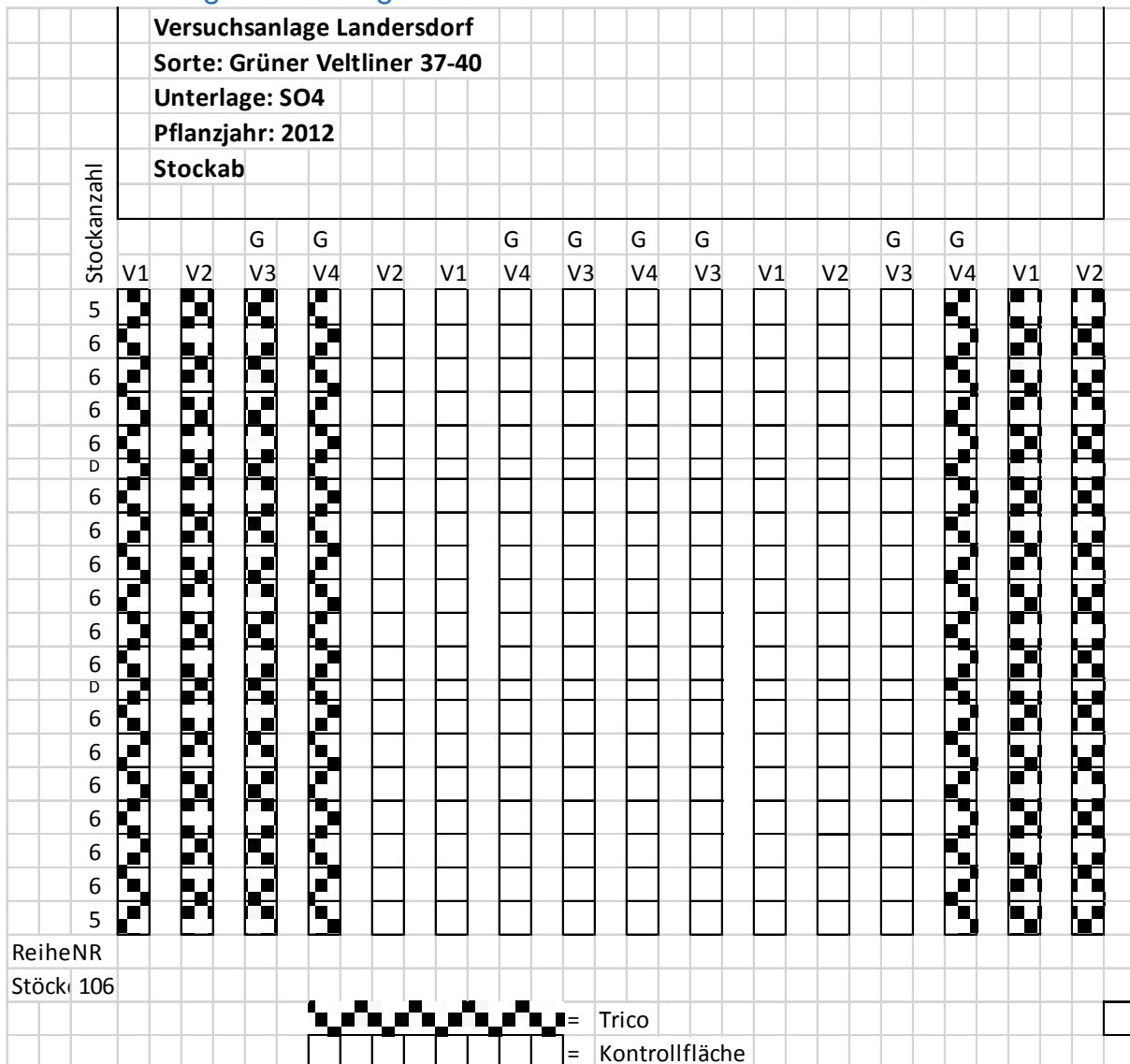
Versuchsziel:

Überprüfung der Wirksamkeit von Trico zur Abwehr von Rehverbiss in der Rebanlage. In weiterer Folge wird die Auswirkung des zweimaligen Wildverbissmitteleinsatzes auf die Weinqualität getestet.

