

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Mostansäuerung bei Grünen Veltliner zur Sicherung der Weinqualität

Landesweingut Krems, 2022

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode, Material	1
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion	4

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Säuerungsvarianten bei Most der Sorte Grüner Veltliner zu testen. Verwendet wurde hier ein sehr säurearmer Most der Sorte GV bei dem verschiedene Säuerungsvarianten im Vergleich zur Nullprobe durchgeführt wurden. Mit diesem Versuch sollte herausgefunden werden ob sich eine Säuerung im Most positiv auf die spätere Weinaromatik auswirken kann.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 10 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und mit den untenstehenden Säuren versetzt.

Analytische Werte des Mostes (Erntedatum 13.10.2022)

Zucker: 19,8°KMW, Gesamtsäure: 4,7g/l, pH-Wert: 3,74

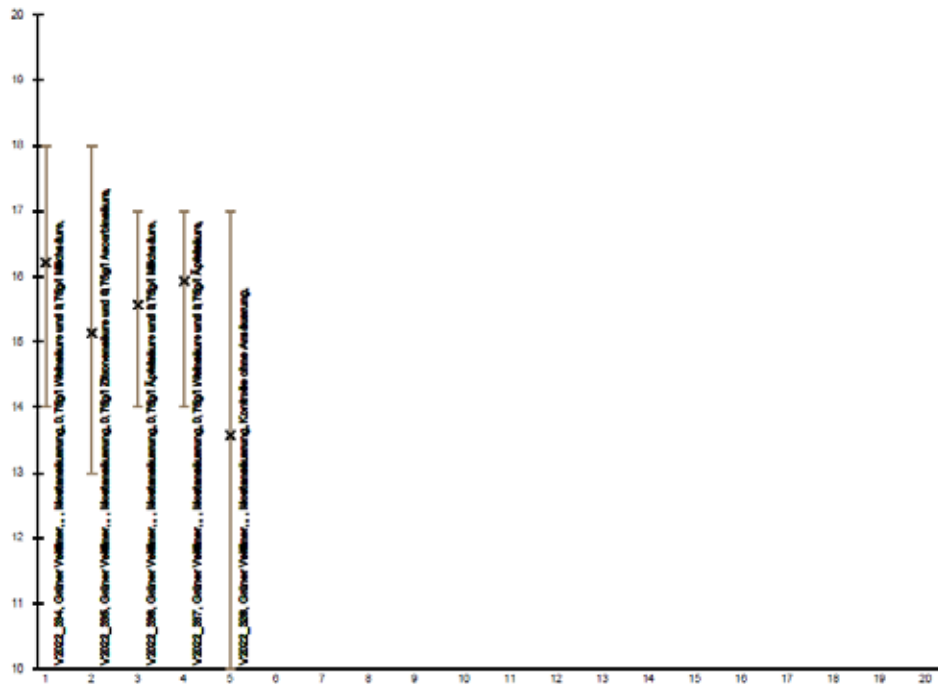
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

1	Kontrolle ohne Ansäuerung
2	+ 1,5g/l Weinsäure
3	+1,5g/l Äpfelsäure
4	+1,5g/l Milchsäure
5	+1,5g/l Zitronensäure
6	+1,5g/l Ascorbinsäure
7	+0,75g/l Weinsäure + 0,75g/l Milchsäure
8	+0,75g/l Zitronensäure +0,75g/l Ascorbinsäure
9	+0,75g/l Äpfelsäure + 0,75g/l Milchsäure
10	+0,75g/l Äpfelsäure + 0,75g/l Weinsäure

