



Dekanter – eine moderne Technik zur Trauben- und Obstpressung?

Dekanter arbeiten nach dem Prinzip der Zentrifugen. Durch die Fliehkräfte einer sich drehenden Trommel werden **Feststoffe** oder **Flüssigkeiten** höherer Dichte von Flüssigkeiten geringerer Dichte **getrennt**. Dekanter unterscheiden sich von Zentrifugen dahingehend, dass halb- oder vollkontinuierlicher Betrieb möglich ist. Die schweren Rückstände (Feststoffe) sammeln sich an und werden ausgeschieden. Dieses Prinzip hat sich die Firma Hiller (Deutschland) zunutze gemacht und ein Gerät entwickelt, das in der Fruchtsaftindustrie und anderen Bereichen angewandt werden kann. **Jetzt gibt es auch einen Prototyp für Wein- und Obstbau.**

Die Firma Hiller hat bei der letzten Ernte einen Versuch beim Betrieb Waltner Hermann aus Neudegg gestartet, die **Weinbauschule Krems übernahm die Auswertung**. Dies ist der erste Versuch, der in Österreich auf diesem Sektor gestartet wurde. Das sind die ersten Ergebnisse aus diesem Versuch.

Es handelt sich hier nicht um die Produktion von Spitzenweinen, sondern um durchschnittliche Qualitätsweine, die mit der Maschine gelesen werden. Da bei der **Maschinenlese** große Mengen auf einmal anfallen, ist die Überlegung entstanden, wie können diese anfallenden Mengen rasch, schonend und trotzdem **qualitätsbewusst** verarbeitet werden. Da Herr Waltner die Ernte mit Lesemaschinen im eigenen Betrieb und im Lohnverfahren durchführt, ist der Gedanke entstanden, die anfallende Menge, sowohl für den eigenen Betrieb, als auch zu Lohnzwecken zu verarbeiten. Dies kann nur rasch und kontinuierlich erfolgen.

So entstand die Verbindung mit der Firma Hiller. Die ersten Kontakte wurden im Sommer 2008 geknüpft und die Weinbauschule Krems erkannte, dass dies einen Versuch wert war und übernahm die Auswertung.



Zu überprüfen waren folgende Punkte:

Laut Firma Hiller sind die Vorteile der Dekantertechnik:

- **einfache Bedienung** (nach Einschulung mit einem Mann, der nebenbei auch andere Tätigkeiten verrichten kann)
- ein **kontinuierliches System** (Puffertanks für Maische entfallen)
- **große Leistungsfähigkeit** (kann genau kalkuliert werden)
- die **Beschickung** kann an die effektive Stundenleistung der Gesamtanlage angepasst werden
- **geringer Reinigungsaufwand** durch geschlossene Bauweise und Durchlaufreinigung
- **keine speziellen Reinigungsmittel**
- **geringe Abwasserbelastung**
- **vielfältige Anwendung**, nicht nur während der Lese (Trauben, Obst, Trub, ...)
- **ansprechende Saftqualität**

Herrn Waltner überprüfte die Ausbeute und den Trubanteil, die Weinbauschule konzentrierte sich in erster Linie auf die Qualität des Mostes und des Weines, gleichzeitig wurde im Februar auch ein Versuch gestartet, um Apfelsaft zu produzieren.

Bei den Trauben wurden folgende Sorten getestet: Müller Thurgau, Grüner Veltliner I und II.

Da diese Ergebnisse nur aus einem Jahr stammen, sind sie nicht abgesichert und daher nur ein Trend, der sich auf den Weinjahrgang 2008 bezieht, in einem anderen Weinjahr kann es sehr wohl zu anderen Ergebnissen kommen.

Der Dekanter arbeitet kontinuierlich und verarbeitet je nach Gerät eine bestimmte Menge Trauben pro Stunde.