Sorte: Grüner Veltliner
Standort: Krems – Landersdorf
Pflanzjahr: 2012

Um den Schaden in den Rebanlagendurch Wildverbiss zu minimieren stehen den WinzerInnen nur wenige Möglichkeiten zur Verfügung. Als eine dieser Maßnahmen ist der Einsatz einer Repellent-Emulsion (im Versuch das Produkt Trico) möglich. Laut Hersteller darf das Produkt in Ertragsanlagen ab dem 3-Blattstadium bis zur Rebblüte 2x angewendet werden. Die Aufwandmenge beläuft sich auf 10-15l Trico in 50-75l Wasser. Als Wartedauer sind 75 Tage gegeben.

Versuchsanlage und Design:



Es wurden insgesamt 7 Rebzeilen durchgehend mit Trico behandelt. In der Mitte der Rebanlage sind 9 unbehandelte Kontrollreihen.

Forschungsansatz für das Jahr 2016

- Ausbringung des Produkts mittels einer Rückenspritze nach empfohlener Aufwandmenge
- Bonitur der Rebfläche auf Wildverbiss
- Ernte des Traubenmaterials der Kontrolle und der behandelten Variante und Weinausbau in 2facher Wiederholung

Forschungsansatz für das Jahr 2017

- Kostauswertung der mikrovinifizierten Weine

Ausbringung des Wildverbissmittels Trico

Die Ausbringung von Trico erfolgte mit einem Rückensprühgerät.

Die Aufwandmenge betrug 15l Trico in 50l Wasser pro Hektar.

Ausbringungstermine:

09.05.2016 von 13:30 – 15:00 Uhr (5 Blatt-Stadium)

07.06.2016 von 08:00 – 09:30 Uhr

Wetterdaten (Station Krems-Landersdorf)

Datum	Grad C 200cm (AVG °C)	NS (SUM mm)	Luftf 200cm (AVG % RH)	Wind (AVG km/h)
01.05.2016	12	0	66	6,68
02.05.2016	13,6	0,2	70	5,87
03.05.2016	12,6	1	75	5,16
04.05.2016	9,3	5,2	81	10,49
05.05.2016	11,3	2,4	81	5,56
06.05.2016	14,6	0	66	3,64
07.05.2016	15,8	0	56	5,34
08.05.2016	15	0	59	5,58
09.05.2016	15,8	0	63	6,27
10.05.2016	15	0	71	9,26
11.05.2016	15,1	0	77	7,46
12.05.2016	14,1	11	92	5,45
13.05.2016	13	36,6	95	4,09
14.05.2016	15,6	3	67	8,47
15.05.2016	10,6	0	56	9,11
16.05.2016	9,2	0,6	66	7,87
17.05.2016	10,7	0	59	6,79
18.05.2016	13	0	57	4,21
19.05.2016	13,7	0	69	4,58
20.05.2016	14,5	0,8	75	8,19
21.05.2016	16,6	0	64	3,45
22.05.2016	19,3	0	61	5,25
23.05.2016	17,8	2,4	70	5,98