Versuchsergebnisse

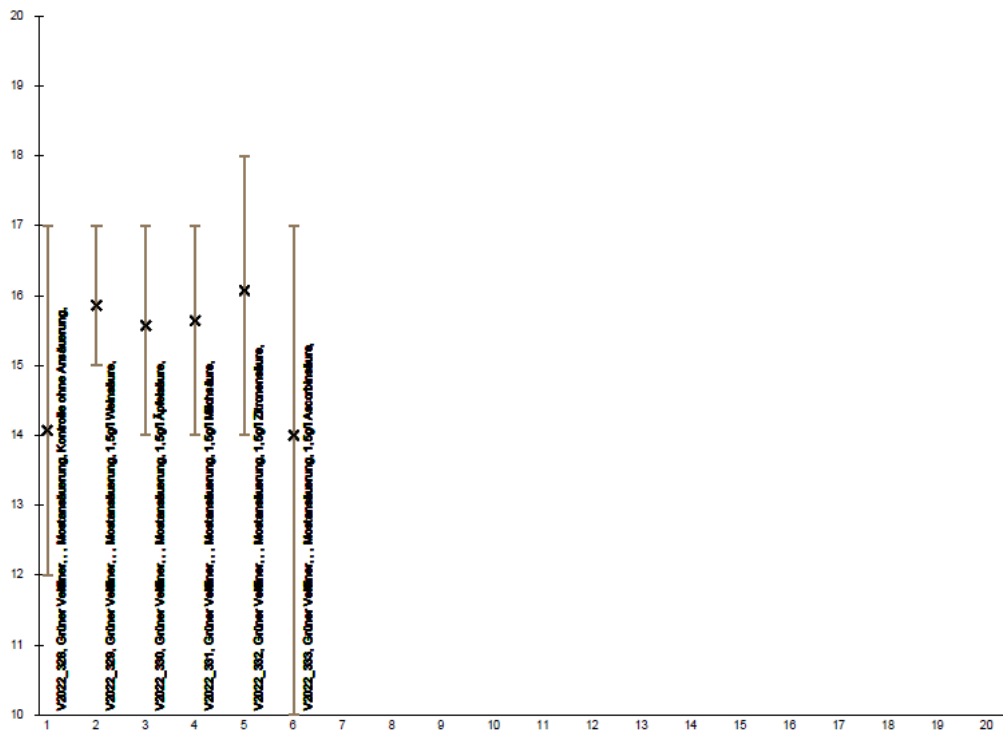
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 9, Punkte vom 10.03.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



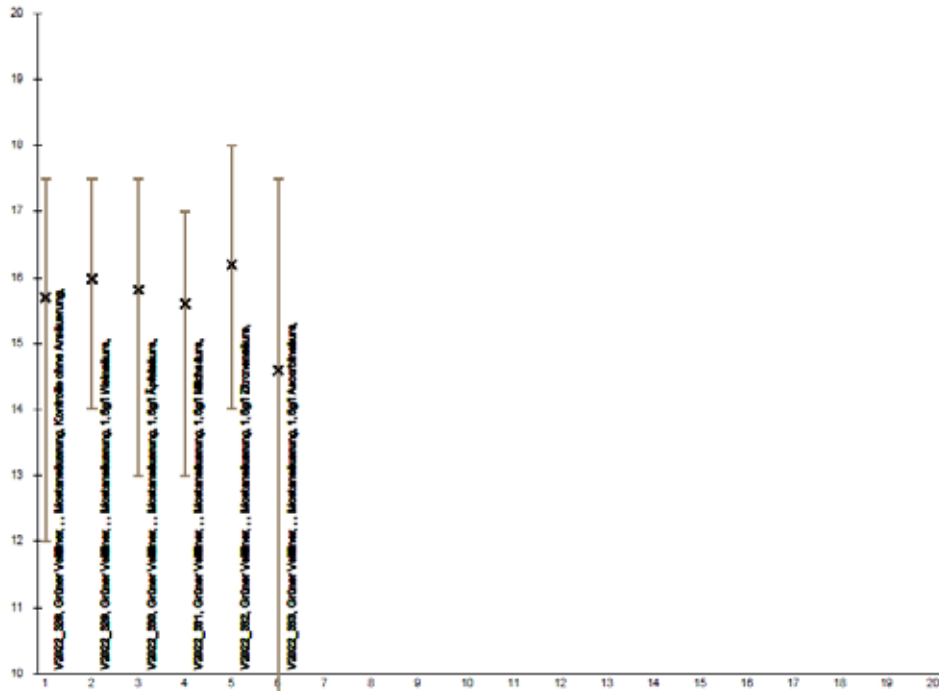
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 8, Punkte vom 10.03.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



