

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Vergleich verschiedener Gerbstoffbehandlungen im Most bei der Sorte Grüner Veltliner

Landesweingut Krems, 2022

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode, Material	1
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion	5

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Gerbstoffbehandlungen im Most (vegan, bio, konventionell) bei der Sorte Grüner Veltliner zu vergleichen.

Methode, Material

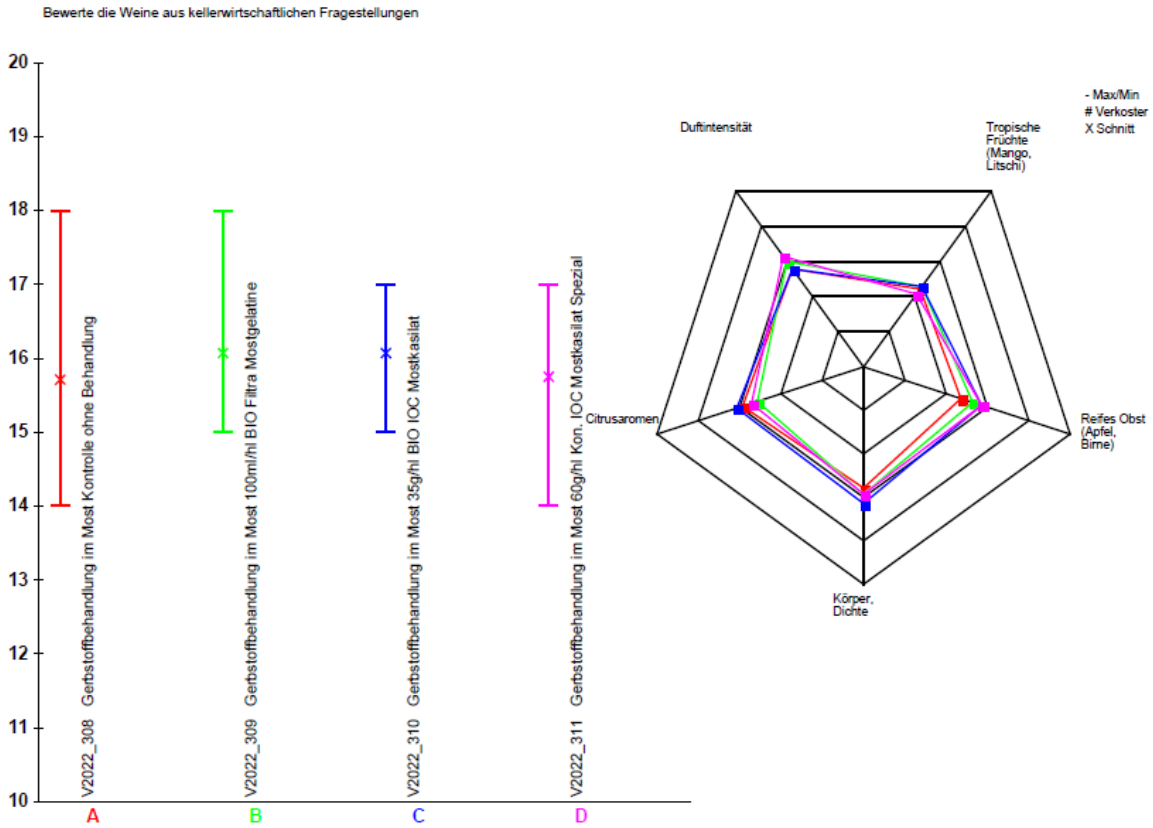
Für unseren Versuch wurde Most einer Charge in die 12 verschiedenen Behälter gefüllt und mit 11 verschiedenen Präparaten behandelt. Die 1. Variante wurde nicht behandelt und sollte als Kontrolle dienen.