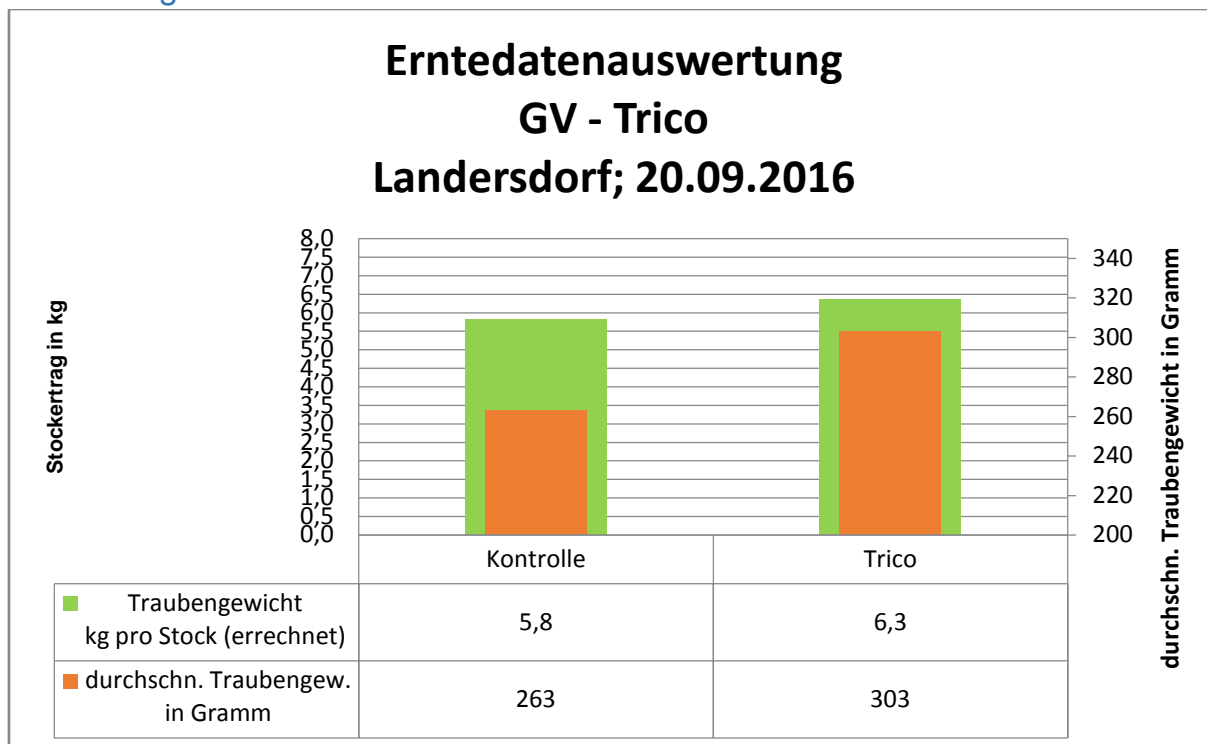
24.05.2016	12,2	7	83	9,1
25.05.2016	15,6	0	77	7,56
26.05.2016	16,8	0	78	2,74
27.05.2016	18,2	0	79	4,39
28.05.2016	21,1	0,4	75	4,19
29.05.2016	21,4	0	75	5,24
30.05.2016	19,2	0	73	3,88
31.05.2016	18,6	0,2	69	7,8
01.06.2016	16,7	0	74	4,96
02.06.2016	16,8	0	77	3,24
03.06.2016	17,8	9,8	80	2,4
04.06.2016	18,9	0	76	3,02
05.06.2016	18,3	7,4	80	4,46
06.06.2016	18,1	7	81	3,14
07.06.2016	17,9	0	61	4,06
08.06.2016	18,4	0	58	3,91
09.06.2016	17,6	0,4	74	5,6
10.06.2016	19,5	0,4	65	6,68
11.06.2016	17,2	3,2	76	2,84
12.06.2016	16,5	4,2	88	2,43
13.06.2016	18,3	0,8	77	4,01
14.06.2016	18,1	0	75	3,77
15.06.2016	16,6	10,6	81	4,45
16.06.2016	20,3	0	72	4,58
17.06.2016	18,8	0	65	9,46
18.06.2016	18,5	0	67	3,34
19.06.2016	18,2	0,4	71	5,52
20.06.2016	16,3	12,2	88	4,83
21.06.2016	18,9	0	77	3,2
22.06.2016	21,1	0	74	2,1
23.06.2016	24	0	66	3,06
24.06.2016	25,8	0	69	3,79
25.06.2016	26,7	0	69	5,92
26.06.2016	21,6	0	71	4,88
27.06.2016	17,5	12,8	79	5,31
28.06.2016	20,2	0	61	5,63
29.06.2016	22	0	64	3,87
30.06.2016	23,7	1,2	69	3,91

Bonitur auf Wildverbiss

Es konnte im Jahr 2016 trotz regelmäßiger Kontrolle der Anlage kein Wildverbiss verzeichnet werden. Aus diesem Grund war eine Auswertung der Wirkung gegen Wildverbiss nicht möglich.

