

Ergebnisse von Versuchsverkostungen aus Veitshöchheim.

Unter dieser Rubrik wird eine Auswertung kürzlich angebotener Versuchsverkostungen der LWG Veitshöchheim wiedergegeben. Weitere Verkostungstermine zu aktuellen Versuchsfragen können dem Terminplan entnommen werden. Diese Mitteilung befasst sich mit dem Thema Hefekontakt und Zweithefegabe bei Weinen des Jahrgangs 2004.

Versuchsziel:

In den letzten Jahren wurde wiederholt ein positiver Einfluss einer Zweithefegabe auf das Geschmacksbild alkoholreicher Weine diskutiert, wobei die Stichworte „Mannoproteine“ und „Mundgefühl“ im Vordergrund stehen. Nachdem ein verlängerter Hefekontakt insbesondere für Burgunder und Silvaner Weine empfohlen wird, setzten wir ab 2004 frühere Versuche mit diesen Rebsorten fort und berücksichtigten dabei auch eine Zweithefegabe nach dem Abstich.

Versuchsvarianten:

- CFF beim 1. Abstich
- hefetrüber Abstich
- hefetrüber Abstich + Filtrationsenzym
- Depothefekontakt
- Depothefekontakt & Filtrationsenzym
- Zweithefegabe Lallemand D 254
- Zweithefegabe DSM 4 F 9

Versuchsdurchführung:

Die Moste (Silvaner: 92°Oe, Grauburgunder: 100°Oe) wurden gekühlt vergoren, nach der Gärung in die Versuchsgebilde aufgeteilt und dort die Zusätze vorgenommen. Bei Kellertemperaturen von ca. 13°C wurden alle hefehaltigen Varianten bis Anfang Februar wöchentlich aufgerührt. Es folgten Filtration, Weinsteinstabilisierung und kaltsterile Abfüllung.

Verkostungsergebnisse:

Nach inzwischen fünf Verkostungen mit 48 Einzelurteilen stellt sich die Situation wie folgt dar: Bei der Rebsorte „*Grauburgunder*“ wurde nur der Vollhefekontakt statistisch gesichert als besser eingestuft. Die Geschmacksattribute lassen kein klares Fazit zu. Bei der Rebsorte *Silvaner* wurden die Variante „Vollhefekontakt“, „Vollhefekontakt + Filtrationsenzym“ sowie „Zweithefegabe DSM 4 F 9“ zuverlässig bevorzugt, die sofortige CFF gesichert abgelehnt. Eine Differenzierung anhand positiver Geruchs- und Geschmackskriterien war auch beim *Silvaner* nicht möglich, jedoch fiel der frühzeitig CF-filtrierte Wein aufgrund des Weinfehlers UTA gesichert negativ auf.

Fazit:

Die Variation der Abstichttechnik brachte bei beiden Weinen des Jahrganges 2004 nicht den erwarteten Unterschied in der sensorischen Bewertung. Die Verkostungen werden mit Weinen der Jahrgänge 2005 und 2006 fortgesetzt. Im Rahmen von Versuchen zur Weinsteinstabilisierung wurde erstmals Mannoprotein mitverwendet. Uns interessiert neben der Stabilisierung natürlich auch der geschmackliche Einfluss. Alle Interessenten sind hierzu herzlich eingeladen.

Sachgebiet Kellerwirtschaft

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
Tel. 0931/9801-164

Erste Ergebnisse s.S. 2

2004 Grauburgunder

Variante	Median	von	bis	B:	F:	E:	T:	K:	S:	W:	G:	H:	M:	U:	A:	Fl:	Br:
sofort CFF	2,17	2,00	2,54	6	13	2	13	21	13	3	9	1	3	2	12	3	9
hefetrüber Abstich	2,42	2,00	2,88	4	19	3	17	21	16	5	11	3	0	2	11	6	8
hefetrüber Abstich + Filtrationsenzym	2,17	1,96	2,67	10	17	4	18	20	12	9	12	0	1	3	11	0	7
mit Depotheffe	2,50	2,13	2,88	7	18	4	20	22	14	8	14	4	1	0	7	2	11
mit Depotheffe & Filtrationsenzym	2,33	2,00	2,67	2	14	5	12	24	17	7	7	3	4	1	3	2	19
Lallemand 254 100 g/hl	2,42	2,00	2,83	6	14	4	12	19	15	5	9	2	1	1	7	2	13
DSM 4 F 9 100 g/hl	2,33	2,00	2,67	2	15	3	16	16	16	5	4	6	1	4	11	1	12

2004 Silvaner

Variante	Median	von	bis	B:	F:	E:	T:	K:	S:	W:	G:	H:	M:	U:	A:	Fl:	Br:
sofort CFF	2,00	1,63	2,00	4	13	4	12	8	9	3	4	0	2	11	12	1	10
hefetrüber Abstich	2,00	1,96	2,50	7	16	1	16	10	12	6	6	2	1	1	8	0	9
hefetrüber Abstich + Filtrationsenzym	2,17	1,96	2,50	7	21	2	15	15	15	6	5	0	3	2	5	0	3
mit Depotheffe	2,33	2,00	2,50	7	14	2	16	16	11	1	6	1	3	1	10	0	8
mit Depotheffe & Filtrationsenzym	2,33	1,96	2,67	4	21	5	16	19	10	5	12	1	1	2	9	1	8
Lallemand 254 100 g/hl	2,25	1,96	2,50	4	14	4	9	10	11	3	10	2	4	0	8	1	7
DSM 4 F 9 100 g/hl	2,33	2,00	2,71	4	19	8	19	17	11	4	10	1	0	5	11	0	9

Fettdruck = statistisch gesichert

Bedeutung der Attribute

B:	Blume, Blüte, Rosenduft	K:	Körper, Stoffigkeit	M:	Medizinisch, phenolisch
F:	Frucht (Apfel, Birne, Pfirsich, u.a.)	S:	Säureharmonie	U:	UTA
E:	exotische Frucht, Zitrus	W:	würzig	A:	adstringierend, bitter
T:	Typizität, Rebsortenart	G:	geschmeidig, cremig	Fl:	flüchtige Sre, Ester
		H:	H2S, Bockser	Br:	brötig, nach Hefe