



Ulrich Pedri

Ergebnisse einer
teilweisen Entalkoholisierung
mittels Kontaktormembran.

19.08.2011

Möglichkeiten zur Verringerung des Alkoholgehaltes im Wein:

Weinbaulich

Lesezeitpunkt > Reifezustand

Ertragsniveau > Reifeverlauf; Menge/Güte

Reduktion der Photosynthesefläche ???

Gärungstechnisch

Mischhefekulturen

Hefehybriden

Hefe GMO

Verlängerung der aeroben Phase

Restzuckerrest ???

Kellertechnisch

Entalkoholisierung

Entzuckerung von Most

Alkoholmanagement und Membrantechniken

- Schleuderkegelkolonne (spinning cone column),
- Umkehrosmose (RO),
- Filtrationstechnik (NF),
- Kontaktormembrane (Osmotische Destillation).

Quelle: Ne Approach by membrane contactor to manage dissolved gasses in wine and to reduce alcohol content of wine. O. Schmidt, J.C. Vidal, G Waidelich, Staatliche Lehr-und Versuchsanstalt Weinsberg, Internationaler IVIF-Kongress 2010 Stuttgart, Prozesstechnik – Prozesskontrolle und Alkoholmanagement, Tagungsunterlagen 2010.



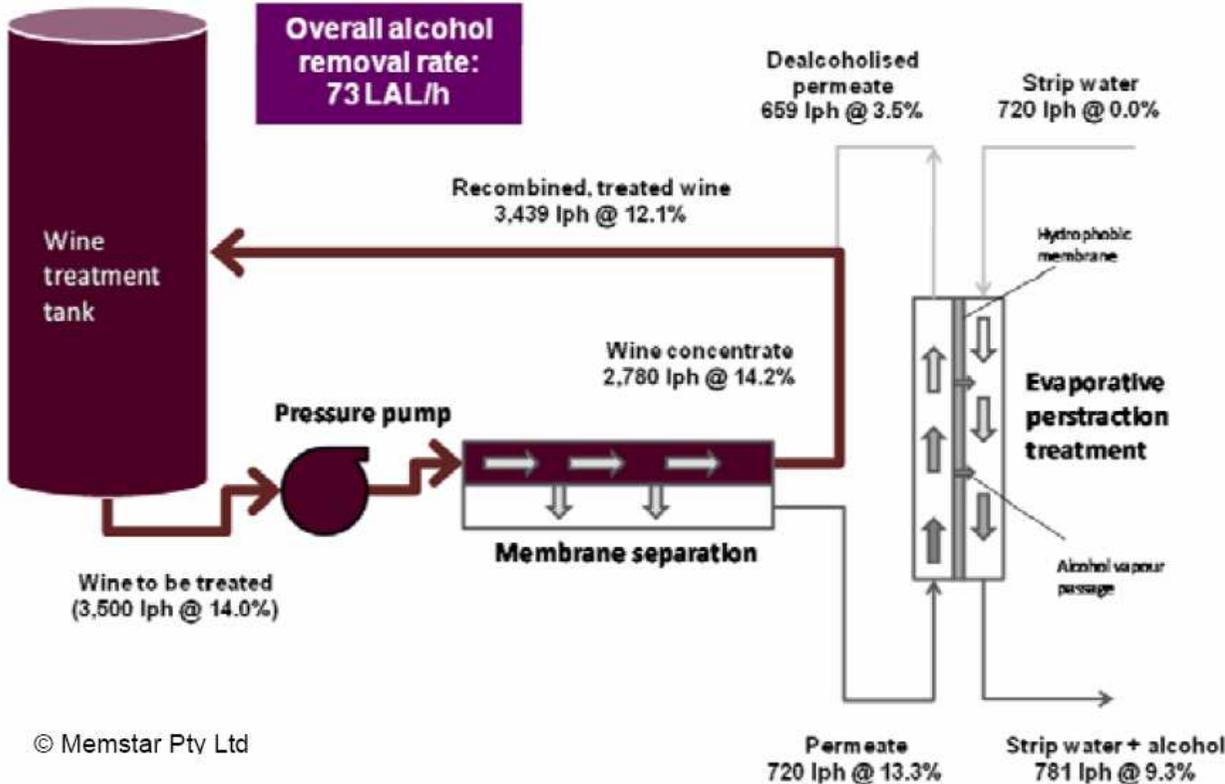
Quelle: Technological options for dealing with alcohol in wines. D. Wollan, Memstar Pty Ltd Internationaler IVIF-Kongress 2010 Stuttgart, Prozesstechnik – Prozesskontrolle und Alkoholmanagement, Tagungsunterlagen 2010.

MEMSTAR Midi 8



Memstar's Midi 8

MEMSTAR Midi 8



© Memstar Pty Ltd

Versuchsplan:

Weinbaulich

Verschnitte verschiedener Lesezeitpunkte bis
mit Spätlese

Ziel: Alkoholgrad früher Lesezeitpunkte
ergänzt durch das Aroma der Spätlese.