Erntedatenauswertung

Erntemenge



Reifedaten zur Ernte

Sorte: Grüner Veltliner

Versuchsstandort: Landersdorf

Erntedatum: 20. September 2016

Serien Nr.	Versuch	Probe	°KMW	%o Säure	pH Wert	WS	AS	N
V2016_003	Wildverbiss	Kontrolle	14,3	10,2	3,1	6,6	4,9	154
V2016_004	Wildverbiss	Tricoversuch WH 1	13,6	10,2	3,15	6,5	4,9	196
V2016_005	Wildverbiss	Tricoversuch WH 2	13,6	10,2	3,15	6,5	4,9	196

Alle Weine wurden über Nacht entschleimt, auf 17,5°KMW aufgezuckert und mit der Hefe EC 1118 vergoren.

Weinanalyse zur Flaschenfüllung

Serien Nr.	Versuch	Probe	Dichte	Alkohol	T Sre.	pH	Fl.Sre	Wsre	ÄSre	Glucose	G-Extrakt
V2016_003	Wildverbiss	Kontrolle	0,9920	12,0	7,2	3,2	0,3	1,9	3,1	0,0	20,1
V2016_004	Wildverbiss	Tricoversuch WH 1	0,9922	11,9	7,2	3,2	0,3	2,1	3,2	0,3	20,3
V2016_005	Wildverbiss	Tricoversuch WH 2	0,9924	11,8	7,3	3,2	0,3	2,3	3,2	0,3	20,6

Versuchswweinkost Auswertung

Kostauswertung Juni 2017

Bei der ersten Versuchswweinkost wurden die Weine sowohl im Rahmen eines Dreieckstests, wie auch nach dem 20 Punkte Schema verkostet.

Das Kostkomitee bestand aus 11 Kostern.

Auswertung: Versuchswweinkost Mai Serie 5, 3eck-Test, Wildverbiss vom 06.06.2017

Bewerte die Weine JG 2016 aus der Mikrovinifikation nach den jeweiligen Erfordernissen

A: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle

Schnitt A: 14.88

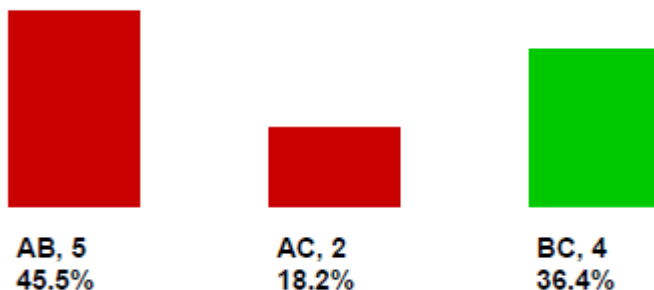
B: V2016_004 Grüner Veltliner, Tricobehandlung

Schnitt B: 15.88

C: V2016_004 Grüner Veltliner, Tricobehandlung

Schnitt C: 15.88

(Lösung des Dreieckstest: BC)



Auswertung: Versuchswweinkost Mai Serie 6, 3eck-Test, Wildverbiss vom 06.06.2017

Bewerte die Weine JG 2016 aus der Mikrovinifikation nach den jeweiligen Erfordernissen

