

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Vergleich verschiedener Gerbstoffbehandlungen im Most bei der Sorte Riesling

Landesweingut Krems, Jahrgang 2023

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode.....	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion.....	4

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist es, verschiedene Gerbstoffbehandlungsmittel im Most bei der Sorte Riesling zu vergleichen. Dazu wurden traditionelle Präparate wie z.B. Mostgelatine mit neuen Präparaten (Präparate auf pflanzlicher Basis) verglichen. Dabei soll herausgefunden werden, welche Präparate die Weinqualität am besten unterstützen.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in 11 verschiedene Gärbehälter gefüllt und mit den 10 verschiedenen Präparaten geschönt. 1 Variante wurde als Nullvariante geführt und ohne Gerbstoffbehandlung belassen.

Analytische Werte des Mostes: (Erntedatum 10.10.2023) Riesling Ried Kremser Sandgrube

Zucker: 18,3°KMW, Gesamtsäure: 6,6g/l, pH-Wert: 3,18, Weinsäure: 7,5g/l, Äpfelsäure: 1,47g/l, Stickstoff (YAN): 168 mg/l

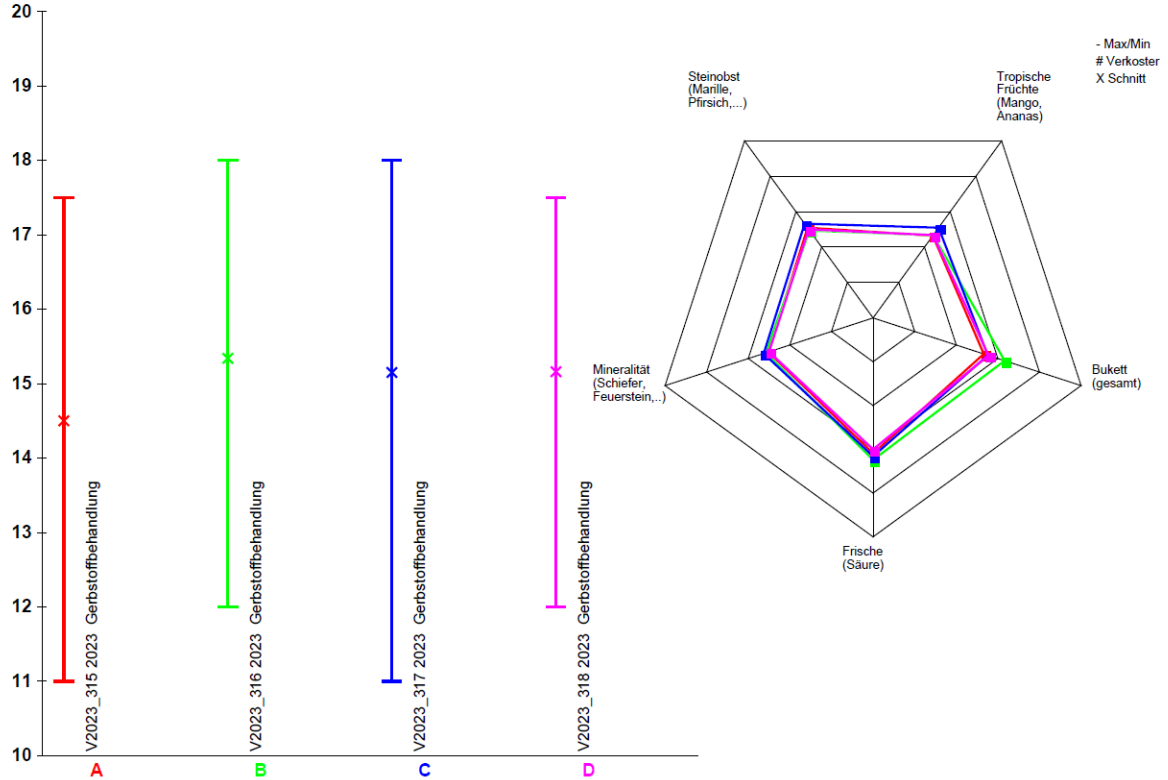
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