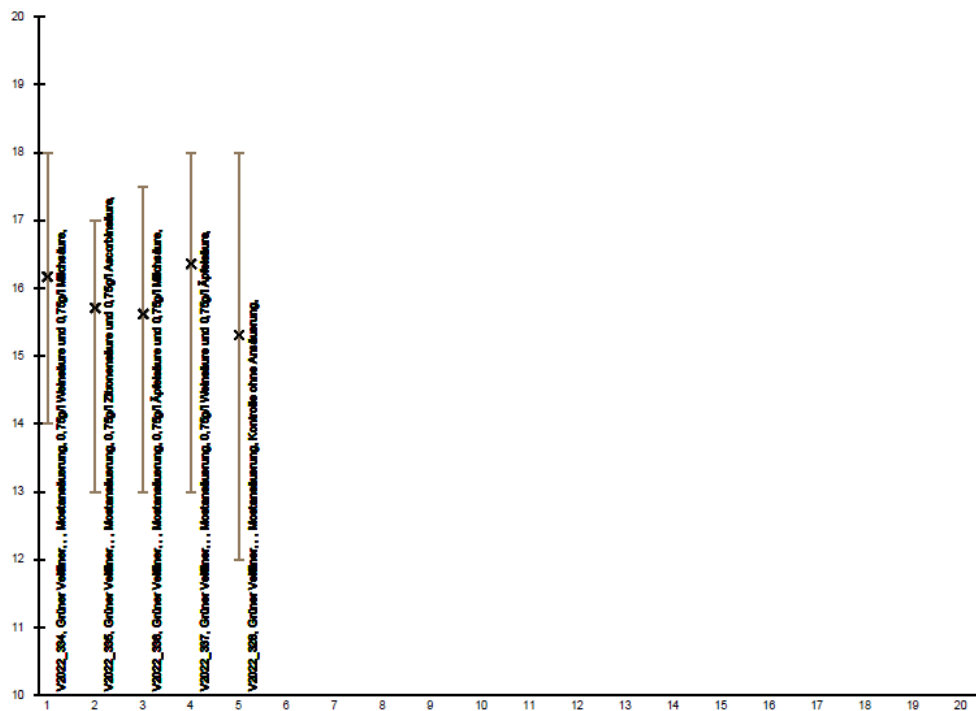
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 8, Punkte vom 26.05.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 9, Punkte vom 26.05.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Grundsätzlich kann laut den Verkostungsergebnissen der 1. und 2. Verkostung eine klare Aussage getroffen werden: In diesem säurearmen Versuchsmost des Jahres 2022 war eine Säuerung zur Qualitäts- und Aromenerhaltung durchaus sinnvoll. Die ungesäuerte Variante wurde zu beiden Verkostungszeitpunkten als definitiv schlechteste beurteilt. Das beste Ergebnis lieferte die Variante mit der Zitronensäure. Die Variante mit einer hohen Dosage Ascorbinsäure wurde anhand eines Ausfalles einer anderen Variante spontan eingebaut und ist nicht praxisüblich. Bei dieser Variante zeigten sich Oxidationserscheinungen, deshalb war auch die Bewertung eher bescheiden. Somit bestätigte sich auch der Sachverhalt dass bei Einsatz von Ascorbinsäure der Gehalt an freien SO₂ nicht unter 30mg/l fallen sollte, sonst gehen die positiven Aspekte der Ascorbinsäure ins Negative über und es können sich Oxidationsnoten im Wein bemerkbar machen.

Autor des Versuchsberichtes:

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

Versuchstechnik: Elisabeth Huth

Berichtdatum: 21.07.2023