

# Versuchsbericht Kellerwirtschaft

## Filtrationsarten bei Weißwein im Vergleich

### Landesweingut Krems, 2022

#### Inhalt

Versuchsziel .....	1
Methode, Material .....	1
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten .....	1
Versuchsergebnisse .....	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion .....	3

#### Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Filtrationsarten bei Weißwein zu testen und in Hinblick auf die Weinqualität zu beurteilen.

#### Methode, Material

Für unseren Versuch wurde ein Grüner Veltliner Kremstal DAC verwendet:

Analytische Werte des Weines

Alkohol: 13,4 vol%  
 Titr. Säure: 5,5 g/l  
 Restzucker: 1,8 g/l

Ausbaumenge: 5200 Liter

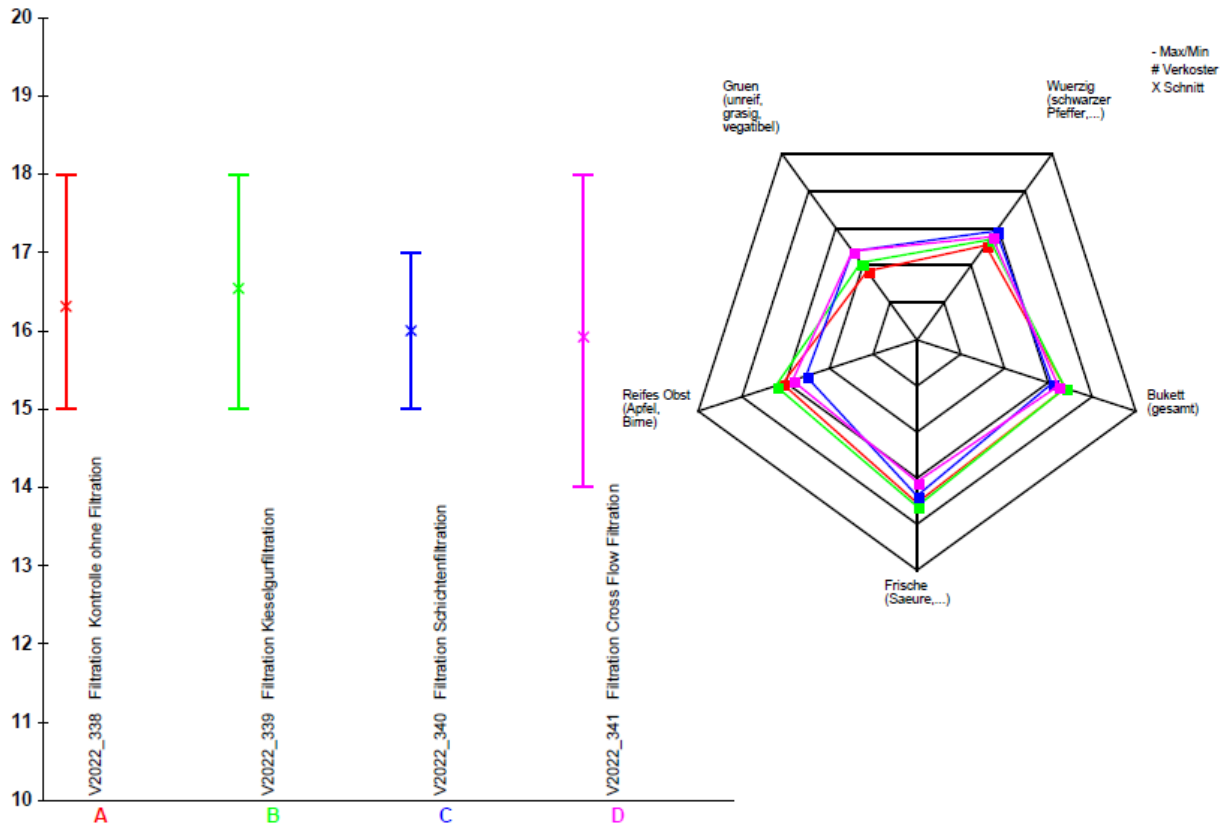
#### Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