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

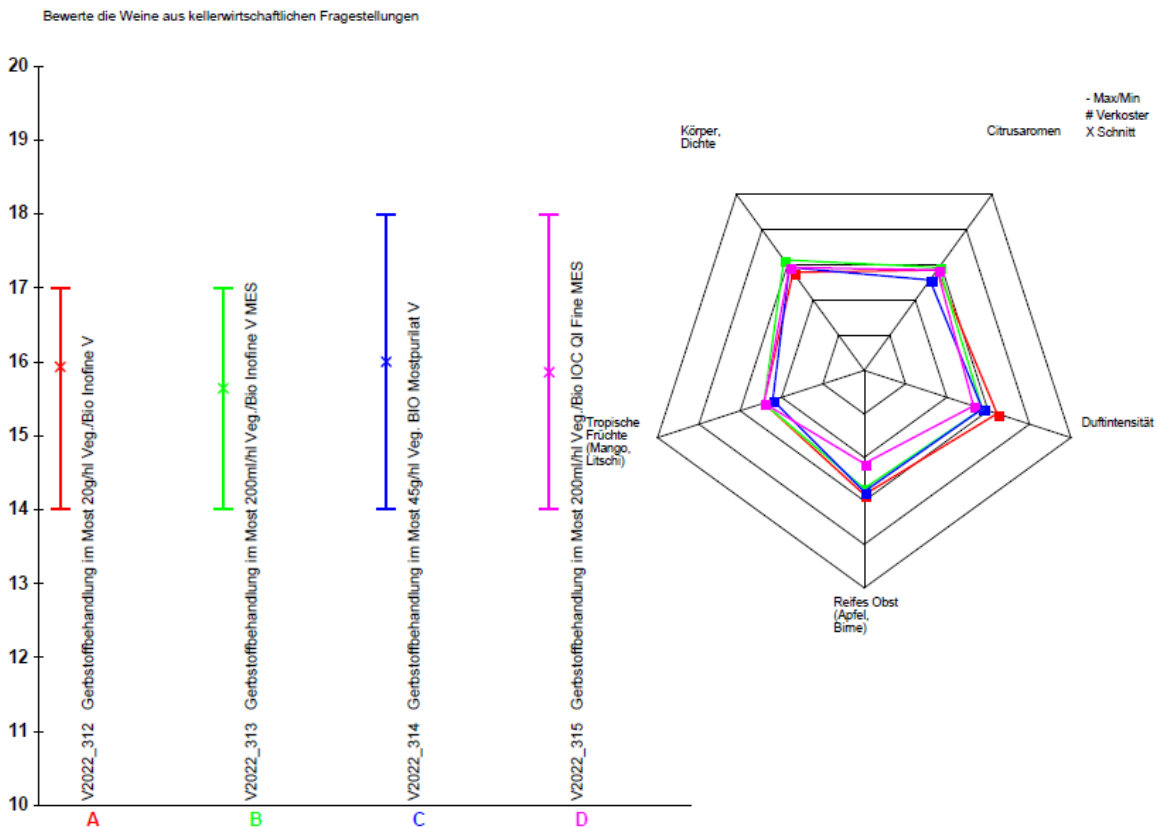
1	Kontrolle ohne Behandlung
2	100ml/hl Filtra Mostgelatine BIO
3	35g/hl IOC Mostkasilat BIO
4	60g/hl IOC Mostkasilat Spezial
5	20g/hl Inofine V (Veg., BIO)
6	200ml/hl Inofine V MES (Veg., BIO)
7	45g/hl Mostpurilat V (Veg., BIO)
8	200ml/hl IOC QI Fine MES (Veg., BIO)
9	10g/hl Erbigel BIO
10	40g/hl Erbslöh PVPP (vegan)
11	75ml/hl Erbslöh Vinogel CF (vegan)
12	75g/hl Litto Fresh Impact (vegan)