Technologisch

Verschnitt von verschiedene
Entalkoholisierungsstufen

Kombination und Verschnitte daraus

Versuchsplan:

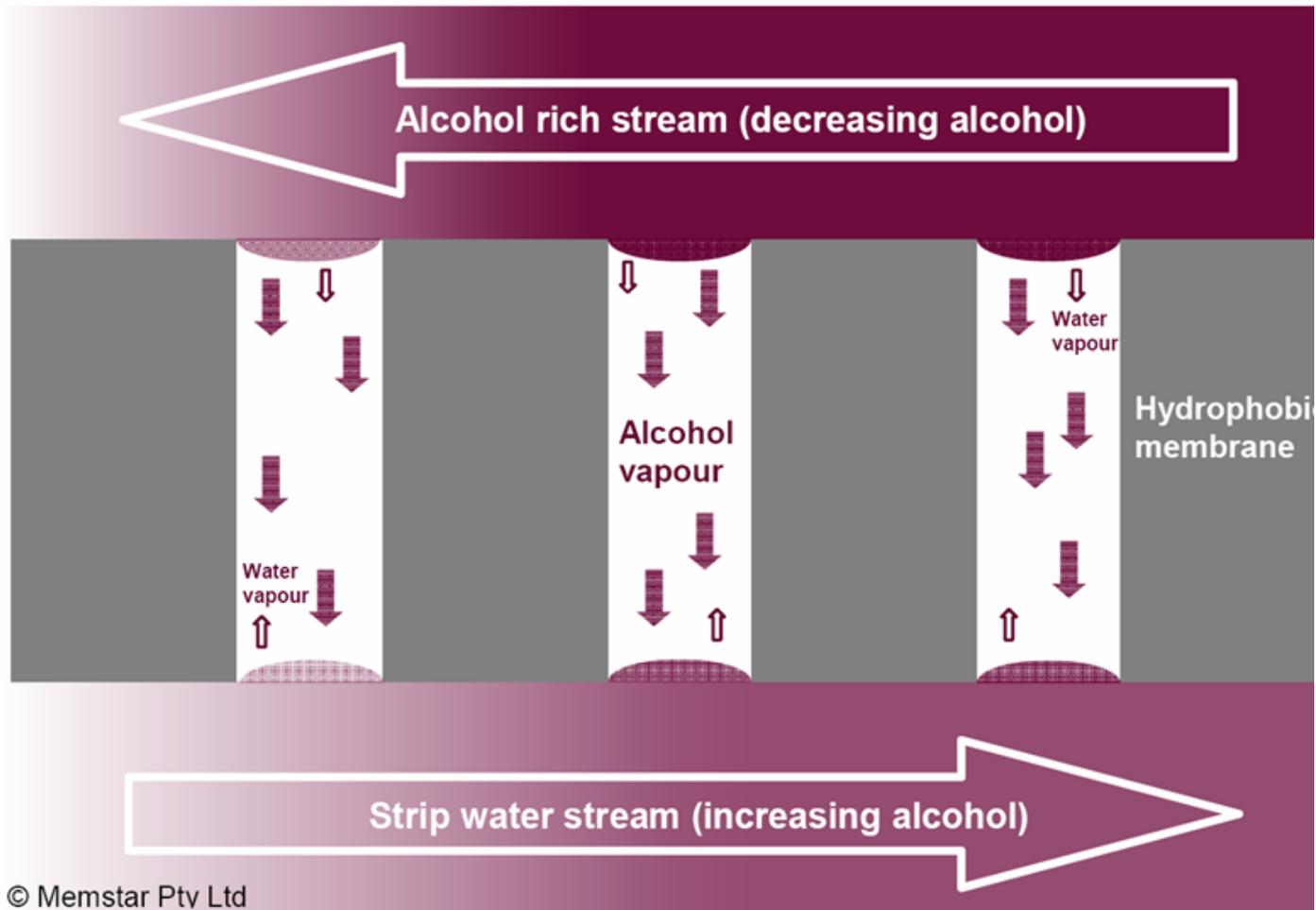
Sorten: 2 Weißburgunder x je 2 Wiederholungen
2 Sauvignon x (1 x 1 Wh. und 1 x 2 Wh.)
1 Chardonnay 1 Wiederholung
1 Gewürztraminer 1 Wiederholung

Varianten: Kontrolle

Teilweise Entalkoholierung von -1,5 % Vol bis -8,5 % Vol.

Verschnitte aus verschiedene Entalkolisierungsstufen

Technologie: hydrophobe Membran



Quelle: Technological options for dealing with alcohol in wines. D. Wollan, Memstar Pty Ltd Internationaler IVIF-Kongress 2010 Stuttgart, Prozesstechnik – Prozesskontrolle und Alkoholmanagement, Tagungsunterlagen 2010.