Verarbeitung:

Die Trauben wurden mit der Lesemaschine geerntet und jeweils ein Teil mit einem Dekanter verarbeitet und der andere Teil mit einer pneumatischen Presse gepresst. Herr Waltner überprüfte Ausbeute und Trubanteil: Die Ausbeute war beim Dekanter etwas größer als bei der pneumatischen Presse, der Trubanteil war jedoch etwas höher – die glich sich dann wieder aus, sodass man sagen kann der fertig geklärte Weinanteil war gleich.

Alle Moste wurden gleich behandelt und in der Weinbauschule unter den gleichen Bedingungen (Entschleimung, gleiche Hefe, gleiche Temperatur, ...) verarbeitet und in der Mikrovinifikation vergoren.

Mostdaten:

Die Analysenwerte der Moste der verschiedenen Sorten waren praktisch ident (nur die Säure war beim Dekanterversuch durchschnittlich um ca. 0,2 g/l geringer). Die Gärung wurde beobachtet und es wurde kein unterschiedlicher Gärverlauf festgestellt. Nach der Gärung war jedoch der Säuregehalt bei der Dekantervariante um ca. 0,2 g/l höher - der Unterschied bestand noch bei der Flaschenfüllung. Auch die Alkoholausbeute war etwas höher. Der Gerbstoffgehalt war beim Veltliner I gleich, bei den anderen beiden Varianten hatte die pneumatische Presse einen leicht niedrigeren Gehalt.

Weinanalyse nach der Abfüllung (28.01.2008):

Variante	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsäure	Apfelsäure	G-Extrakt
MT Dekanter	12,6	1,9	6,5	3,2	2,5	3	17,2
MT pneum. Presse	12,4	1,8	6,3	3,3	2,7	2,9	19,4
GV 1 pneum. Presse	11,7	1,4	7,1	3,1	3,2	2,6	20,8
GV 1 Dekanter	11,8	1,1	7,2	3	3,2	2,5	20,4
GV 2 pneum. Presse	11,4	1,4	7,4	3	3,2	2,7	20,9
GV 2 Dekanter	11,5	1,1	7,5	3	3,6	2,6	20,8



1. Verkostungen - April 2009:

Nun zur Verkostung: Die Vergleichsproben wurden von einer unabhängigen Jury (lauter Prüfnummernkoster) verkostet – gleichzeitig von einer geschulten Schülergruppe. Das Ziel war erstens ein Vergleich, zweitens wollten wir feststellen, ob die „Jugend“ andere Qualitätsvorstellungen hat.

Sorte	Variante	Profis	Schüler
Müller Thurgau	Dekanter	13,4	13,6
Müller Thurgau	Pneumatische Presse	12,9	13,0
Grüner Veltliner I	Dekanter	13,6	13,5
Grüner Veltliner I	Pneumatische Presse	15,1	15,4
Grüner Veltliner II	Dekanter	14,9	14,9
Grüner Veltliner II	Pneumatische Presse	14,3	14,0

Bei der Sorte Veltliner I war die Variante der Presse besser, bei den anderen Varianten der Dekanter. Die Schülerkommission erbrachte das gleiche Ergebnis wie die Fachleute – sogar noch verstärkt.

Gerbstoffbestimmung:

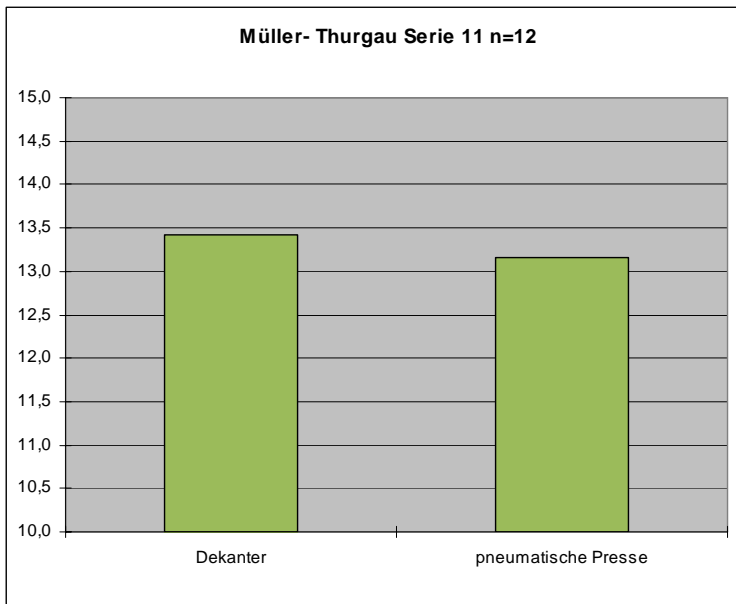
Sorte/Presse	Gerbstoffe in mg/l
MT pneum. Presse	155
MT Dekanter	167
GV1 pneum. Presse	155
GV1 Dekanter	155
GV2 pneum. Presse	140
GV2 Dekanter	150



