

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Verarbeitungsvarianten bei Roséweinen

Landesweingut Krems, 2023

Inhalt

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

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Verarbeitungsvarianten für Roséweine zu testen und festzustellen welche Variante die beste Weinqualität liefert. Getestet wurden 9 verschiedene Verarbeitungsvarianten im Vergleich zur Nullvariante.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 10 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und die unterschiedlichen Ausbauvarianten durchgeführt.

Analytische Werte des Mostes: (Erntedatum 21.09.2023) Zweigelt Landersdorf

Zucker: 16,6°KMW, Gesamtsäure: 4,8g/l, pH-Wert: 3,54, Weinsäure: 4,86g/l, Äpfelsäure: 2,54g/l, Stickstoff (YAN): 232 mg/l

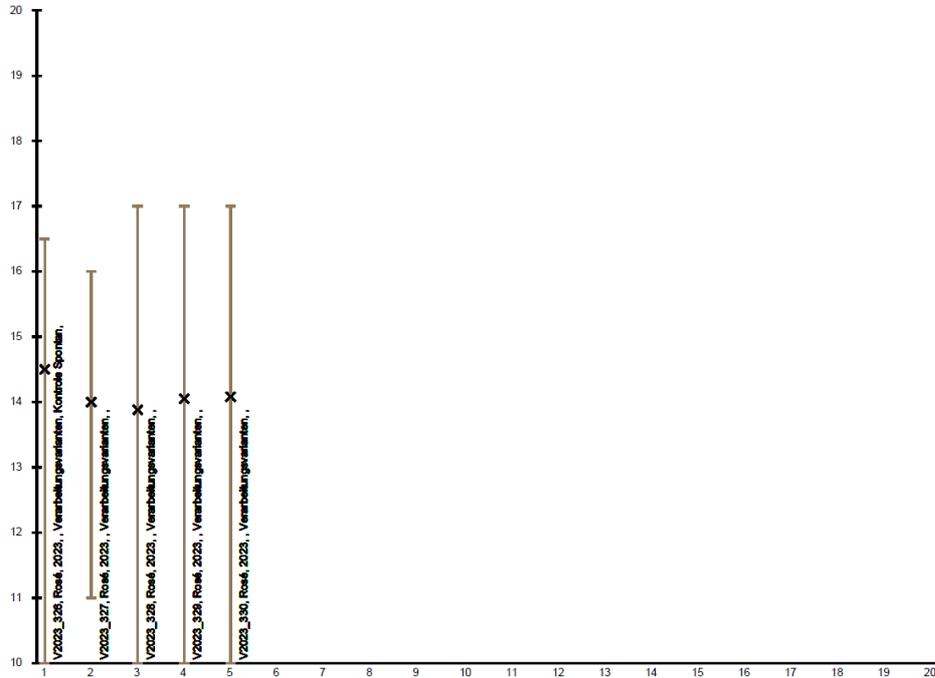
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

326	Kontrolle Spontangärung
327	Reinzuchthefer Lalvin MSB, Nährstoff 3x50ml/hl Vitamin Liquid
328	Reinzuchthefer Lalvin MSB, Nährstoff 3x50ml/hl Vitamin Liquid, 100g/hl Erbslöh Holzchips mitgären
329	Reinzuchthefer Oenoferm Pink, Nährstoff 3x50ml/hl Vitamin Liquid
330	Reinzuchthefer Oenoferm Pink, Nährstoff 3x50ml/hl Vitamin Liquid, 100g/hl Erbslöh Holzchips mitgären
331	Reinzuchthefer Oenoferm Pink, Nährstoff 3x50ml/hl Vitamin Liquid, 100g/hl Erbslöh Holzchips mitgären
332	Reinzuchthefer EC 1118, Nährstoff 3x50ml/hl Vitamin Liquid
333	Reinzuchthefer EC 1118, Nährstoff 3x50ml/hl Vitamin Liquid, 100g/hl Erbslöh Holzchips mitgären
334	Reinzuchthefer Aruni, Nährstoff 3x50ml/hl Vitamin Liquid
335	Reinzuchthefer Aruni, Nährstoff 3x50ml/hl Vitamin Liquid, 50g/hl Preziso Granulat mitgären

Versuchsergebnisse

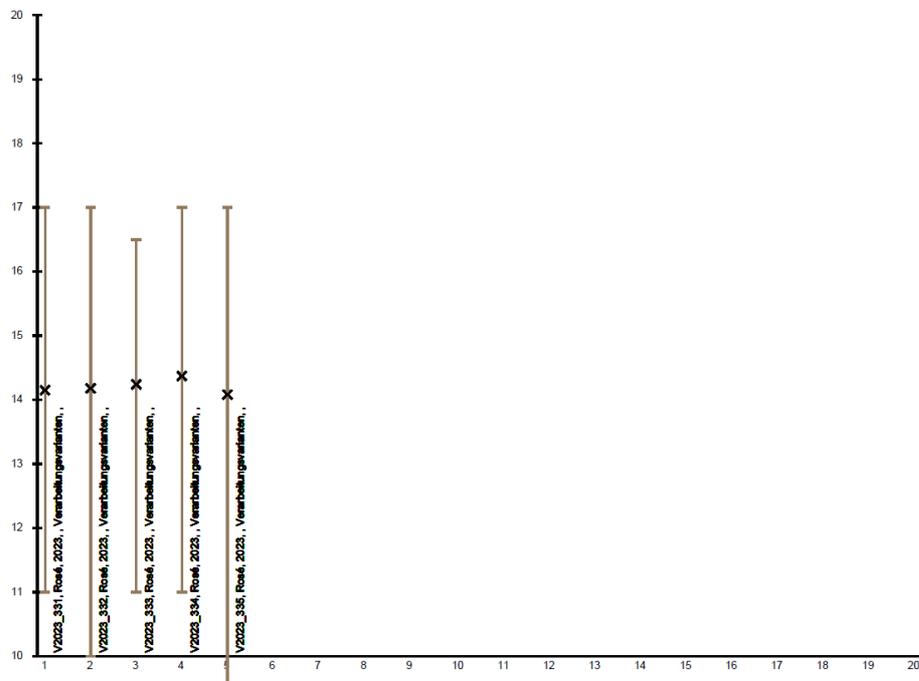
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 14, Punkte vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 15, Punkte vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei der Versuchsverkostung am 18.4. lieferte die Variante Spontanvergärung den besten Punkteschnitt. Die klassischen Varianten nur mit Reinzuchtheferzusatz konnten sich im Mittelfeld behaupten und wurden ziemlich ähnlich bewertet. Die Varianten mit den mitvergorenen Holzchips konnten keine deutlich bessere Weinqualität abliefern.

Autor des Versuchsberichtes:

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

Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth

Berichtsdatum: 05.07.2024