A: V2016_004 Grüner Veltliner, Tricobehandlung

Schnitt A: 14.5

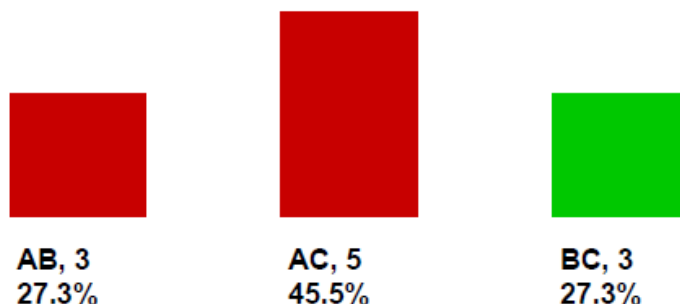
B: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle

Schnitt B: 14.5

C: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle

Schnitt C: 14.5

(Lösung des Dreieckstest: BC)



Der Wein mit der Tricobehandlung wurde in zweifacher Wiederholung angebaut. In Serie 5 und Serie 6 wurde der Wein der ersten Wiederholung in der Kostserie im Vergleich zur Kontrolle getestet. Dabei konnte festgestellt werden, dass sowohl in Serie 5 mit 36,4% Erkennung und in Serie 6 mit 27,3% Erkennung kein Unterschied zwischen der Kontrolle und der Tricobehandlung festgestellt wurde. In der sensorischen Beurteilung nach dem 20 Punkte Schema wurde in Serie 5 der Wein mit

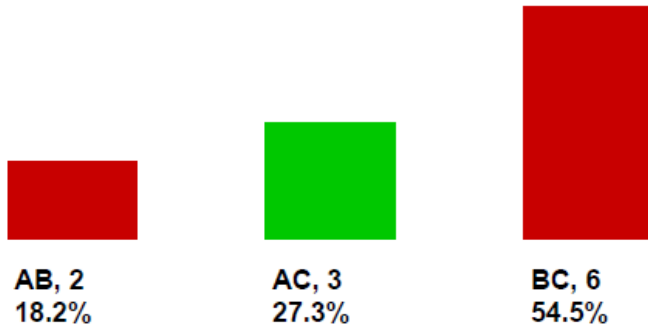
dem Tricoeinsatz mit 15,88 Punkten um einen Punkt besser bewertet als die Kontrolle. In Serie 6 konnten die Koster zwischen Kontrolle und Tricobehandlung keinen Unterschied feststellen.

Auswertung: Versuchsweinkost Mai Serie 7, 3eck-Test, Wildverbiss vom 06.06.2017

Bewerte die Weine JG 2016 aus der Mikrovinifikation nach den jeweiligen Erfordernissen

A: V2016_005 Grüner Veltliner, Tricobehandlung
 B: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle
 C: V2016_005 Grüner Veltliner, Tricobehandlung
 (Lösung des Dreieckstest: AC)

Schnitt A: 14,17
 Schnitt B: 13,83
 Schnitt C: 14,17

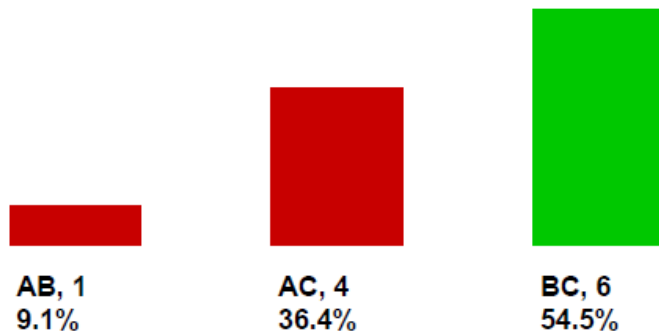


Auswertung: Versuchsweinkost Mai Serie 8, 3eck-Test, Wildverbiss vom 06.06.2017

Bewerte die Weine JG 2016 aus der Mikrovinifikation nach den jeweiligen Erfordernissen

A: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle
 B: V2016_005 Grüner Veltliner, Tricobehandlung
 C: V2016_005 Grüner Veltliner, Tricobehandlung
 (Lösung des Dreieckstest: BC)

