

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Ausbauvarianten mit verschiedenen önologischen Tanninen bei der Sorte Grüner Veltliner

Landesweingut Krems, 2024

Inhalt

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

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Ausbauvarianten mit önologischen Tanninen für Grüner Veltliner zu testen und festzustellen welche Variante die beste Weinqualität liefert. Getestet wurden 9 verschiedene Ausbauvarianten im Vergleich zur Nullvariante.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 7 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und die unterschiedlichen Ausbauvarianten durchgeführt.

Analytische Werte des Mostes: (Erntedatum 11.09.2024) Grüner Veltliner Landersdorf

Zucker: 18,4°KMW, Gesamtsäure: 4,5g/l, pH-Wert: 3,71 Weinsäure: 3,2 g/l, Äpfelsäure: 1,32g/l, Stickstoff (YAN): 169 mg/l

Analytische Werte Wein: Alkohol: 12,5 vol%, Titr. Säure: 4,3 g/l, Restzucker 1,5g/l

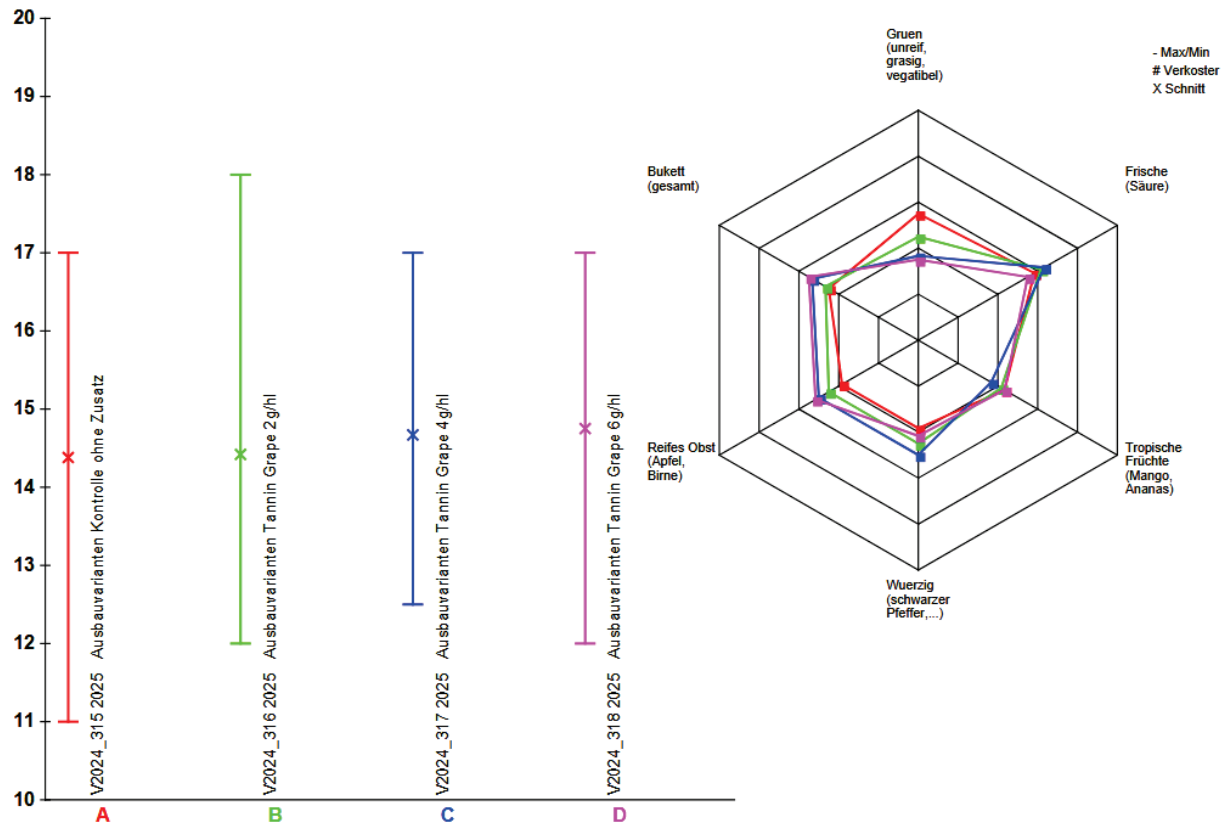
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

