

DLR Rheinhessen Nahe Hunsrück / Hamm

Versuch 20Ha13 zylindrokonischer Rütteltank (Fa.Oenotech)

Versuchsvarianten:	01	22hl Rütteltank (Vorklärung/ Gärung / Klärung im Tank)
	02	10hl zylindrischer Edeltank (Verfahren so weit möglich analog zu Variante 01Vorklärung/ Gärung / Klärung im Tank)
	03	10hl zylindrischer Edeltank (Vorklärung/ Gärung / Klärung / jeweils mit Abstich)
	04	22hl Rütteltank (Vorklärung/ Gärung / Klärung im Tank)
Lesedaten:	Lesetermin 13.10.2020, Vollernter - Riesling Vogelsang entrappt über Mulde auf Pressen (Bucher / Willmes UP). Entnahme aus Gesamtmenge 5000L	
Mostanalyse:	86 Oe, Säure 7,9 g/L, pH3, 0, Zucker 198 g/L, NOPA 78 mg/L, gesundes Lesegut, fl. Säure (FTIR)0,28 g/L; Gluconsäure n.n.	
Trübungsgrad:	nach Vorklärung 01 - 425 NTU, 02 – 580 NTU, 03 – 280 NTU	
Weinanalyse:	01: VA 98,1 g/L, zfr E. 18.8 g/L; RZ 1,5 g/L; S 8,1 g/L, pH 3,1, fIS 0,35g/L 02: VA 96,3 g/L, zfr E. 19,1 g/L; RZ 4,9 g/L; S 8,1 g/L, pH 3,1, fIS 0,36g/L 03: VA 96,8 g/L, zfr E. 19,2 g/L; RZ 3,4 g/L; S 8,2 g/L, pH 3,1, fIS 0,37g/L	
Entsäuerung:	alle Varianten mit CaCO ₃ um1,5g/L	
Abfülltermin:	Varianten 01 - 03 : 09.02.21 Variante 04 : 19.05.2021	

Ergebnisse: Die Handhabung des Rütteltanks ist einfach (Luftanschluss).

Die Vorklärung ohne Hilfsstoffe (lediglich Bentonit)gestaltete sich schwierig, ist jedoch mit der Vergleichsvarianten vergleichbar. Durch einen Abstich ist ein besserer Vorklärungseffekt zu erzielen. Im Gärungsverlauf waren keine nennenswerten Unterschiede zu verzeichnen. Lediglich in der Endvergärung zeigt der Rütteltank etwas mehr Aktivität. Dies ist auch am Restzucker Gehalt zu belegen. Die Ursache für diese etwas höhere Aktivität ist jedoch nicht eindeutig zu erklären. Mögliche Ansätze wären das Gärvolumen und hierdurch bei 22 hl eine

höhere Gärdynamik, oder eine geringe CO₂-Entgasung durch die Vibration in der Endvergärung und hierdurch eine zumindest teilweise Aufhebung der Substrathemmung.

Während des Weiteren Ausbaus war es immer möglich über den Probegahn klare und beurteilbare Proben zu entnehmen. Bei den Vergleichsvarianten musste die über die Spundöffnung erfolgen. Bei der Beurteilung der Proben ist bei allen Varianten stets die Reduktivität / Bockser Neigung angesprochen worden. Dies war bei der Varianten 01 immer besonders ausgeprägt. Eine Bockser Behandlung hat jedoch nicht stattgefunden, aber ein bewusster Sauerstoffkontakt vor der Vorlagefiltration bzw. der Abfüllung.

Die bedingt durch das Lesegut hohen Pektin Gehalte führten zum Verbleib von größeren Trub- / Hefemengen in den Gebinden der Varianten 1 & 2 dies war jedoch auf Grund des Gesundheitszustandes der Trauben unproblematisch. Durch die Abstiche war die Variante 03 deutlich klarer. Aus der sensorischen Beurteilung der Weine nach der Abfüllung geht jedoch hervor, dass die Varianten 1 & 4 in der Nase nach wie vor in der Nase eine leichte Reduktivität haben, jedoch im Mund deutlich dichter und komplexer erscheinen. Es scheint unter diesen Parametern auch einen klaren positiven Zusammenhang zwischen dem Hefe-/Trubkontakt und den reduktiven Bedingungen zu geben.