2. Verkostungen - August 2009:

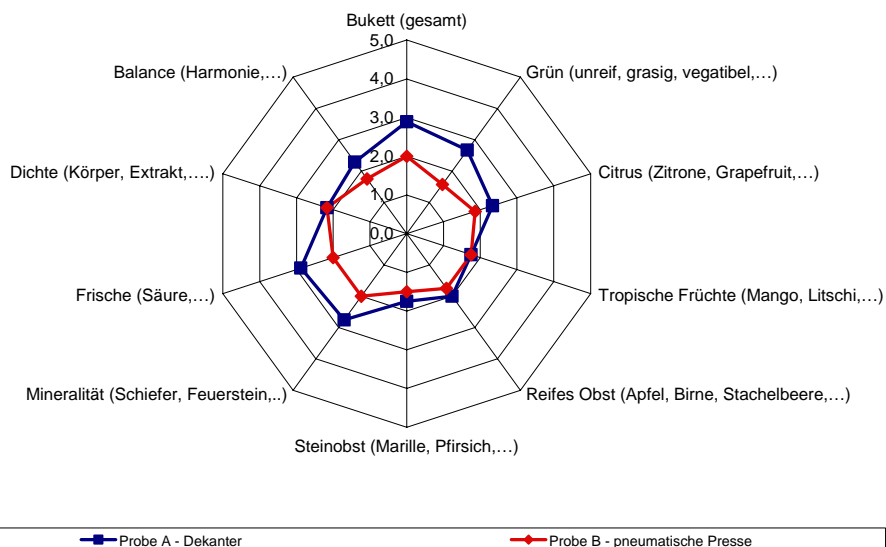
Variante 1: Müller Thurgau

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung: Müller Thurgau

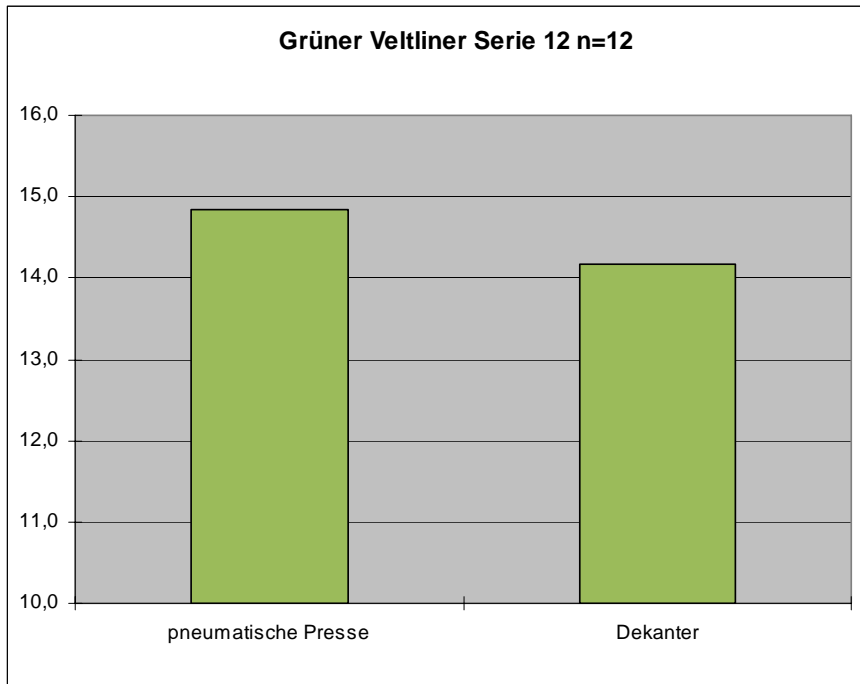
Pressversuch
 Müller Thurgau Serie 11, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
 Verkostung am 05. August 2009, n=12





