



## Vergleich von kaseinhaltigen und kaseinfreien Schönungsmitteln bei der Mostbehandlung

**Material:** Weißburgunder-Chardonnay, 2008

**Verarbeitung:** Nach der Pressung wurde derselbe Most in vier 35 Liter-Ballons gefüllt.

Anschließend wurden sie mit 4 Gerbstoffmitteln (2 mit Kasein, 2 kaseinfrei) behandelt und entschleimt (Trubstoffanteil unten angegeben).

Jeder Ballon wurde mit der gleichen Hefe versetzt und in einer Klimakammer bei 20°C vergoren.

**Mostdaten:** 19,8 °KMW  
7,5 g/l Säure

Varianten	Mostbehandlung	Firma	Trubanteil in %
1	Mostgelatine	Erbslöh	12
2	Mostogel	Erbslöh	11,4
3	Kostkasilat	Thonhauser	11,4
4	Mostpurilat	Thonhauser	10

**Weinverarbeitung:** Die Weinbereitung erfolgte bei beiden Weinen gleich, es wurden außer für die Eiweißstabilisierung (Bentonit) keine Zusätze getätigt.

### Weinanalyse nach der Abfüllung (28.01.2008):

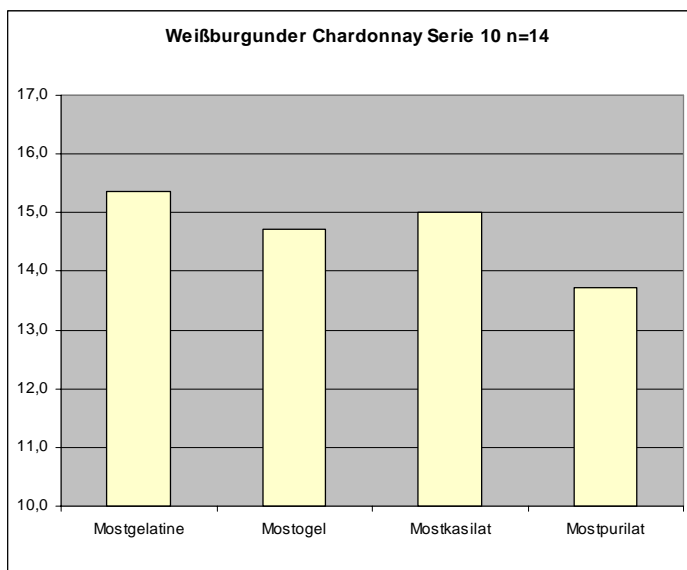
Variante	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsäure	Apfelsäure	G-Extrakt
Mostgelatine	13,1	2,1	6,5	3,6	1,2	4,2	24,8
Mostogel	13,1	1,8	6,5	3,6	1,1	4,2	25,1
Kostkasilat	13,1	2	6,6	2,6	1,1	4,2	24,8
Mostpurilat	13,1	1,7	6,5	3,6	1,2	4,1	24,8



**Es wurden 2 Verkostungen - Anfang April und Anfang August 2009 - durchgeführt:**

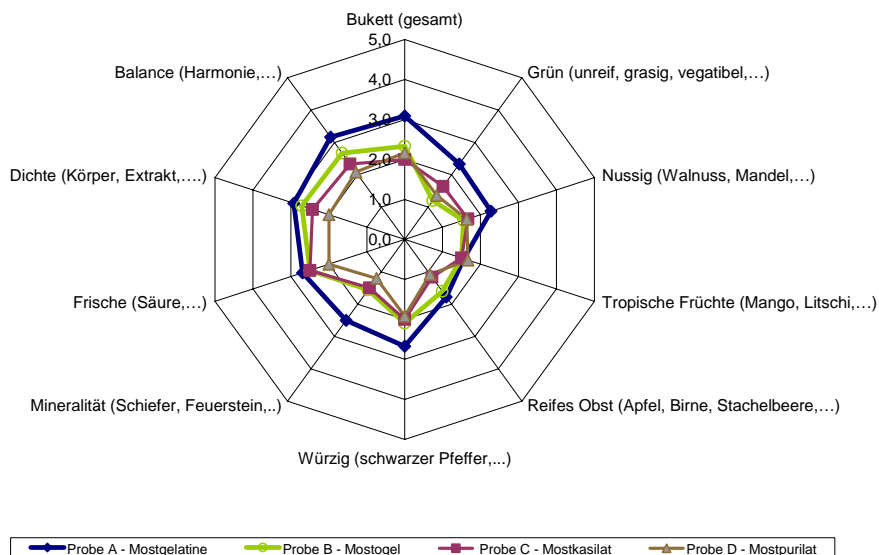
12 Koster bewerteten nach dem 20-Punkte Schema. Die Weine wurden direkt nebeneinander verglichen und bewertet.