315	Kontrolle ohne Zusatz (Nullvariante)
316	Tannin Grape 2g/hl
317	Tannin Grape 4g/hl
318	Tannin Grape 6g/hl
319	Preziso Tannin O 3g/hl
320	Preziso Tannin O 5g/hl
321	Preziso Tannin GS 1g/hl
322	Preziso Tannin GS 2g/hl
323	Laffort Galalcool 1g/hl
324	Laffort Galalcool 2g/hl

Versuchsergebnisse

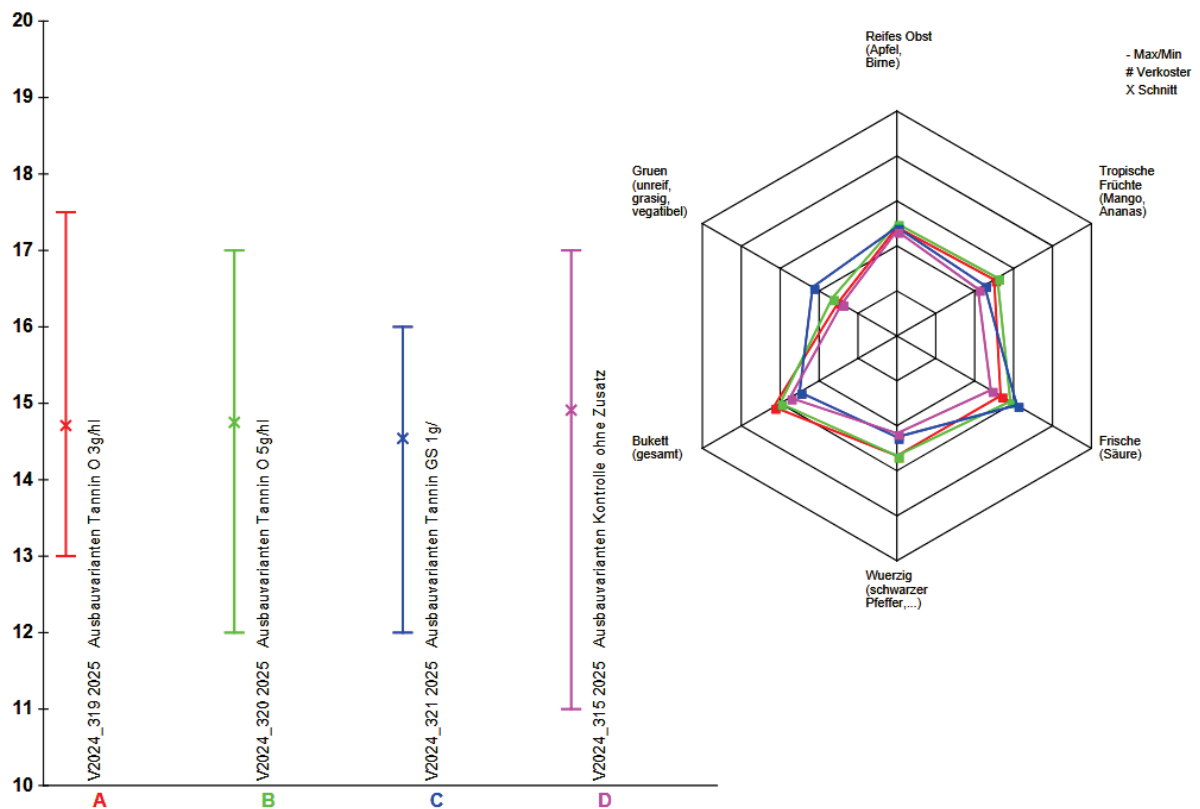
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 5 vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



