

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

CO₂ Einstellung mittels Membransystem

Landesweingut Krems, Jahrgang 2024

Inhalt

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

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist es, die CO₂ Einstellung mittels Membransystem hinsichtlich Weinqualität und Haltbarkeit zu testen



Methode, Material

Für unseren Versuch wurde ein fertig vergorener und vorfiltrierter Gemischter Satz verwendet

Analytische Werte Wein: Alkohol: 12,0 vol%, Titr. Säure: 5,8 g/l, Restzucker 1,5g/l

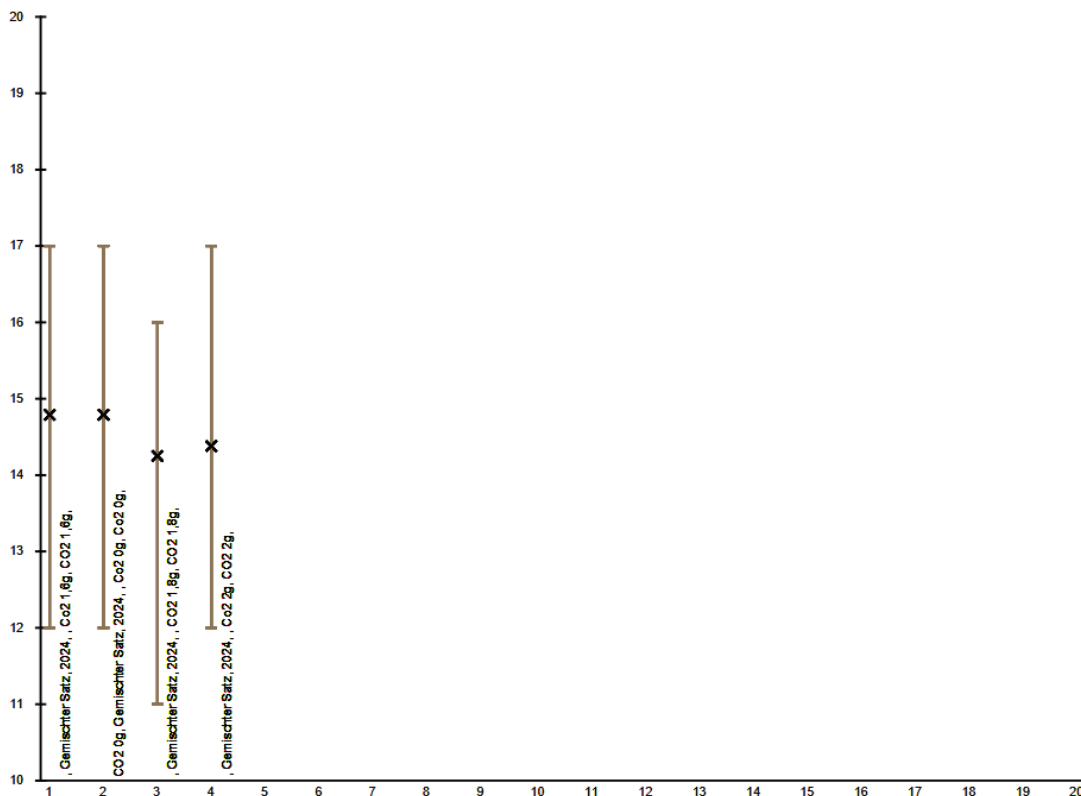
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

1	Original ohne CO ₂ Einstellung
2	CO ₂ Einstellung 1,6g/l
3	CO ₂ Einstellung 1,8 g/l
4	CO ₂ Einstellung 2g/l

Versuchsergebnisse

Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 11, Punkte vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei unserem Versuchsverkostungen wurde die Variante ohne Einstellung und die Variante mit 1,6 g/l am besten bewertet. Die beiden Varianten mit den höheren Dosagen wurden geringfügig schlechter bewertet, da sie noch sehr reduktiv wirkten. Fazit: CO2 Einstellung bei Weißweinen macht durchaus Sinn, um die Frische und die Haltbarkeit zu fördern. Man sollte aber beachten, dass die Dosis nicht zu hoch wird, sonst könnte die Trinkreife des Weines darunter leiden. Ebenso sollte die Lagerdauer und die Genussreife des Weines bereits bedacht werden.

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

Berichtsdatum: 15.07.2025