Versuchsergebnisse

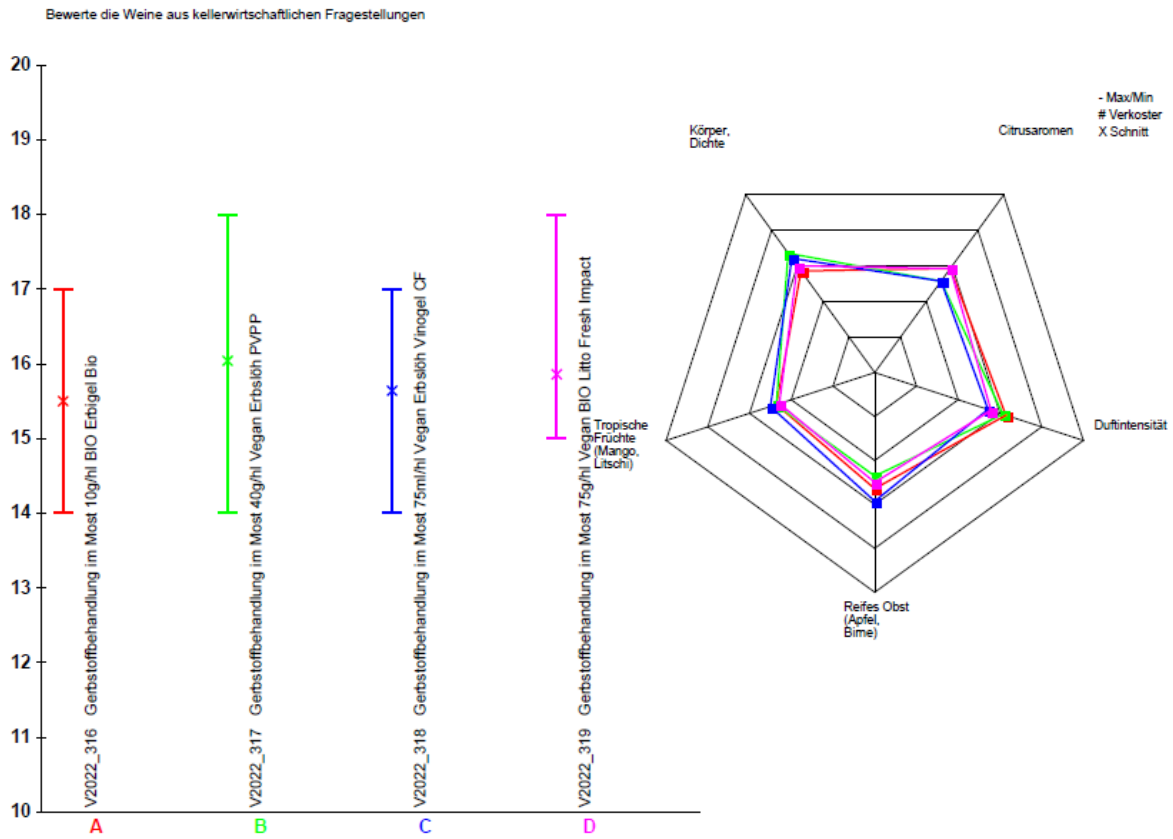
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 3 vom 10.03.2023



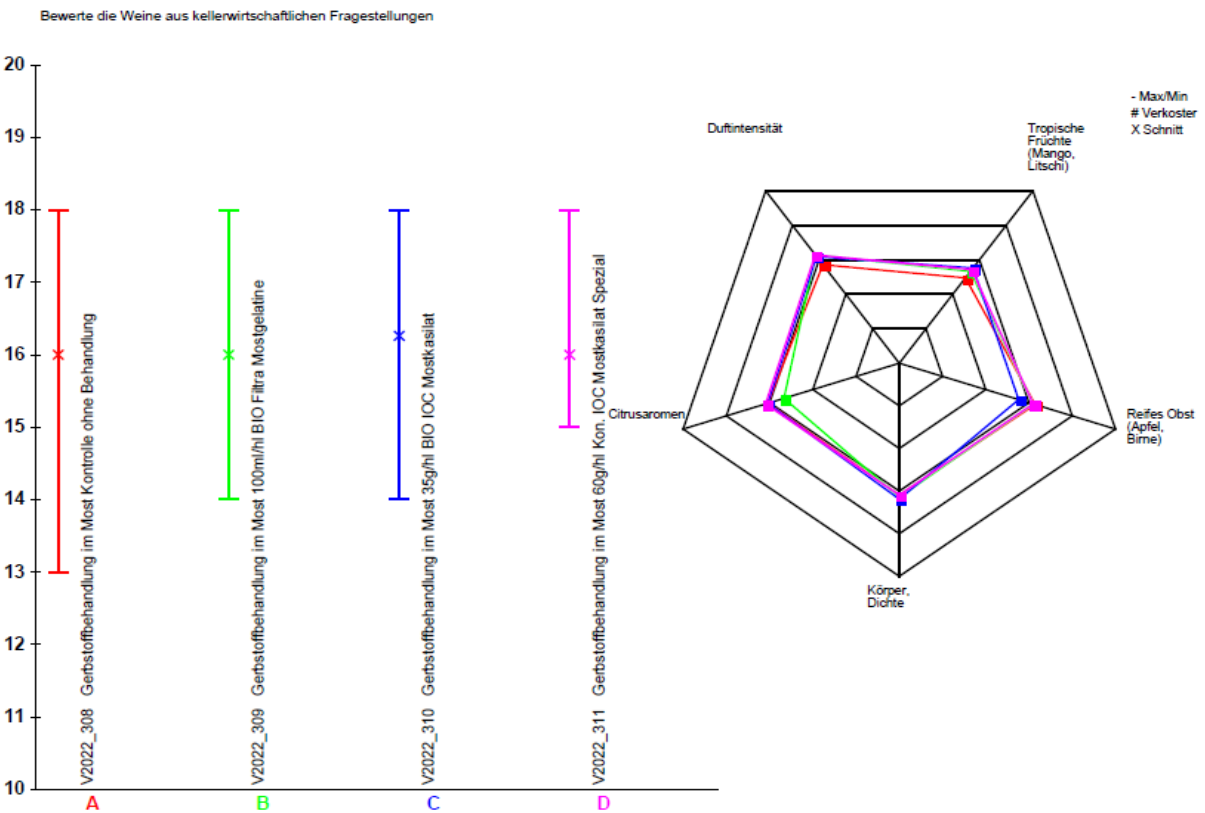
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 4 vom 10.03.2023