1	Kontrolle ohne Filtration
2	Kieselgurfiltration
3	Schichtenfiltration
4	Cross Flow Filtration

## Versuchsergebnisse

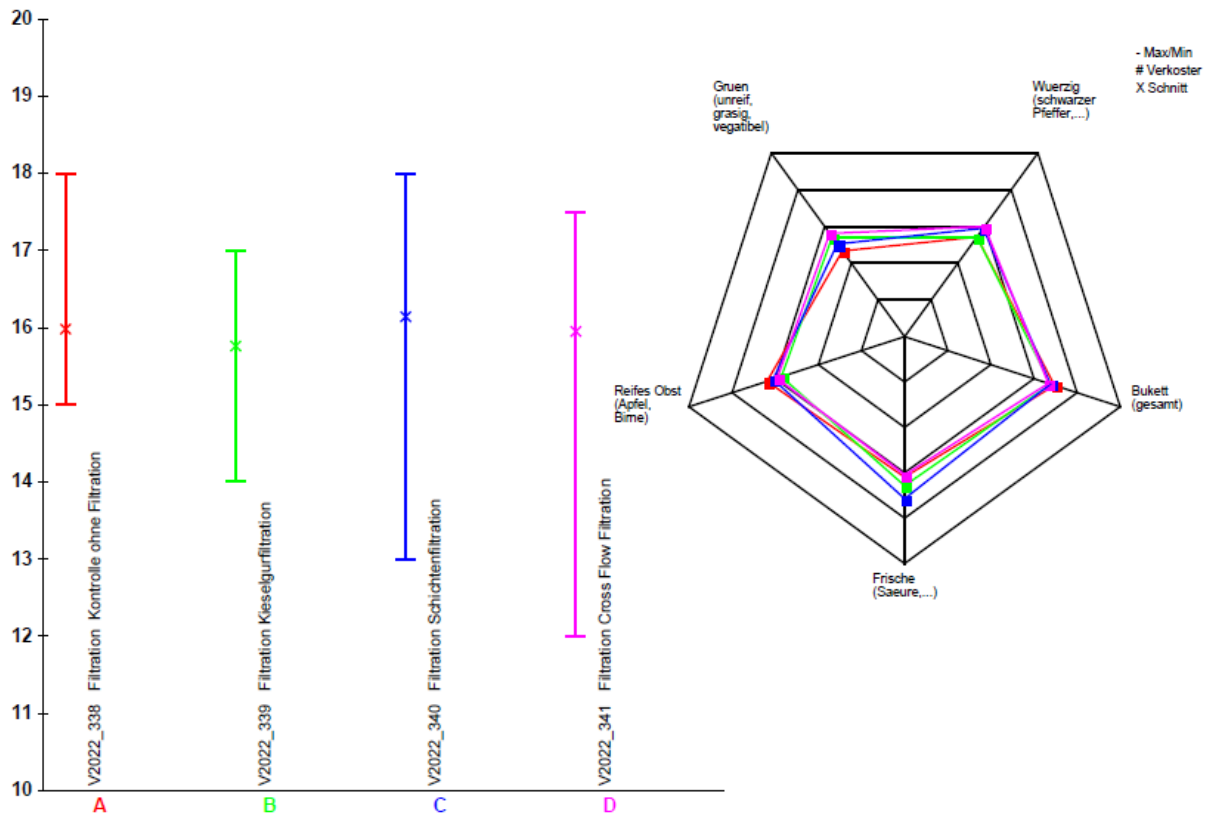
### Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 10 vom 10.03.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



**Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 10 vom 26.05.2023**

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



**Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion**

Bei der ersten Verkostung am 10.3.2023 konnten Unterschiede zwischen den einzelnen Varianten festgestellt werden. Hier wurde die Variante Kieselgurfiltration und die Variante ohne Filtration als Beste beurteilt. Die Schichtenfiltration und Crossflowfiltration lagen an 3. bzw. 4. Stelle. Die Streuung der Bewertungen war bei der Variante CrossFlow auch auffällig. So wurden Bewertungen mit 12 Punkten (sehr niedrig) aber auch 17,5 vergeben. Vom Aromenspektrum ging es hier etwas in die grüne, grasige Richtung.

Bei der Verkostung im Mai wurde die Variante Schichtenfiltration als Beste beurteilt. Den 2.Platz erhielt die Variante Crossflow Filtraion. (Hier gab es allerdings auch mehr Uneinigkeit der Koster).

Die Filtration des Weines ist somit auch ein kleines Qualitätskriterium, das sich vor allem im Jugendstadium der Weine stärker bemerkbar macht. Im Laufe der weiteren Weinalterung können nicht mehr so gravierende Unterschiede festgestellt werden.

**Autor des Versuchsberichtes:**

Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,  
 Versuchskoordinator Kellerwirtschaft  
 Landesweingut Krems  
[andreas.burgstaller@wbs-krems.at](mailto:andreas.burgstaller@wbs-krems.at)

Versuchstechnik: Rudolf Völker

Berichtdatum: 21.07.2023