## **Punktebewertung: 1. Verkostung**



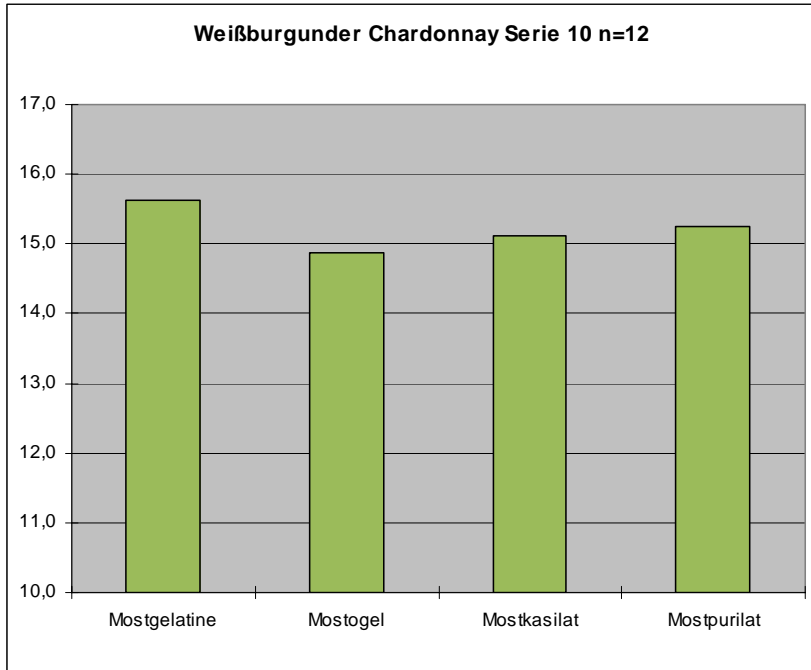
## **Aromaaufschlüsselung: 1. Verkostung**

**Eiweißbehandlungsmittel Erbsloeh/Thronhauser, WBS KREMS**  
**Weißburgunder - Chardonnay Serie 10, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS**  
 Verkostung am 21. April 2009, n=14



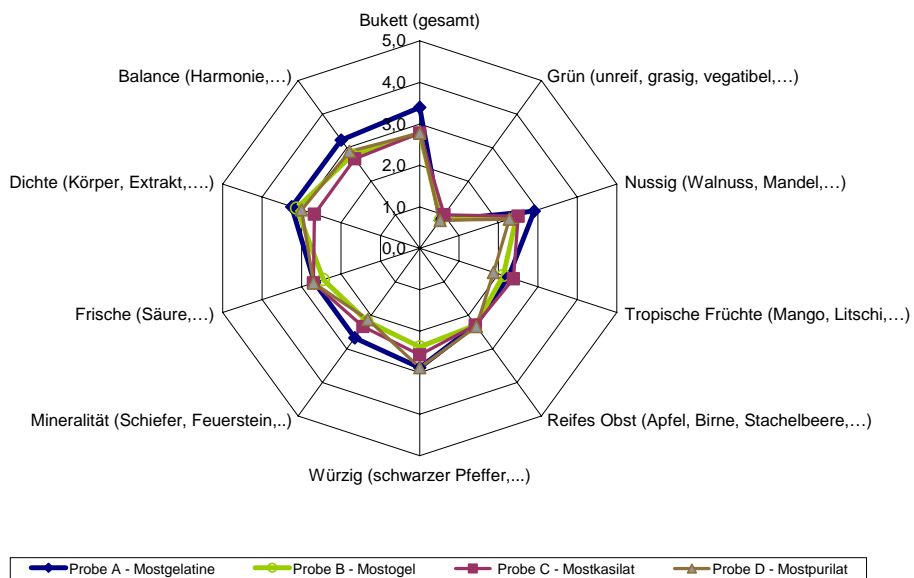


**Punktebewertung: 2. Verkostung**



**Aromaaufschlüsselung: 2. Verkostung**

**Eiweißbehandlungsmittel Erbsloeh/Thronhauser, WBS KREMS**  
 Weißburgunder - Chardonnay Serie 10, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS  
 Verkostung am 05. August 2009, n=12





### **Zusammenfassung:**

Dieser Versuch hatte das Ziel kaseinhältige und kaseinfreie Schönungsmittel zu vergleichen, obwohl die Deklarationspflicht von eiweißhaltigen Präparaten auf 2011 verschoben wird ist eine gewisse Nachfrage auf diesem Sektor vorhanden.

Im Jungwein wurden die kaseinhaltigen Mittel besser bewertet, besonders die Primärfrucht und Harmonie wurden besser bewertet.

Bei der 2. Verkostung konnten die kaseinfreien Schönungsmittel geschmacklich deutlich aufholen.

Dieser Versuch wurde bei uns erstmals durchgeführt. Da ein Einzelergebnis keine gesicherte Aussage hat, wird dieser Versuch heuer wiederholt.

Diese Versuche werden weiterverfolgt und die Ergebnisse müssen sich in den nächsten Jahren erst bestätigen. Neben der Weinbauschule Krems führt auch das Landesweingut Retz Versuche in den gleichen Bereichen durch, diese werden ebenfalls unter [www.lako.at](http://www.lako.at) veröffentlicht.



**Ing. Mauß Gerhard**

**LWG Krems**