Schnitt A: 14,92
 Schnitt B: 14,83
 Schnitt C: 14,83



In Serie 7 und Serie 8 wurde jeweils die zweite Wiederholung des tricobehandelten Weines im Vergleich zur Kontrolle verkostet. Dabei wurde in Serie 7 kein Unterschied (Erkennung 27,3%) zwischen den beiden Weinen festgestellt, wobei der Wein aus der Tricobehandlung von den Kostern, welche die Weine richtig zugeordnet hatten, mit 14,17 Punkten besser bewertet wurde als die Kontrolle. In der Wiederholungsserie 8 wurden die beiden gleichen Weine erkannt, allerdings wurde der Gesamteindruck annähernd gleich beurteilt.

Kostauswertung September 2017

Bei der zweiten Versuchsweinkost wurden die Weine sowohl im Rahmen eines Dreieckstests, wie auch nach dem 20 Punkte Schema verkostet.

Das Kostkomitee bestand aus 14 Kostern.

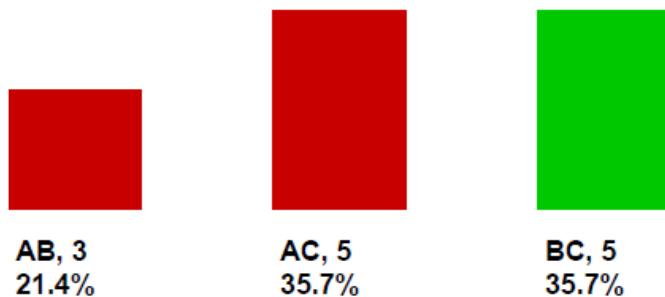
Auswertung: Versuchsweinkost Sept. Serie 5, 3eck-Test, Wildverbiss vom 30.08.2017

Bewerte die Weine JG 2016 aus der Mikrovinifikation nach den jeweiligen Erfordernissen

A: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle
 B: V2016_004 Grüner Veltliner, Tricobehandlung
 C: V2016_004 Grüner Veltliner, Tricobehandlung

Schnitt A: 15,6
 Schnitt B: 15,7
 Schnitt C: 15,7

(Lösung des Dreieckstest: BC)



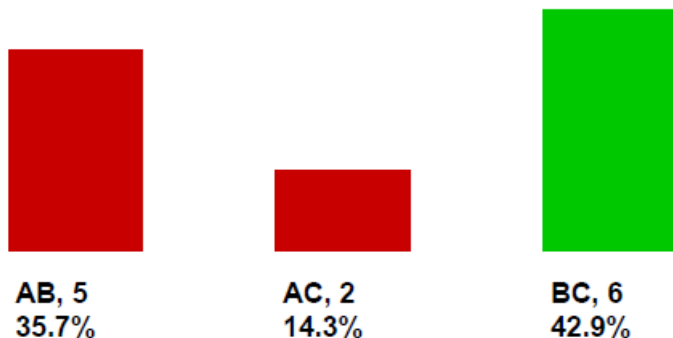
Auswertung: Versuchsweinkost Sept. Serie 6, 3eck-Test, Wildverbiss vom 30.08.2017

Bewerte die Weine JG 2016 aus der Mikrovinifikation nach den jeweiligen Erfordernissen

A: V2016_004 Grüner Veltliner, Tricobehandlung
 B: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle
 C: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle

Schnitt A: 15,33
 Schnitt B: 15,0
 Schnitt C: 15,0

(Lösung des Dreieckstest: BC)



Der Wein mit der Tricobehandlung wurde in zweifacher Wiederholung angebaut. In Serie 5 und Serie 6 wurde der Wein der ersten Wiederholung in der Kostserie im Vergleich zur Kontrolle getestet. Dabei konnte festgestellt werden, dass sowohl in Serie 5 mit 35,7% Erkennung und in Serie 6 mit 42,9% Erkennung kein Unterschied zwischen der Kontrolle und der Tricobehandlung festgestellt werden kann. In der sensorischen Beurteilung nach dem 20 Punkte Schema wurde in Serie 5 der Wein mit dem Tricoeinsatz mit 15,7 Punkten und in Serie 6 mit 15,33 Punkten geringfügig besser bewertet als die Kontrolle (Serie 5: 15,6 und Serie 6: 15,0 Punkte).