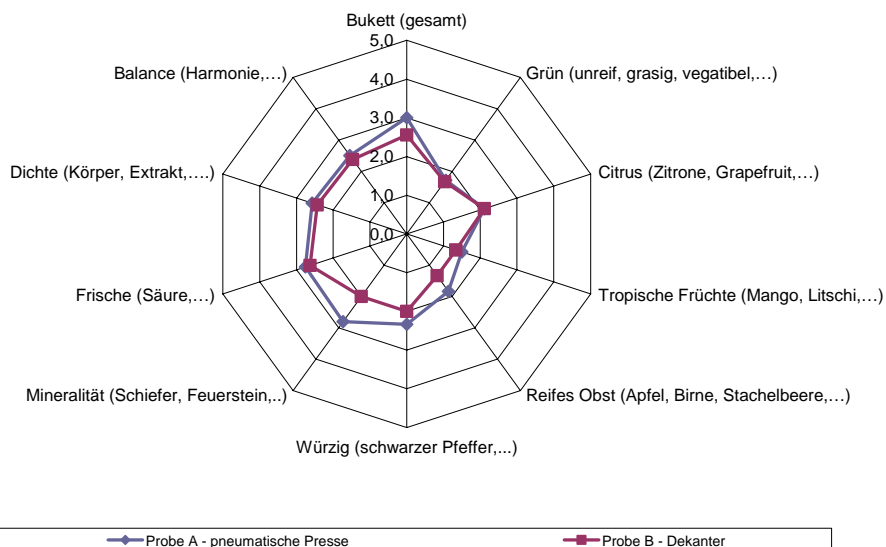
Variante 2: Grüner Veltliner 1

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung: Grüner Veltliner 1

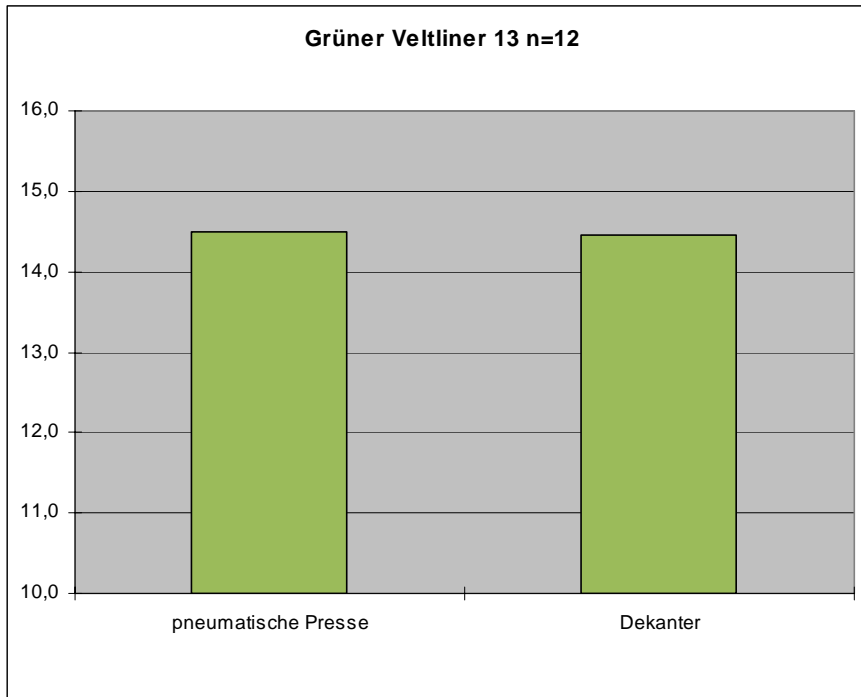
Pressversuch
 Grüner Veltliner Serie 12, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovvinifikation Krems
 Verkostung am 05. August 2009, n=12





