

# Versuchsbericht Kellerwirtschaft

## Oidiumversuch bei der Sorte Gelber Muskateller

### Landesweingut Krems, Jahrgang 2023

#### Inhalt

Versuchsziel .....	1
Methode.....	1
Versuchsergebnisse .....	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion.....	3

#### Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist es, oidiumgeschädigtes Traubenmaterial der Sorte Gelber Muskateller mit verschiedenen Mostbehandlungsvarianten zu versehen um die bestmögliche Weinqualität zu erzielen

#### Methode, Material

Für unseren Versuch wurde oidiumgeschädigtes Material der Sorte Gelber Muskateller verarbeitet und mit 3 verschiedenen Mostbehandlungskonzepten geschönt. Ebenso wurde eine Nullvariante ohne Behandlungsmittel durchgeführt.



#### **Analytische Werte des Mostes:** (Erntedatum 03.10.2023) Gelber Muskateller Oidiumtrauben

Zucker: 16,7°KMW, Gesamtsäure: 8,5g/l, pH-Wert: 3,05, Weinsäure: 5,26g/l, Äpfelsäure: 4,08g/l, Stickstoff (YAN): 180 mg/l

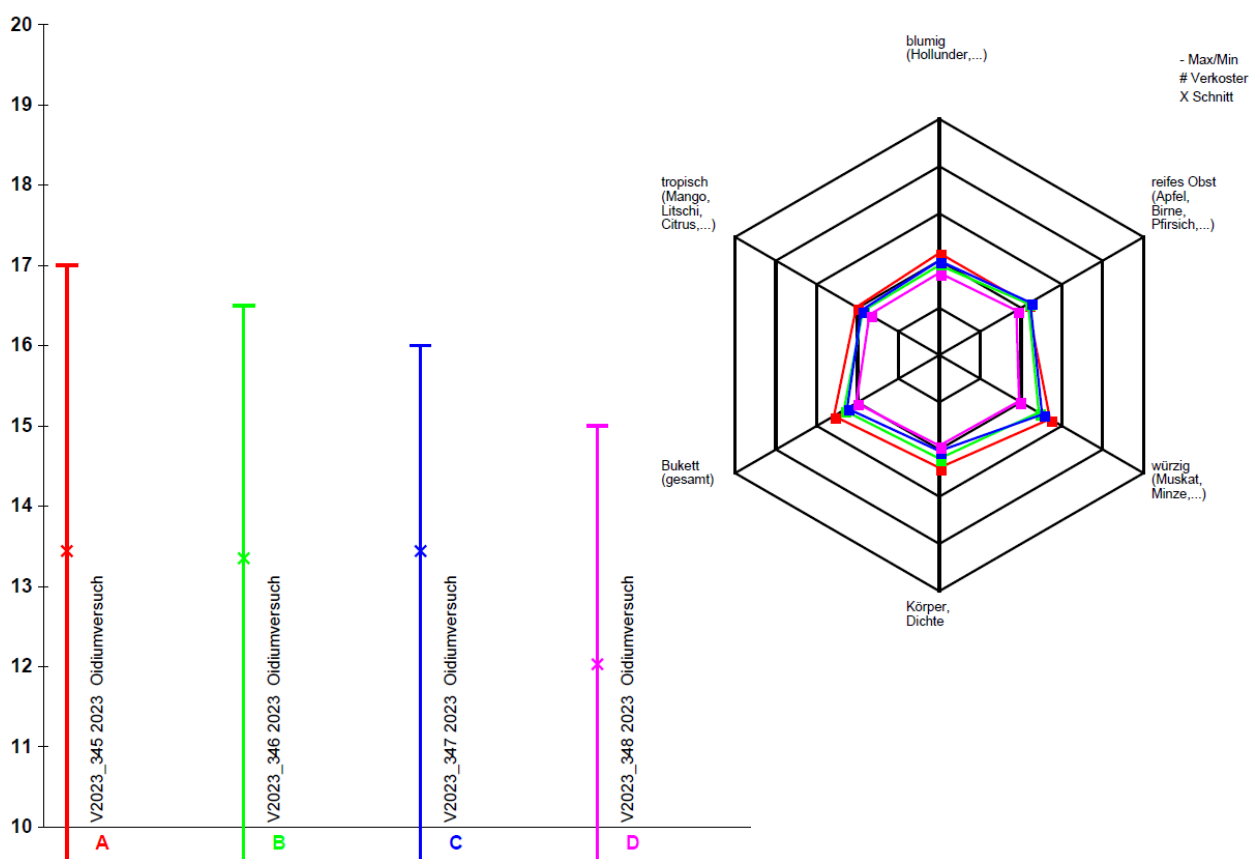
## Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

345	Kontrolle ohne Behandlung
346	20g/hl Granucol GE, 75ml/hl Vinogel CF, 200g/hl Mostbentonit, Hefe EC 1118, Vitamon Liquid 3x60 ml/hl, letztes Gärdrittel 3g/hl Tannin Grape
347	20g/hl Granucol GE, 25g/hl IOC No Ox, 50g/hl Mostkasilat Spezial, 200g/hl Mostbentonit, Hefe EC 1118, Vitamon Liquid 3x60 ml/hl
348	10g/hl Galalcool SP, 50 g/hl Gerb Ex Saft, 200g/hl Mostbentonit, Hefe Aruni, Hefenährstoff Plus B 40g/hl, letztes Gärdrittel Powerless Rouge 20 g/hl

## Versuchsergebnisse

### Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 11 vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



## Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Laut den Verkostungsergebnissen unserer Versuchsverkostung am 18.4.2024 konnten die behandelten Varianten kein besseres Ergebnis als die Nullvariante liefern. Die Nullvariante wurde vom Aromenspektrum wesentlich besser beurteilt als die behandelten Varianten. So konnte hier deutlich mehr Gesamtbukett, Würzigkeit, Blumigkeit sowie Körper und Dichte festgestellt werden. Fazit des Versuches ist somit, dass durch den Einsatz von Aktivkohle auch positive Geschmackskomponenten entfernt werden die den Wein dünner und ausdrucksloser machen. Bei

Oidiumgeschädigten Material sollte man bereits im Weingarten reagieren und durch selektive Lese bereits draußen aussortieren damit geschädigtes Material nicht in den Keller gelangt. Durch Behandlungsmittel in der Kellerwirtschaft kann man hier leider keine Qualitätsverbesserung in diesem Bereich erreichen.

***Autor des Versuchsberichtes:***

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

Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth

*Berichtsdatum: 05.07.2024*