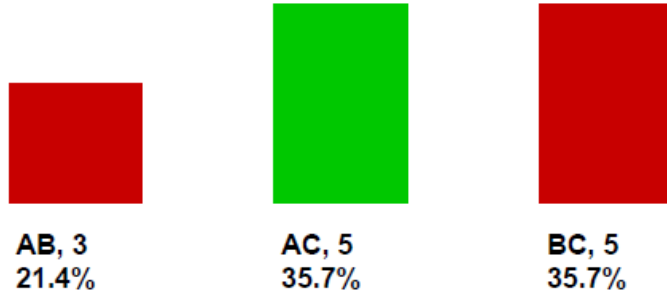
Auswertung: Versuchsweinkost Sept. Serie 7, 3eck-Test, Wildverbiss vom 30.08.2017

Bewerte die Weine JG 2016 aus der Mikrovinifikation nach den jeweiligen Erfordernissen

- A: V2016_005 Grüner Veltliner, Tricobehandlung
- B: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle
- C: V2016_005 Grüner Veltliner, Tricobehandlung

- Schnitt A: 15,10
- Schnitt B: 14,20
- Schnitt C: 15,10

(Lösung des Dreieckstest: AC)



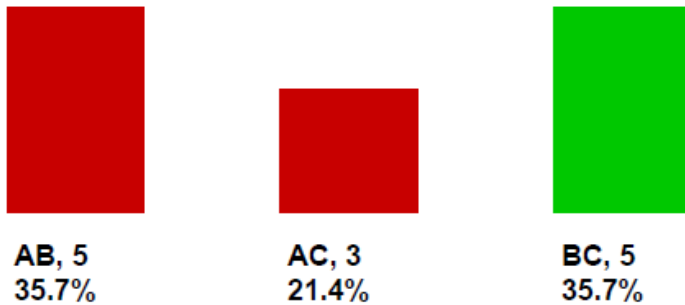
Auswertung: Versuchsweinkost Sept. Serie 8, 3eck-Test, Wildverbiss vom 30.08.2017

Bewerte die Weine JG 2016 aus der Mikrovinifikation nach den jeweiligen Erfordernissen

- A: V2016_003 Grüner Veltliner, Kontrolle
- B: V2016_005 Grüner Veltliner, Tricobehandlung
- C: V2016_005 Grüner Veltliner, Tricobehandlung

- Schnitt A: 14,50
- Schnitt B: 14,70
- Schnitt C: 14,70

(Lösung des Dreieckstest: BC)



In Serie 7 und Serie 8 wurde jeweils die zweite Wiederholung des tricobehandelten Weines im Vergleich zur Kontrolle verkostet. Dabei wurde sowohl in Serie 7 wie auch in Serie 8 kein Unterschied (35,7% der Koster erkannten die gleichen Proben) zwischen den beiden Weinen festgestellt. In Serie 7 wurde der Wein mit der Tricobehandlung mit 15,10 Punkten zu 14,2 Punkten in der Kontrolle besser bewertet. In der Serie 8 wurde die Tricobehandlung mit 14,7 Punkten zu 14,5 Punkten geringfügig besser beurteilt.

Zusammenfassung der Ergebnisse

In der Rebanlage konnte aufgrund des fehlenden Wildverbisses keine Bonitur durchgeführt werden.

In der sensorischen Beurteilung konnte kein signifikanter Unterschied zwischen der Kontrolle und der tricobehandelten Variante festgestellt werden. In den einzelnen Serien zeigte sich jedoch ein Trend zu einer geschmacklich besseren Beurteilung des Weines der Tricovariante.