

Versuchsbericht Kellerwirtschaft UTA Vorbeugung bei Grüner Veltliner durch kellerwirtschaftliche Maßnahmen 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 kellerwirtschaftliche Maßnahmen im Most zur Vermeidung der Untypischen Alterungsnote (UTA) zu testen und die Qualität des Weines zu beurteilen.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most aus trockengeschädigten Grüner Veltliner Traubenmaterial verwendet und auf 7 verschiedene Varianten aufgeteilt.

Analytische Werte des Mostes (Erntedatum 26.09.2022)

Zucker: 17,4°KMW, Gesamtsäure: 5,7g/l, pH-Wert: 3,66

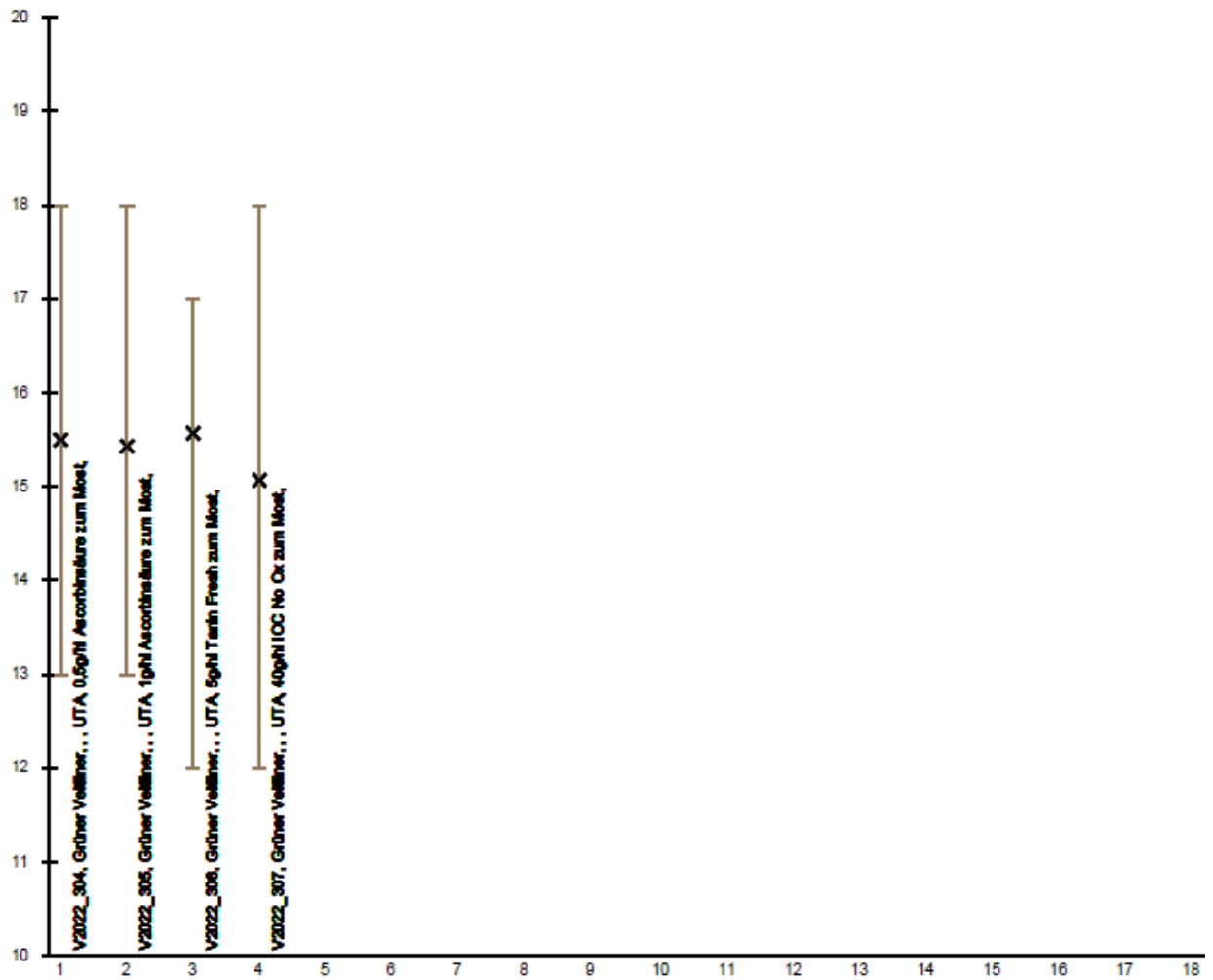
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

1	Kontrolle
2	+ 40 g/hl Opti-Mum White zum Most
3	+40 g/hl Glutastar zum Most
4	+0,5 g/hl Ascorbinsäure zum Most
5	+1g/hl Ascorbinsäure zum Most
6	+5 g/hl Tanin Fresh zum Most
7	+40 g/hl IOC No Ox zum Most