315	Kontrolle ohne Gerbstoffbehandlung
316	100ml/hl Filtra Mostgelatine
317	40g/hl IOC Mostkasilat Spezial
318	200ml/hl IOC Inofine V MES
319	100ml/hl IOC QI Fine MES
320	10g/hl Erbigel BIO
321	40g/hl Erbslöh PVPP
322	75ml/hl Erslöh Vinogel CF
323	200ml/hl Litto Fresh Liquid
324	50g/hl Litto Fresh Most
325	30g/hl Gerb-Ex-Saft KF

Versuchsergebnisse

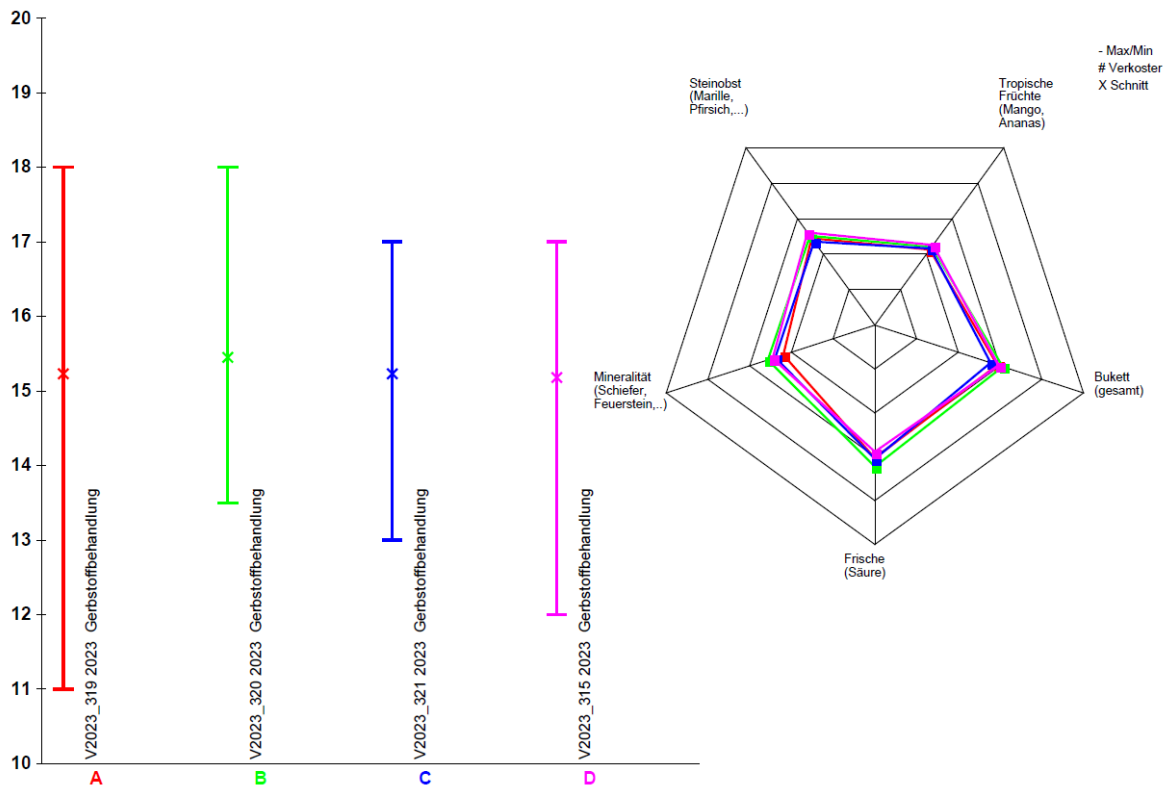
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 5 vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



