

Martin Nowak, Lukas Lang

Blauer Wildbacher Entsäuerungsvergleich

Im Entsäuerungsvergleich wurden drei Entsäuerungsvarianten beim Schilcher verglichen und anschließend sensorisch und analytisch bewertet.

Versuchsaufbau

Ein Schilchermost mit 12,1 g/L Gesamtsäure und 18,0 KMW wurde auf drei Varianten mit jeweils 2 Wiederholungen in 34 L Gärbehälter aufgeteilt. Die Mostentsäuert-Variante wurde vor der Gärung auf 9,5 g/L entsäuert. Die Plantarum-Variante wurde simultan mit *Lactiplantibacillus plantarum* Bakterien (ML Prime) beimpft und die Wein entsäuert-Variante erst im Wein mit Kaliumbicarbonat entsäuert. Alle anderen Varianten wurden vor der Füllung mit Kaliumbicarbonat auf 9,0 g/L feinentsäuert.

Analytik

Die Gesamtsäurewerte liegen auf ähnlichem Niveau, wobei die Plantarum-Variante mit 8,4 g/L leicht niedriger war. Die Apfelsäurewerte sind bei der Plantarum-Variante auf 4,0 g/L gesunken und bei den anderen Varianten auf 6,7 bis 7,0 g/L (Tabelle 2). Die Milchsäurewerte sind bei den Plantarum-Varianten auf 2,0 g/L gestiegen. Im Vergleich zu den anderen Varianten ist auch die flüchtige Säure leicht erhöht, was auf einen leichten Hefestress zurückzuführen sein könnte.

Sensorik

Beim ersten Parameter der Farbe wurden keine signifikanten Unterschiede von den Kostern festgestellt (Diagramm 1). In der Geruchsintensität wurde die Mostentsäuert-Variante schlechter bewertet. Auch beim Gesamteindruck schnitt diese Variante schlechter ab (Diagramm 2). Bei dem Param-

ter Duft einseitig und vielseitig konnte kein signifikanter Unterschied zwischen den Varianten festgestellt werden. Beim Säureeindruck lagen die Werte knapp beieinander, sodass auch hier keine wirklichen Unterschiede erkennbar waren.

Fazit

Es lässt sich festhalten, dass die Beimpfung mit Plantarum-Stämmen zur Säurereduktion im Schilcher sehr gut funktioniert. Auch die Entsäuerung im Wein war tendenziell leicht besser als die Mostentsäuert-Variante.

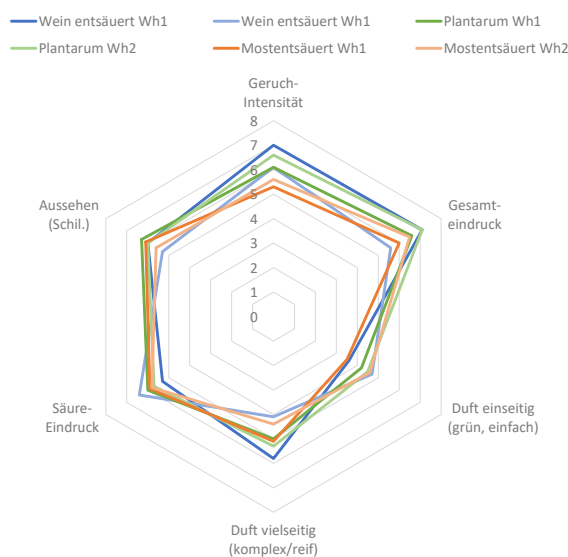


Diagramm 1: Sensorik Blauer Wildbacher

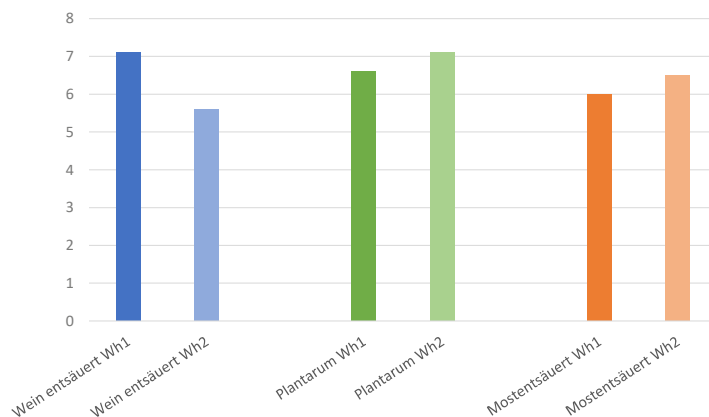


Diagramm 2: Gesamteindruck

Tabelle 2: Analysedaten bei der Sorte Blauer Wildbacher

Variante	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	„zuckerfr. Extrakt“	KMW	Gesamt-Säure	Wein-Säure	LÄpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Wein entsäuert Wh1	0,99549	11,78	0,2	0,1	0,1	28,5	18,6	9,1	1,6	7,0	0,0	0,3	0,42	3,39
Wein entsäuert Wh2	0,99544	11,75	0,2	0,1	0,1	28,2	18,6	9,1	1,7	6,9	0,0	0,3	0,40	3,38
Plantarum Wh1	0,99469	11,76	0,4	0,2	0,2	26,2	18,5	8,3	1,8	3,7	2,2	0,3	0,58	3,26
Plantarum Wh2	0,99480	11,69	0,4	0,2	0,2	26,2	18,4	8,5	1,7	4,3	1,9	0,3	0,56	3,27
Mostentsäuert Wh1	0,99568	11,71	0,2	0,1	0,1	28,7	18,6	8,7	1,5	6,7	0,0	0,3	0,44	3,45
Mostentsäuert Wh2	0,99580	11,70	0,2	0,1	0,1	29,0	18,6	8,8	1,5	6,8	0,0	0,3	0,43	3,46