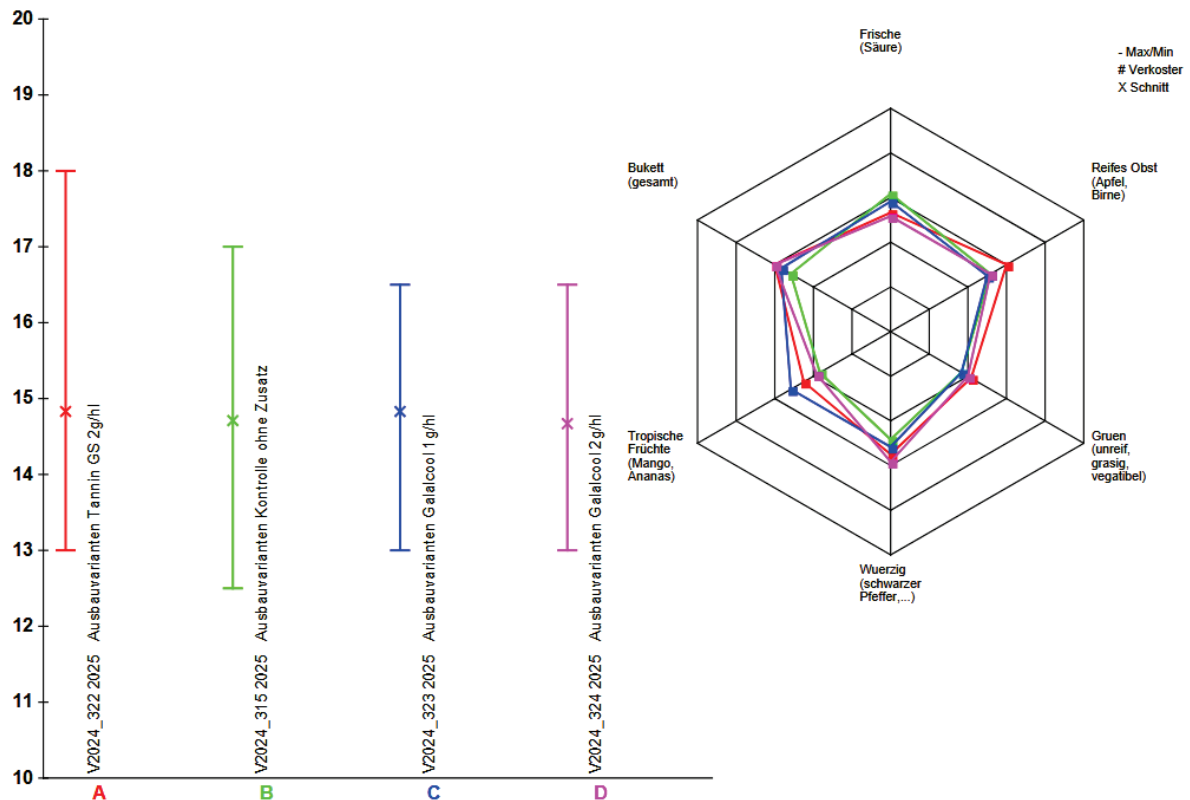
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 6 vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 7 vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei der Versuchsverkostung konnten keine großen signifikanten Unterschiede der einzelnen Varianten festgestellt werden. Meistens wurde auch die Nullvariante am besten bewertet. Der Einsatzzeitpunkt der Tannine war bereits im Most, wodurch es wahrscheinlich durch die weitere Weinreife zu keinen großen Unterschieden der einzelnen Varianten kam.

Autor des Versuchsberichtes:

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

Berichtsdatum: 15.07.2025