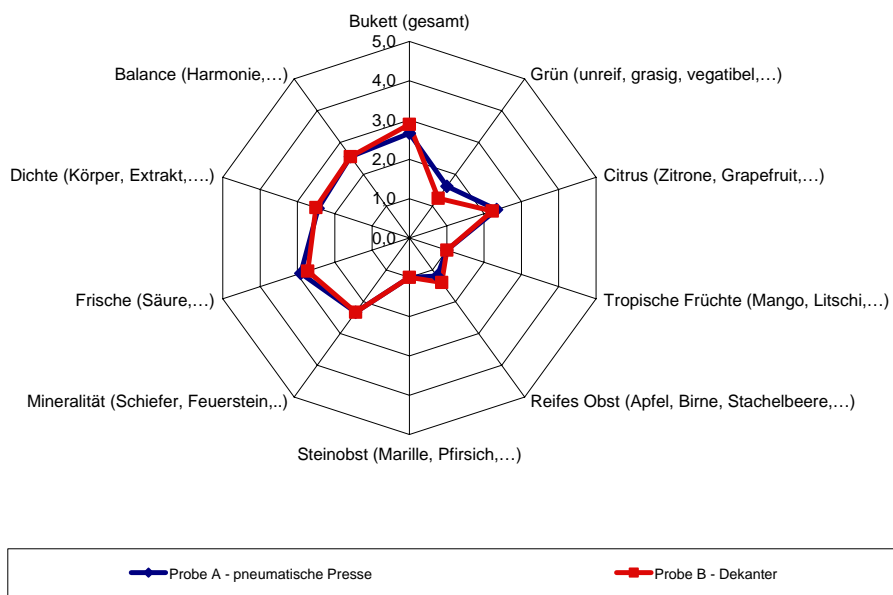
Variante 3: Grüner Veltliner 2

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung: Grüner Veltliner 2

Pressversuch
Grüner Veltliner Serie 13, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 05. August 2009, n=12





Neben dem Versuch bei der Lese wurde in Zusammenarbeit mit Ing. Czipin Leonhard ein Pressversuch bei Äpfel im Februar 2009 durchgeführt. Da es sich um überlagertes Obst handelte kann ein Vergleich zu herkömmlichen Versuchen nicht gemacht werden. Zusammenfassend die Ergebnisse: Das überlagerte Ost brachte eine zufrieden stellende Ausbeute, der Trubstoffanteil war überdurchschnittlich hoch (auf Grund des Obstzustandes), die Qualität war hingegen ausgezeichnet.

Zusammenfassend kann man sagen: Der Dekanter ist ein Pressgerät, das kontinuierlich arbeitet und vielfach eingesetzt werden kann und daher für die Verarbeitung bei Maschinenlese Ziel bringend eingesetzt werden kann, da Standzeiten vermieden werden können. Qualitätsmäßig ist bei guter Entschleimung der Moste voraussichtlich kein Nachteil zu befürchten – da dies die ersten Versuche waren, ist dies nur ein Trend, der jedoch noch abgesichert werden sollte.

Auf Grund des höheren Anschaffungspreises muss man jedoch für eine entsprechende Auslastung sorgen. Das heißt, neben der Weinlese muss der Einsatz für die Verarbeitung anderer Obstarten gewährleistet sein. Nicht für Spitzenweine aber für Maschinen gelesene Trauben kann ich mir einen Einsatz bei einer wirtschaftlichen Auslastung vorstellen.



Ing. Mauß Gerhard

LWG KREMS