Versuchsergebnisse

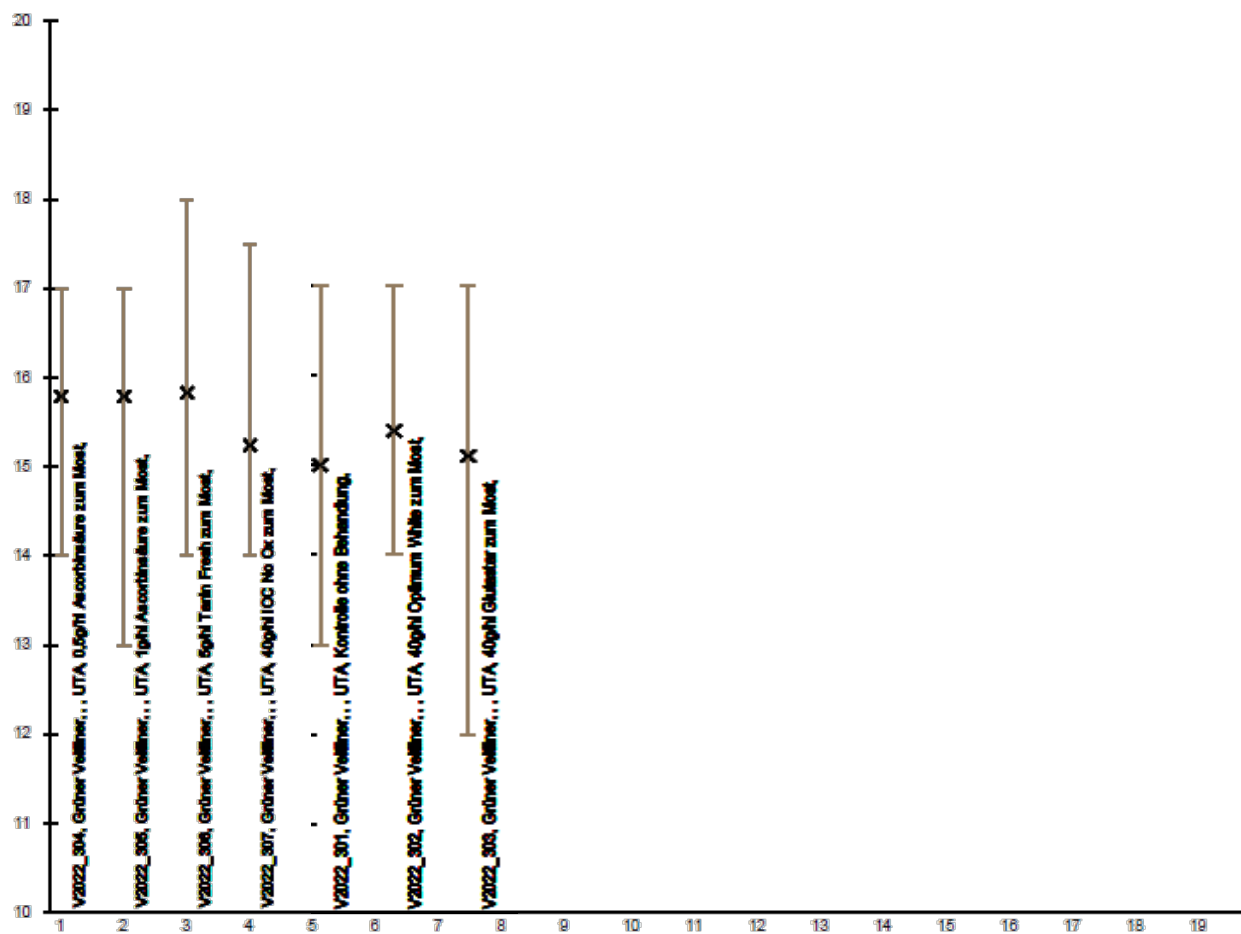
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 2, Punkte vom 10.03.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 2, Punkte vom 26.05.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Laut den Versuchsergebnissen bei den Verkostungen (März und Mai) kann die Aussage getroffen werden, dass Ascorbinsäurezusatz bereits im Most zuverlässig die UTA Note vorbeugt. Auch Tannin (in unserer Variante Tanin fresh) konnte vergleichbar gute Ergebnisse liefern. Damit bestätigen sich mit unserem Versuch die langjährigen Erfahrungen. Ascorbinsäurezusatz im Most bzw. im Wein vor oder zeitgleich mit der Jungweinschwefelung beugt zuverlässig die UTA Note vor. Ebenfalls wie bereits langjährig erforscht wirkt auch ein Tanninzusatz der Bildung der UTA Note entgegen. Dies konnte mit diesem Versuch auch sehr schön bestätigt werden. Mostbehandlungsmittel auf Glutathionbasis bzw. inaktive Hefezellen konnten keine zuverlässige Wirkung gegen die Entstehung der UTA Note zeigen.

Autor des Versuchsberichtes:

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

Versuchstechnik: Elisabeth Huth

Berichtdatum: 21.07.2023