Technik: Kontaktormembran:

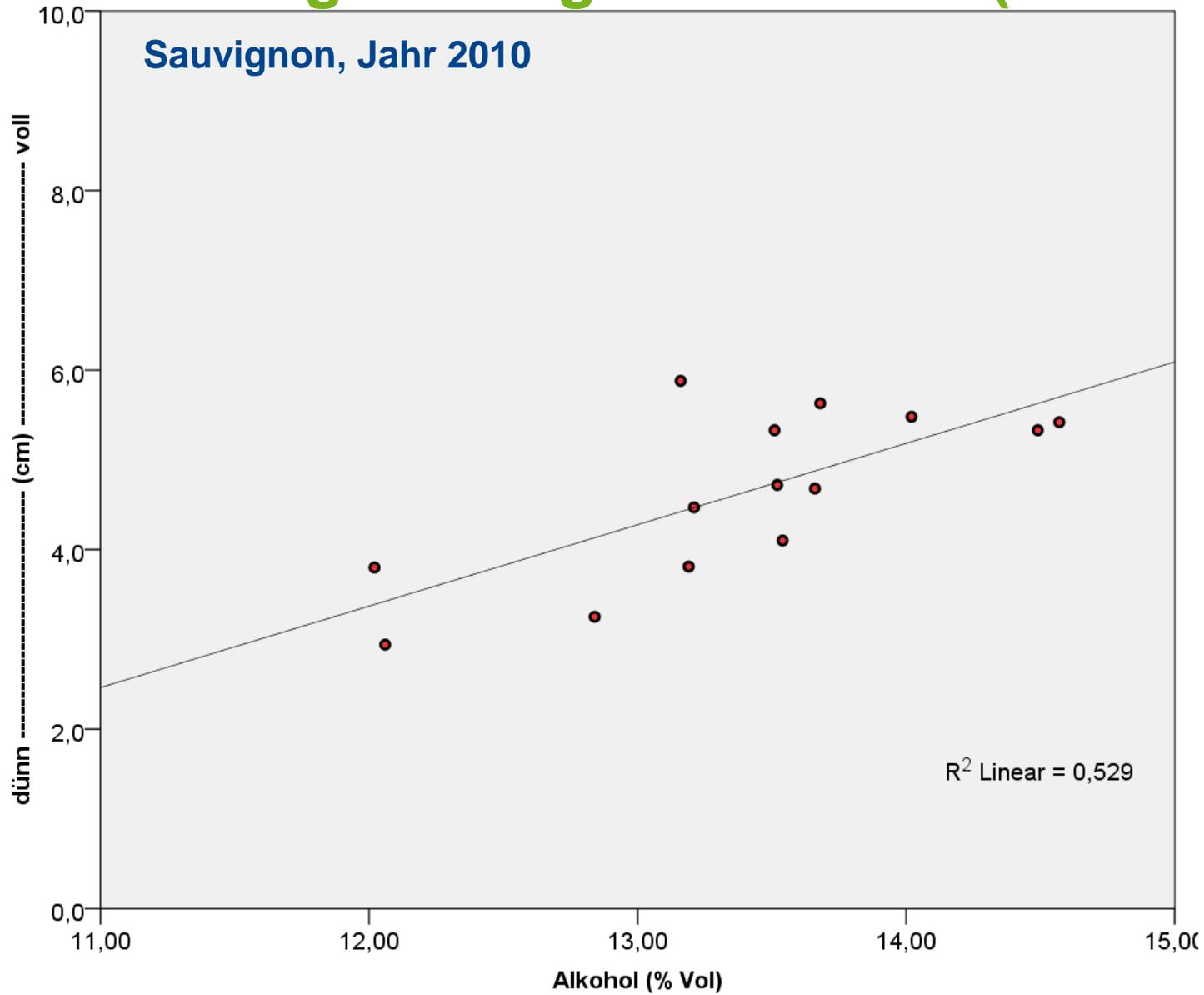


Technik:

Kontaktormembran:



Zusammenhang Alkoholgrad vs. Fülle (sensorisch)



Schlussfolgerungen:

einfache technische Ausrüstung,

präzise Möglichkeit den Alkoholgehalt zu reduzieren, nur kleine Korrekturen (Verschnitte nötig) möglich

bessere Ergebnisse mit einer starken Alkoholreduktion und Verschnitt

Einfluss auf Fülle und Länge sofort spürbar

Einfluss im Gesamteindruck bei -1,5 % Vol deutlich spürbar

nur in Einzelfällen eine Verbesserung der Harmonie

kleine Alkoholreduktion unter 0,5- max. 1 % Vol möglicherweise nicht feststellbar

Aufkonzentrierung der nicht flüchtigen Stoffe (Extrakt, Säure ecc.)

Alkohol maßgeblicher Faktor für die Empfindung der Fülle und Länge

Schlussfolgerungen:

Nicht beantwortete Frage:

Wird ein geringfügig teilweise entalkoholisierter (< 1 % Vol) Wein ohne direkten Vergleich als solcher erkannt?

Danke für Ihre Aufmerksamkeit.
Grazie della Vostra attenzione.
Thank you for your attention.



Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum | Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale
Research Centre for Agriculture and Forestry | Laimburg 6 – Pfatten (Vadena) | 39040 Auer (Ora) | Südtirol (Alto Adige) | Italy
T +39 0471 969 500 | F +39 0471 969 599 | laimburg@provinz.bz.it (laimburg@provincia.bz.it) | www.laimburg.it

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINZA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL