BUND DEUTSCHER OENOLOGEN E.V.

DER OENOLOGE

44. Jahrgang • 10/2016

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn

EDITORIAL

Die Zukunft liegt in der Zukunft

Jürgen Wagennitz 74

FORSCHUNG & LEHRE

Sensorik: Prof. Hildegarde Heymann hält Gastvortrag an der HGU 75

FORSCHUNG & LEHRE

Forschung: Wie verändert der Klimawandel das Wachstum der Reben 76

Foto: K.-H. Tappe

Editorial

Die Zukunft liegt in der Zukunft

Gesunde Trauben sind die oberste Maxime der Winzer. Leider klappt das nicht immer. Dieses Jahr war es die Peronospora, die viele in Atem hielt. Besonders Ökowinzer hatten zu kämpfen. Das könnte sich dank modernster Biotechnologie ändern. Bei der sogenannten Cisgenetik werden, wie bei der klassischen Züchtung, arteigene Gene gezielt in die Pflanzen eingebaut. Das Zauberwort heißt CRISPR/Cas; dabei handelt es sich um eine neue Methode des Genome Editing. Mit diesem revolutionären biotechnischen Werkzeug lassen sich gezielt Gene aus- bzw. anschalten bzw. Gensequenzen verändern. Bisher bedurfte es dafür der zeitaufwändigen Züchtung nach der Zufallsmethode. Noch ist vieles Zukunftsmusik, aber in einigen Jahren könnte CRISPR/Cas die traditionelle Pflanzenzüchtung revolutionieren. Zumal die herbeigeführten Änderungen z. B. Mehltau-resistente Rebsorten eher einem Klon, als einer neuen Rebsorte ähneln. Aber möchte man diese Verfahren? Noch haftet jedem Eingriff außerhalb der traditionellen Züchtung der Ruf des Verderblichen an. Dabei unterscheiden sich die neuen Verfahren gravierend von der herkömmlichen Gentechnik. Sie sind von der natürlichen Mutation nicht mehr zu unterscheiden. Bisher war der Verzicht auf gentechnisch veränderte Pflanzen einer der Kernpunkte des Ökoanbaus. Ob sich dies in nächster Zeit ändern wird, bleibt fraglich. Einer der Fürsprecher der neuen Methoden ist der Direktor der angesehenen biologischen Forschungsinstitution FIBL, Urs Niggli. In einem Interview hat er sich klar gegen eine Ablehnung dieser Technologie ausgesprochen und gleich einen Sturm der Entrüstung ausgelöst. Dabei könnten diese Technologien besonders der Biobranche nützen. Sollte es eines Tages tatsächlich möglich sein, Standardrebsorten weniger anfällig zu machen, hätte die leidige Diskussion um Kupfer im Ökoanbau ein Ende. Aber bis dahin wird wohl noch viel Wasser den Rhein herunterfließen.

Jürgen Wagennitz

Aus der Geschäftsstelle

Simone Böhm berichtet über aktuelle Ereignisse beim Bund Deutscher Oenologen

Frisch gelesen (Foto: R. Lönarz)

Liebe Mitglieder,

„Die Jahre lehren viel, was die Tage niemals wissen“ (Ralph Waldo Emerson)

Im Rückblick werden Sie häufig ganz bestimmte Momente als diejenigen Augenblicke ausmachen, in denen Sie eine goldrichtige Entscheidung getroffen oder aber einen schweren Fehler gemacht haben.
Das Dumme ist nur: Wie bei der Weinbereitung wird das Ergebnis immer erst nach einiger Zeit klar. Handeln müssen Sie dennoch hier und jetzt, weil es dazu keine Alternative gibt, solange Zeitreisen noch nicht möglich sind.
Für die bereits gestartete Traubenlese wünsche ich Ihnen die richtigen Entscheidungen und beste Ergebnisse!

Neue Jahrgänge – nicht nur im Wein
An den Hochschulen melden sich die neuen Jahrgänge zur Ausbildung in Sachen Wein an und zurück – die neuen Erstsemester werden in diesem Monat begrüßt und bekommen einen hoffentlich guten Start an ihren neuen Ausbildungsstätten in Geisenheim, Heilbronn und Neustadt.
Für die Auszubildenden fiel der Startschuss bereits in den Betrieben und sie sind in einer der lehrreichsten Zeit des Weinjahres angekommen.
Geben Sie ihnen neben der fachlichen Ausbildung auch ein Bild der vielfältigen, weltweiten Möglichkeiten mit auf den Lebensweg.

Internationalität in Ihrem Unternehmen
Können Sie sich vorstellen, mit jungen Talenten aus verschiedenen Ländern auf den Messen INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA 2016 und/oder der ProWein 2017 Ihren Messeauftritt zu stärken?
Dann öffne ich Ihnen gerne den Zugang zu den internationalen Studierenden der Hochschule Geisenheim University. Mit einem Anteil von 13 Prozent internationaler Studierender in den acht Bachelor- und neun Masterstudiengängen, ist ein großer Pool an Nachwuchsfachkräften aus über 40 Ländern auf dem Weg zu einem deutschen Hochschulabschluss.
Die internationalen Studierenden können neben der Fachkenntnis ihres Studienganges auch die jeweilige Fremdsprachenkompetenz einbringen, um Ihre Kunden aus dem Ausland zu betreuen.
Im Rahmen des Messeauftritts haben Sie zusätzlich die Möglichkeit, Bewerber für zukünftige Projekte kennenzulernen. Bei Interesse kontaktieren Sie mich!

Bis zum nächsten „Oenologen“ wünsche ich Ihnen eine gute Zeit und bin gerne für Sie da!
Herzliche Grüße
Simone Böhm

Kontakt: simone.boehm@oenologie.de
Tel.: 06722 - 502741

Amerikanische Sensorikwissenschaftlerin an der Hochschule Geisenheim

Prof. Hildegarde Heymann berichtet über Forschungsarbeiten in der Weinsensorik an der Universität Davis, Kalifornien

Prof. Hildegarde Heymann, Sensory Scientist Viticulture & Enology der University of Davis präsentierte am 20. September 2016 im Rahmen ihres Besuches an der Hochschule Geisenheim ihre Forschungsergebnisse im Bereich Weinsensorik.

In ihrer langen beruflichen Laufbahn war Heymann in fast allen Bereichen der sensorischen Wissenschaft tätig und hat zahlreiche Lebensmittel und Non-Food-Produkte – von Wein bis hin zur Zahnpasta – bewertet. An der UC Davis arbeitet sie insbesondere an Wein und der deskriptiven Analyse sowie der multivariaten Datenanalyse. Ihre vielen Lehrbücher zählen zu den Standardwerken in diesem Sektor.

In ihrem Vortrag erklärte sie unter anderem die Vorgehensweise beim Panel Training und die Wichtigkeit fest definierter Begriffe als Referenzstandards. Diese können zum Beispiel tatsächlich bestehende Verbindungen, Produkte oder auch verbale Beschreibungen sein. „Noch wichtiger jedoch sei die Begriffsinstrumente in die Außenwelt zu übersetzen“, erzählte Heymann. Deshalb ist es wichtig beispielsweise die Begriffe exakt zu definieren – Bourbon kann mit „frisch gemähtem Gras“ bis hin „Vanillecharakters“ assoziiert werden. Weiterhin erläuterte sie interessante Experimente in Bezug auf das Mundgefühl und ging näher auf die deskriptive Analyse hinsichtlich der Messung von Tanninen (Gerbstoffe) und Pigmenten (Farbstoffe) ein. Auch war die Darstellung der sogenannten Temporal Dominance of Sensation, bei welcher die Panelteilnehmer zu bestimmten Zeiten nach dem meist dominierenden Geschmack des immer gleichen Weines gefragt werden, interessant. Des Weiteren beleuchtete Heymann in ihrem Gastvortrag die sensorische Wirkung der ansteigenden Zuckerkonzentration während der Traubenreife sowie des Ethanols bei der Rebsorte Merlot anhand chemischer Profile. Bei den Versuchen wurden Merlot-Trauben zu drei unterschiedlichen Zeitpunkten geerntet und festgestellt, dass je reifer die Beeren waren umso mehr stieg der Gehalt an Zucker und der Geschmack nach dunklen Früchten. Gleiches konnte bei der Mazeration (Kohlensäuremaischung) festgestellt werden: auch hier stieg der Geschmack nach roten Früchten sowie die Bitterkeit an, je länger die Mazeration andauerte.

Durch die gut besuchte Veranstaltung mit Heymann als internationalem Gast ist der Hochschule Geisenheim ein erfolgreicher Einstieg in die neue Seminarreihe des Wintersemesters 2016/17 gelungen.

Studieninfotag

Der Termin für alle, die wirklich etwas bewegen wollen: Interessierte erhalten am Studieninfotag der Hochschule Geisenheim University am 5. November 2016 spannende Einblicke in das vielfältige Studienangebot im Rheingau.

In Geisenheim wächst die Zukunft: In acht Bachelor- und neun Master-Studiengängen macht die Hochschule Geisenheim University Studieninteressierte praxisnah fit für den Einstieg in den (grünen) Beruf. Wer sich für spannende Berufsfelder in den Bereichen Weinbau, Gartenbau, Landschaftsarchitektur, Getränketechnologie oder Lebensmittelsicherheit interessiert, kann den grünen Campus Geisenheim und die Dozenten beim Studieninfotag am Samstag, 5. November 2016, kennenlernen. Los geht es um 9.30 Uhr, das gesamte Programm gibt es unter www.hs-geisenheim.de/studieninfotag

Bei ihrem Besuch an der HGU unterstreicht Prof. Hildegarde Heymann im Rahmen eines Gastvortrages die Bedeutung fest definierter Begriffe für die Weinsensorik

Klimawandel: Mehr Wachstum und veränderte Traubeninhaltsstoffe bei Riesling und Cabernet Sauvignon

Das Treibhausgas Co_2 hat auch Auswirkungen auf die Reben. Yvette Wohlfahrt und Prof. Manfred Stoll konnten eine Zunahme der Einzelstockerträge bei Riesling und Cabernet Sauvignon nachweisen

Steigt das Treibhausgas Kohlendioxid (CO_2) in der Atmosphäre an, nimmt das Triebwachstum für Riesling und Cabernet Sauvignon bis zur Ernte zu. Das zeigen Experimente von Yvette Wohlfahrt und Manfred Stoll von der Hochschule Geisenheim. Im Freiland setzten die Forscher die beiden Rebsorten einer erhöhten CO_2-Konzentration aus, wie sie für das Jahr 2050 prognostiziert wird. Aktuelle Ergebnisse präsentierte Wohlfahrt am 27. September auf der internationalen FACE2FACE-Tagung in Gießen.

Größere Trauben mit veränderten Inhaltsstoffen könnten zukünftig die Basis für den Weißwein Riesling und den Rotwein Cabernet Sauvignon sein. Das legen Studien aus dem Weinanbaugebiet Rheingau von Yvette Wohlfahrt und Manfred Stoll von der Hochschule Geisenheim nahe. Seit 2014 untersuchen sie Wachstum und Inhaltsstoffe der Rebsorten auf den Versuchsflächen mit 20 Prozent erhöhtem Kohlendioxid (CO_2)-Gehalt, wie er für 2050 vorhergesagt wird. Über die Ergebnisse sprach Wohlfahrt am 27. September 2016 auf der FACE2FACE-Tagung in Gießen. Unter dem Motto „FACEing the Future – Food Production and Ecosystems under a changing climate“ trafen sich hier Klimaforscher, die weltweit CO_2-Effekte mit „Free Air Carbon Dioxide Enrichment (FACE)“-Systemen untersuchen.

Im FACE-Projekt wird der Einfluss einer erhöhten CO_2-Konzentration in der Luft auf Trauben untersucht (Foto: Dieter Ettingshaus, Hochschule Geisenheim)

Bereits im zweiten Jahr der Untersuchungen war unter erhöhten CO_2-Bedingungen der Einzelstockertrag bis zu zehn Prozent höher bei Riesling und bis zu 18 Prozent bei Cabernet Sauvignon. In den CO_2-begasten Rieslingtrauben wogen nicht nur die einzelnen Beeren mehr, auch die Traubenstruktur war verändert „Das Kohlendioxid „düngt“ die Pflanzen – durch die gesteigerte Photosynthese gewinnen sie mehr Energie daraus“, sagte Wohlfahrt. Auch gab es mehr Blattmasse bei erhöhtem CO_2-Gehalt. „Die unterschiedliche Wuchsform verändert das Mikroklima innerhalb des Rebstockes und kann Vitalität und Inhaltsstoffe der Früchte beeinflussen“, erklärte die Oenologin.

Die in Geisenheim etablierte FACE-Anlage für Sonderkulturen im Freiland ist weltweit einzigartig. Eine ausgeklügelt gesteuerte Forschungs-Infrastruktur setzt rund 70 Reben (Riesling und Cabernet Sauvignon) pro FACE-Ring entweder mit CO_2-angereicherter Luft oder Umgebungsluft aus. In insgesamt sechs Ringen untersucht die Doktorandin nicht nur Wachstum und Inhaltsstoffe der Weinreben und der Früchte. In jedem Jahr wird auch ein Wein für jede Rebsorte und Versuchsfläche vinifiziert, um ihn von Experten verkos-

Mit der ausgeklügelt gesteuerten Forschungs-Infrastruktur werden rund 70 Reben (Riesling und Cabernet Sauvignon) pro FACE-Ring entweder mit CO_2-angereicherter Luft oder Umgebungsluft ausgesetzt. (Fotos: Yvette Wohlfahrt, Hochschule Geisenheim)

Oben: Die weißen Trauben des Riesling
Unten: Die roten Trauben des Cabernet Sauvignon

ten zu lassen und zukünftige Änderungen in der Lagerung zu analysieren.
Bei dem für 2050 prognostizierten CO_2-Gehalt enthielten sowohl Trauben als auch Most für Riesling und Cabernet Sauvignon mehr Gesamt- und Äpfelsäure als im zweiten Versuchsjahr 2015. Zudem enthielten die Moste weniger Zucker. „Geschmacklich konnten wir bislang keine Unterschiede bei den 2014er Weinen feststellen“, erklärte Stoll, Institutsleiter für allgemeinen und ökologischen Weinbau. „Bei der geschmacklichen Wahrnehmung interagieren unterschiedliche Eigenschaften miteinander. Der Wein muss daher nicht zwangsläufig saurer wahrgenommen werden, nur weil der Gehalt an Weinsäuren höher ist.“ Langfristige Folgen einer erhöhten CO_2-Konzentration für den Weinbau und die Weinqualität können die Forscher daher nur vorsichtig abschätzen. Um Wechselwirkungen bei mehrjährigen Pflanzen wie der Rebe und deren Interaktion mit einem erhöhten Kohlendioxidgehalt auch langfristig beurteilen zu können, laufen in der Geisenheimer FACE-Anlage weitere Untersuchungen.
Verschiedene Forschergruppen der Hochschule Geisenheim arbeiten mit Partnern wie der Justus-Liebig-Universität Gießen und dem Max Planck Institut in Marburg daran, die komplexen Auswirkungen des Treibhausgases CO_2 auf Grünland, Wein- und Gemüsebau zu verstehen. Das Projekt FACE2FACE wird durch das Land Hessen im Rahmen der Landes-Offensive zur Entwicklung Wissenschaftlich-ökonomischer Exzellenz (LOEWE) gefördert.

Tagungsbeitrag
Wohlfahrt Y, Stoll M (2016): Multi-seasonal effects of elevated CO_2 on growth and grape quality of Vitis vinifera cvs. Riesling and Cabernet Sauvignon. In: Kammann C., Müller C, Breuer L, Andresen LC, Weigel HJ (Hrsg.): FACEing the future – food production and ecosystems under a changing climate, Book of Abstracts zur FACE2FACE Conference, 26.–29. Sep. 2016 in Gießen, S. 29

Weitere Informationen
http://www.face2face-conference.org/
LOEWE-Schwerpunkt FACE2FACE: http://www.hs-geisenheim.de/forschung/projekte/face-2face.html

Kontakt
M. Sc. Yvette Wohlfahrt, Prof. Dr. Manfred Stoll
Hochschule Geisenheim, Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau
Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim
Telefon: 06722 502-141 (während der Tagung: 0641 99-14886, Tagungsbüro)
E-Mail: Yvette.Wohlfahrt@hs-gm.de

Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Weinjobs.com und der BDO vermitteln Stellen in der Weinbranche. Der Bund Deutscher Oenologen möchte seinen Mitgliedern einen modernen und effektiven Career Service anbieten. Neben den Kooperationen mit den verbundenen Hochschulen wurde jetzt mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen. Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

- Wine Trading Technology – Business Development Manager
  Vin-Exchange Ltd
- Verkaufstalent
  VDP Weingut Fürst Hohenlohe, Oehringen
- Mitarbeiter(in) Verkauf M/W
  Kellerei Terlan

Mehr Stellenangebote gibt es unter:

weinjobs.com
jobs für weinfachleute, önologen und mehr

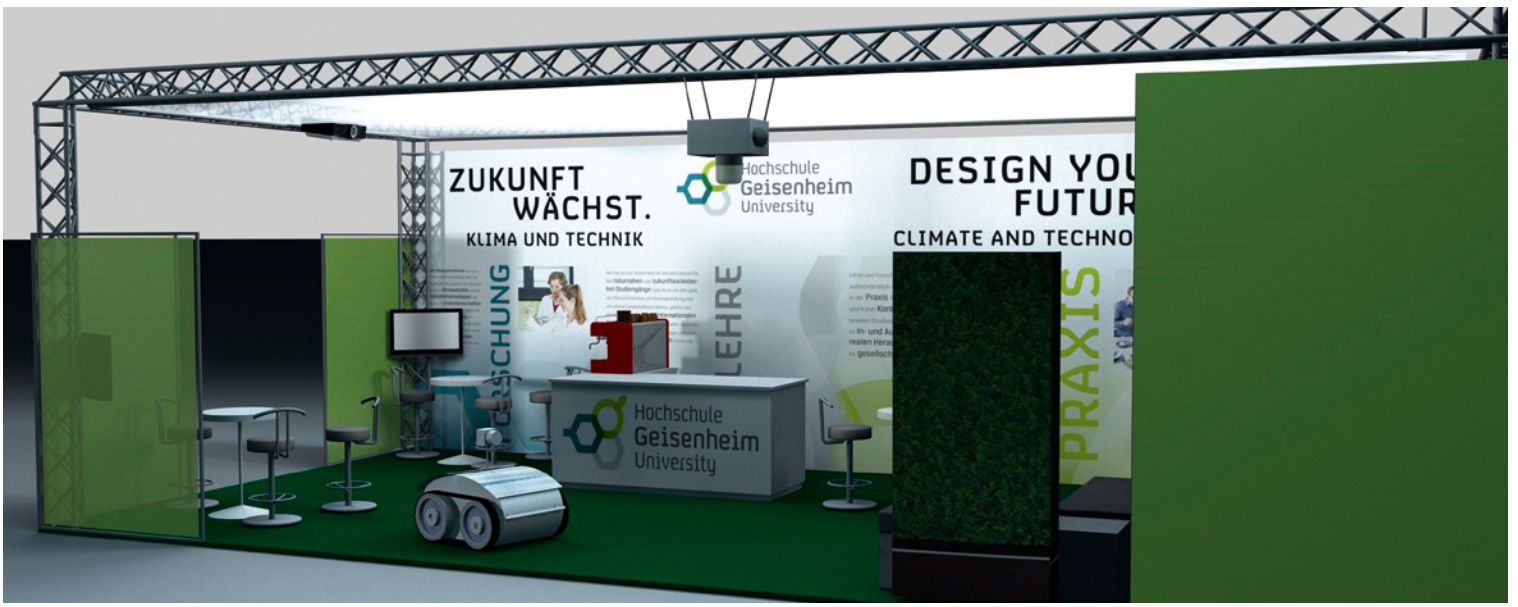
DESIGN YOUR FUTURE

Die HGU präsentiert aktuelle Forschungsprojekte auf der INTERVITIS

INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA

Die Hochschule Geisenheim ist unter dem Motto ZUKUNFT WÄCHST auf der Messe INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA vertreten und lädt alle Interessierten, Ehemaligen und Freunde herzlich ein, unseren innovativen Messestand zu besuchen.
Neuigkeiten aus den Bereichen KLIMA & TECHNIK erwarten Sie. Lernen Sie den VineRobot kennen oder erfahren Sie mehr über die Geisenheimer FACE-Anlage. Neue Forschungsprojekte wie zum Beispiel die „Hessen-Lampe“ sowie einer App zur Bewässerungssteuerung von Gemüse machen die Vielfalt unserer zukunftsorientierten Hochschule deutlich.
Tauschen Sie sich direkt mit den Wissenschaftler/-innen aus und erfahren bei einer Tasse Kaffee aus der hochschuleigenen Kaffeerösterei mehr über den komplexen Röstprozess. Oder genießen Sie in Ruhe ein Glas Wein im Grünen – unsere vertikalen Begrünungssysteme für den Innenraum bieten Raum zur Inspiration und netten Gesprächen.

Treffen Sie uns vom 27. – 30. November 2016 in Halle 5 Stand D72



Unter dem Motto: „DESIGN YOUR FUTURE“ präsentiert sich die Hochschule Geisenheim University auf der diesjährigen INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA

Buchen Sie Ihr Ticket für den Workshop in Geisenheim

Wine Intelligence, in Kooperation mit der Hochschule Geisenheim, wird Ihnen in dem Workshop „Weinmarken zum Erfolg führen“ aktuelle Einblicke in die Erfolgsfaktoren für Markenmanagement im Weinbereich aus seiner internationalen Projekterfahrung vermitteln.

Der Workshop wird die Rolle der Markenarchitektur für neue und etablierte Marken in der Weinbranche, Differenzierungs- und Kommunikationsebenen in einer Markenarchitektur, neuste Etiketten-, Produkt- und Verpackungs-Trends, die Markenkommunikation sowie die Markenpositionierung abdecken.

Anhand von Fallstudien werden die Erfolgsfaktoren für das Markenmanagement in der Weinbranche anschaulich gemacht. Unser Ziel ist es, Ihnen Ansatzpunkte zur Optimierung Ihrer Markenführung aus Konsumentensicht vorzustellen.

Vor und nach dem Workshop besteht die Gelegenheit zum Austausch in einem informellen Get-together.
Weitere Informationen zum Workshop und zur Anmeldung finden Sie untenstehend.

Details & Anmeldung
Geisenheim, Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung, Zentrum für Ökonomie
Wann: 17. November 2016
Get-together ab 13.00 Uhr
Workshop von 14.00 – 17.00 Uhr
Wo: Hochschule Geisenheim University
Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim
Goethezimmer
Kosten: €150

Hochschule Geisenheim University

Zobus, Eileen

Ref.: H. Dietrich – M. Ludwig

Kartoffelprotein als alternatives Schönungsmittel für Gelatine

In der Thesis geht es darum, ob das rein pflanzliche Schönungsmittel, nämlich ein Kartoffelprotein, in der Fruchtsaftindustrie zur Schönung zum Einsatz kommen kann. In diesem Fall können auch die Bedürfnisse der Veganer, Vegetarier und der gläubigen Gesellschaft (koscher, halal) gedeckt werden. Verankert wurde die Verwendung pflanzlicher Schönungsmittel letztes Jahr in der neuen Fassung der EU-Fruchtsaft-Richtlinie (1040/2014/EU) und soll zudem noch in die Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränke-Verordnung aufgenommen werden. Bei Bearbeitung der Thesis wurden verschiedene Schönungsreihen im Vergleich zur Gelatine angestellt. Dabei waren unterschiedliche Dosagemengen die Grundlage. Die Schönungen liefen nach dem Prinzip der Sedimentation ab, bevor eine anschließende Filtration folgte. Diese erfolgten zum einen nach dem Cross Flow-Prinzip und zum anderen nach der Schichtenfiltration. Dabei konnte bei allen Versuchen festgestellt werden, dass die Gelatineschönungen insgesamt effektiver und schneller verlaufen. Die Trübungswerte nach der Filtration allerdings glichen sich relativ gut an, wobei die Schönungen mit dem Kartoffelprotein nicht ganz an das Ergebnis der Gelatineschönungen heranreichen konnten. Dennoch kann mit dem Protein im Saftbereich durchaus gearbeitet werden, wenn eine Filtration erfolgt und wenn noch weitere Versuche angestellt werden, um die Wirksamkeit genauer zu ermitteln. Die Trübungen nach den Filtrationen lagen unter 1,0 TE/F und änderten sich auch nach einem Hitze-Kälte-Test nur gering, weshalb von stabilen Produkten gesprochen werden kann. Aufgefallen ist, dass eine Separation statt einer Sedimentation deutlich schlechtere Ergebnisse zeigt was die Trübungen betrifft. Hier können durchaus noch einige Versuche stattfinden, um herauszufinden, ob dies ein einmaliges Auftreten ist oder nicht. Generell kann über das Kartoffelprotein noch einiges geforscht werden. Grundsätzlich kann man nach den Ergebnissen dieser Thesis sagen, dass das Protein zunächst einmal für Apfelsaft geeignet ist.

