



## Vergleich zwischen Sedimentation und Flotation

**Material:** Grüner Veltliner, 2007, Kamptal, Kabinettqualität

**Ziel:** Vergleich der qualitativen Beeinflussung von Flotation und Sedimentation.

**Verarbeitung:** Das Traubenmaterial wurde gepresst – eine Aufbesserung war nicht notwendig.

- 1.) Ein Teil wurde **sedimentiert**: Enzymzusatz zur Förderung der Entschleimung, Mostgelatinezusatz von 1 Liter/1000 Liter, Mostbentonit 250 g/hl, am nächsten Tag wurde der Most umgezogen, mit Hefe versetzt und in einem 1000 Liter Nirosterbehälter kontrolliert bei 18°C vergoren.
- 2.) Der 2. Teil wurde **flotiert** (mit Gelatine und Bentonit): Es wurde edie gleiche Menge mit der gleichen Hefe in einem 1000 Liter Nirosterbehälter kontrolliert bei 18°C vergoren.

**Mostdaten:** 18,5 °KMW, pH-Wert – 3,1  
8 g/l Säure

Varianten	Entschleimung
1	flotiert
2	sedimentiert

**Weinverarbeitung:** Nach Bendigung der Gärung mussten die Weine nochmals mit Bentonit nachgeschönt werden und wurden nach der Eiweißrückprobe getrennt vorfiltriert. Danach wurden beide Varianten getrennt in der Mikrovinifikation gelagert und zur Flaschenfüllung gebracht. Der Rest wurde zu einem Standardwein verschnitten.

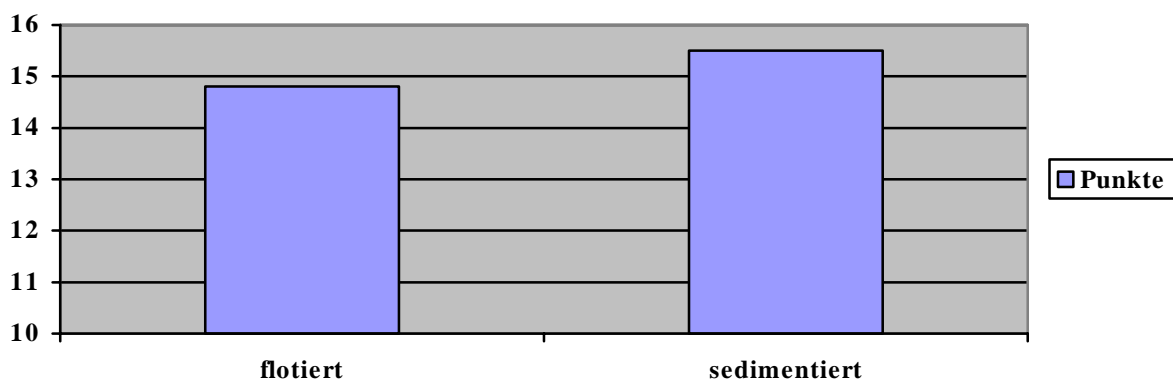


**Weinanalyse nach der Abfüllung (06.02.2008):**

Variante	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsäure	Apfelsäure	G-Extrakt
Flotiert	12,5	1,2	7	3,2	2,7	2,8	21,6
Sedimentation	12,6	1,3	6,5	3,2	2,7	2,5	20,1

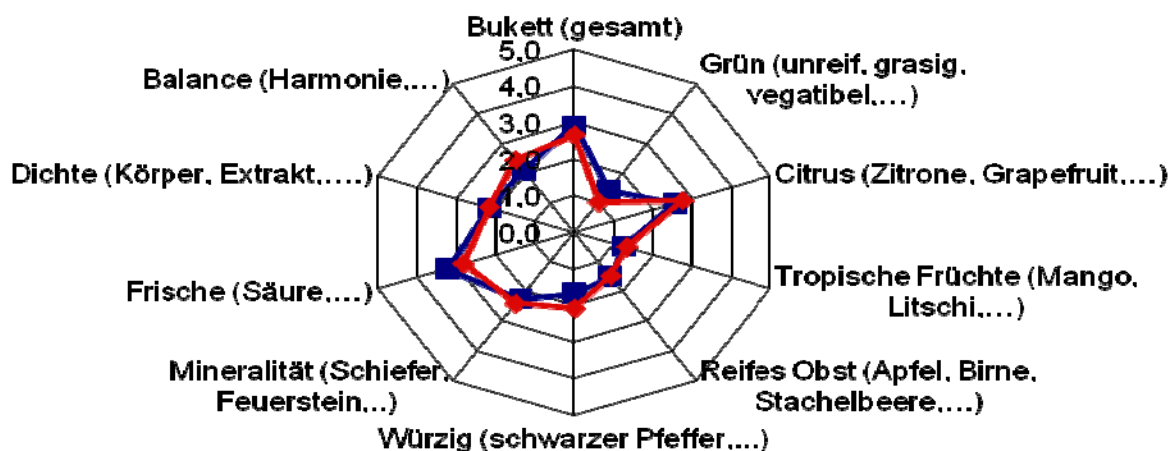
**Verdeckte Verkostung Ende August 2008:**

**Punktebewertung:**



**Aromaaufschlüsselung:**

**Flotation**  
**Grüner Veltliner,**  
**Jg. 2007, Weine aus der Mikrovinifikation Kreams**  
**Verkostung am 20. August 2008, n=12**



■ Probe A - flotiert

■ Probe B - sedimentiert



Neben dieser Verkostung gab es eine Verkostung am Tag der offenen Tür im Schulkeller im Jungweinstadium durch die Winzer – das Ergebnis war deckungsgleich mit unserer Auswertung. Derzeit zeigt es sich, dass durch Sedimentation die Qualität leicht besser ist als bei Flotation, die Zeitersparnis durch Flotation kann in einem Großbetrieb jedoch erheblich sein. Da ein Versuchsergebnis eines Jahres auch Zufall sein kann, beobachten sie bitte unser Versuche weiter. Diese Versuchsserie wird bei der Lese 2008 wiederholt.



**Ing. Mauß Gerhard**

**LWG Krems**