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 5 vom 10.03.2023

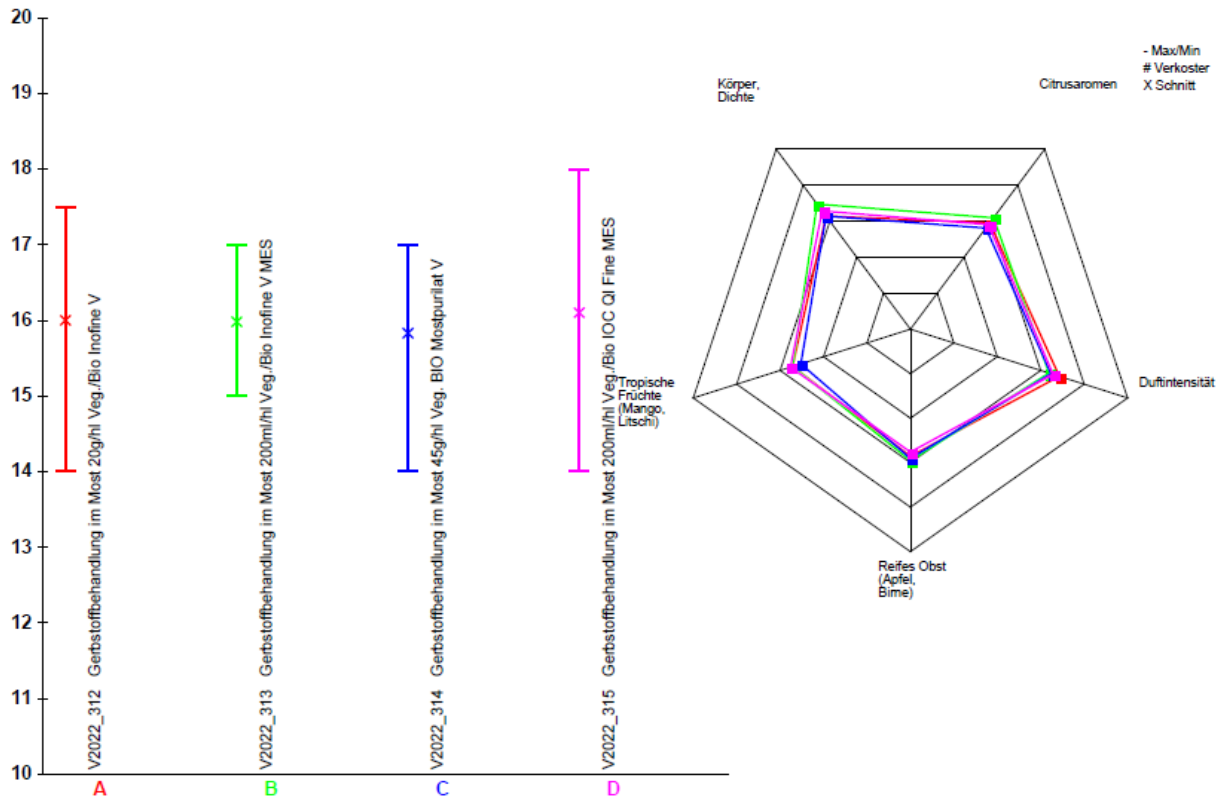


Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 3 vom 26.05.2023



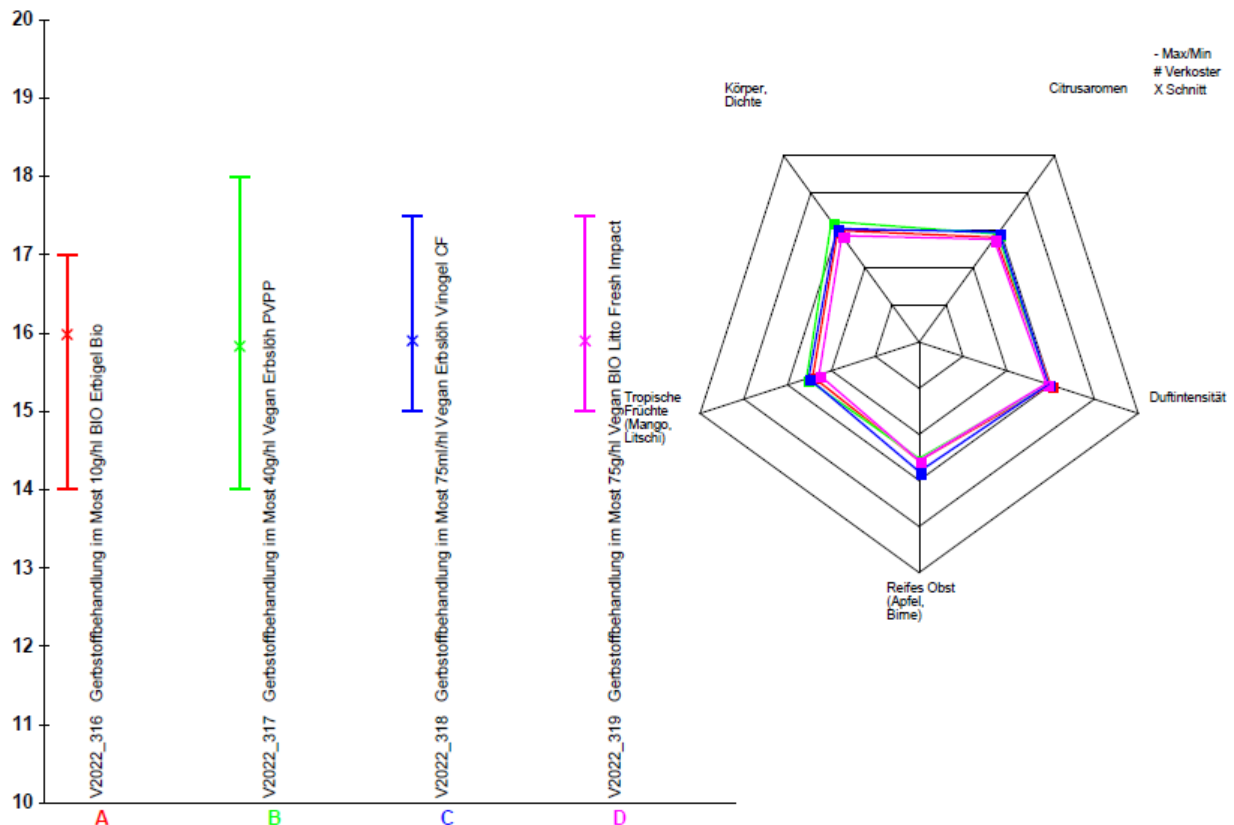
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 4 vom 26.05.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 5 vom 26.05.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Grundsätzlich konnten nur sehr geringe Unterschiede zwischen den einzelnen Varianten festgestellt werden. Die unbehandelte Kontrolle wies eine sehr große Streuung (Uneinigkeit der Koster) auf. Bei diesem Traubenmaterial war die Gerbstoffbelastung nicht deutlich genug um signifikante Unterschiede der einzelnen Präparate darstellen zu können.

Autor des Versuchsberichtes:

Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
Versuchskoordinator Kellerwirtschaft
Landesweingut Krems
andreas.burgstaller@wbs-krems.at

Versuchstechnik: Elisabeth Huth

Berichtsdatum: 21.07.2023