Friederich, Daniel

Ref.: M. Freund – J. Seckler

Hygieneanforderungen und Reinigungspraxis kellerwirtschaftlicher Behältnisse

Die Hygieneanforderungen an Behältnisse der Weinbranche ergeben sich aus der Gesetzeslage, die klar vorschreibt, dass die sorgfältige Reinigung obligatorisch ist. Ferner bedeutet mangelnde Hygiene im Weinkeller starke Qualitätseinbußen.

Die Verschmutzungen in Weinlagerbehältnissen sind in der Regel leicht mit Natronlauge zu entfernen. Das Verfahren, Natronlauge mit Sprühkugeln auf die Tankoberfläche zu bringen, hat sich in der Praxis bewährt. So werden Weinstein und sonstige Verschmutzungen, beispielsweise durch Proteine, zuverlässig entfernt. Die Weinsteinentfernung durch Dämpfen und Abschrecken mit kaltem Wasser hat sich ebenfalls als Alternative zur Natronlauge durchgesetzt.

Die gute fachliche Praxis gibt vor, dass Sauberkeit und Hygiene zwingend notwendige Faktoren einer qualitativen Weinbereitung sind. Jeder Behälter muss nach der Belegung gereinigt werden. Holzfässer müssen zusätzlich konserviert werden. Die regelmäßige Weinsteinentfernung in Edelstahl- und GfK-Tanks ist unerlässlich für die Sauberkeit der Behälter, die nicht wie Holzfässer konserviert werden. Zur guten fachlichen Praxis gehört auch, schwer zugängliche Stellen, wie in angebauten Armaturen, gründlich zu reinigen und nicht zu vernachlässigen. Sind die Behältnisse sauber, so gilt es das Reinigungsmittel restlos zu entfernen und eine Verschleppung ins Produkt zu verhindern.

Sauberkeit und gründliche Reinigung kann in der Praxis der Weinbranche mittlerweile als Standard gesehen werden und hat entscheidend zur qualitativen Verbesserung des Weines der letzten Jahrzehnte beigetragen.

Bott, David

Ref.: M. Freund – W. Pfeifer

Kriterien der Beerensortierung und Sortierung mithilfe eines Dichtebads

Die Sortierung von Trauben bzw. Beeren gewinnt aufgrund sich ändernder Verhältnisse in der Weinbereitung wie zum Beispiel Klimawandel, Mechanisierung der Ernte oder gestiegener Qualitätsansprüche an Bedeutung. Die Arbeit gibt eine Literaturübersicht über den Stand der Technik im Bereich der Beerensortierung. Dabei werden optisch zu erkennende, qualitätsbestimmende Parameter wie Beerengröße oder -Farbe und deren Einfluss auf die Weinqualität beschrieben. In eigenen Versuchen wurde ermittelt, ob eine Sortierung von Beeren nach deren Mostgewicht mithilfe eines Dichtebades aus Most möglich und sinnvoll ist. Die dabei gewonnen Ergebnisse werden dargestellt und diskutiert. Die Ergebnisse lassen erkennen, dass sich das Verfahren für eine grobe Vorselektierung eignet, zum Beispiel zur Abtrennung von Geiztrauben aus dem Lesegut. Durch die große Beeinflussung der Inhaltsstoffe des späteren Mosts durch das Baden der Beeren ist es aber nicht für eine exakte Sortierung nach Reife geeignet. Sowohl die analytischen Ergebnisse, als auch die der sensorischen Untersuchung sprechen in diesem Punkt für sich.

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN

Interessiert Sie eine der hier abgedruckten Kurzfassungen besonders?
Nennen Sie uns Ihren Favoriten per E-Mail: ddw@meininger.de oder Fax: 06321 89 08 21. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU ausführlicher veröffentlicht.

BESUCHEN SIE UNS:
Intervitis Interfructa 2016
vom 27. – 30.11. in Stuttgart
Halle 3, Stand 3D10

Erbslöh zum Thema Gärung:

Sicherheit und intensive Aromen!

VitaFerm® Ultra F3
Multi-Nährstoffkomplex für die optimale Gärung und Aromaausprägung

PuroCell O
Fördert die Gäraktivität und adsorbiert Störstoffe

Zusätzliche Informationen finden Sie unter
www.erbsloeh.com

Abbildung: Elektronenmikroskopische Aufnahme von PuroCell O

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®