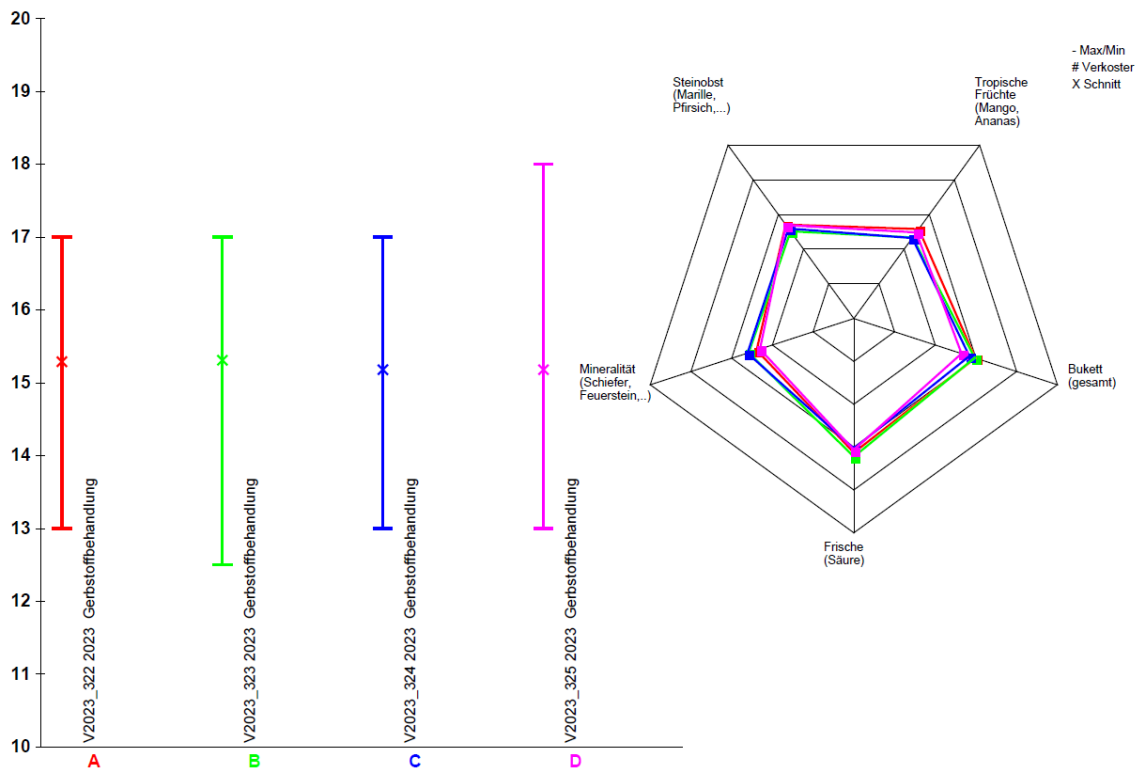
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 6 vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 7 vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Grundsätzlich lässt sich anhand der Verkostungsergebnisse eine klare Aussage treffen: Alle Gerbstoffbehandlungsmittel die von uns in der mittleren empfohlenen Aufwandmenge für unseren Versuch eingesetzt wurden haben ihren Zweck erfüllt und konnten die Weinqualität positiv beeinflussen. Bei den Verkostungsergebnissen konnte kein signifikanter Unterschied zwischen den einzelnen Präparaten festgestellt werden. Einzig die Variante ohne Gerbstoffbehandlung lieferte ein deutlich schlechteres Ergebnis.

Schlussfolgerung aus diesem Versuch: Störende Gerbstoffe entfernen um die Aromatik und das Trinkverhalten des Weines positiv zu beeinflussen. Die Auswahl des Mittels war in diesem Versuch nicht ausschlaggebend und es zeigten alle eingesetzten Mittel eine zuverlässige Wirkung. Auch die moderneren Mittel auf Pflanzenbasis konnten gute Ergebnisse liefern.

Autor des Versuchsberichtes:
 Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
 Versuchskoordinator Kellerwirtschaft
 Landesweingut Krems
 andreas.burgstaller@wbs-krems.at
 Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth

Berichtsdatum: 05.07.2024