

Das strukturieren von Wein



Wir haben im Juli 2011 verschiedene Weine auf einem Weingut in Spanien in der Provinz von Katalunien getestet. Der Winzer baut seine Weine ökologisch an und verwendet keine Pestizide oder chemische Dünger.

Wir haben sowohl Weißweine wie auch Rotweine durch das Portable System Aguaestructurada fließen lassen, um die Auswirkungen der Neustrukturierung von Wein und seine Reaktionen zu testen.

Wir haben einen Rotwein der Standard Qualität durch das System Agua estructurada fließen lassen und konnten folgende Ergebnisse feststellen. Der strukturierte Wein verändert seine organoleptischen Eigenschaften. Der Wein ist weicher und hat ein ausgewogenes Aroma und hinterlässt keinen aggressiven Geschmack der Säure. Der unbehandelte Wein hatte mehr Säure und wesentlich mehr "Biss" im Abgang.

Bei unseren Versuchen mit Weisswein und Rotwein die wir neu strukturiert haben konnten wir folgende Unterschiede feststellen.

Weißwein unbehandelt: 3,4 ppm O₂. gelöst.

Weißwein strukturiert: 4,5 ppm gelöster O₂

Rotwein unbehandelt: 0,7 ppm. O₂. aufgelöst

Rotwein strukturiert: 3,0 ppm. O₂. aufgelöst

Wie in den Ergebnissen zu sehen ist wird beim Durchgang von Flüssigkeit durch das Strukturierungs System eine Freigabe von Sauerstoff (O₂) ausgelöst.

Alterung von Wein Typ Crianza aus der Provinz Priory - Gemeinde Poboleda

Alterung in der Flasche - Weiss Wein vom Typ Grenache

Der strukturierte Weisswein verbrachte dreieinhalb Monate in der Flasche und war organoleptisch wesentlich fortgeschrittener als der unbehandelte Weisswein, der nicht strukturiert wurde.

Schule für Önologie Gandesa 14 März 2012

Rotwein vom Typ Feixas

Der strukturierte Rotwein präsentiert offenere Aromen und hinterlässt ein weicheres Gefühl (Abgang) im Gaumen. Es scheint, dass nach einer halben Stunde die Aromen ausgewogen sind. Der unbehandelte Wein hatte nicht soviel Aroma und hatte einen höheren Gehalt an Säure und dadurch hinterließ dieser einen härteren Geschmack im Gaumen.

- getestet wurden Priorat Rotweine - aus Poboleda. - Der Rotwein war 7,5 Monate in der Flasche
- getestet wurde Weisswein vom Typ Grenache von der Ernte 2010

Auch hier haben wir festgestellt dass der strukturierte Weisswein wesentlich fortgeschrittener war und einen angenehmen Geschmack im Gaumen hinterlässt. Die Aromen waren ebenfalls besser entwickelt. Der Wein hatte eine leicht gelbliche Färbung. Der unbehandelte Weisswein hatte erheblich mehr Säure und seine Aromen waren weniger entwickelt im Vergleich zu dem strukturierten Wein. Es scheint, dass der unbehandelte Wein einen Punkt mehr an Oxidation hat. Ein bisschen am Limit ... bevor dieser irgendwelche Symptome des Alters aufzeigt. Anscheinend ist es eine der Qualitäten dieses Weines.

- -Es wäre notwendig weitere 6 Monate zu warten, um die differentielle Entwicklung in dieser Richtung zu sehen.

Rotwein: Typ Ull de Llebre, Cabernet, Grenache etc. (coupage).

Auch hier konnten wir ähnliche Ergebnis aufzeichnen. Der strukturierte Wein hat einen gehobnes Niveau an Aromen und hinterließ einen weicheren Geschmack im Gaumen. In diesem Fall wird die Anhebung der Aromen und der weiche Geschmack nicht aufgrund des Durchflusses durch das Strukturier System ausgelöst. Der Durchfluss hat vor 7,5, Monaten stattgefunden. Daraus folgt, dass diese Änderungen nicht durch Belüften des Weines durch das Gerät verursacht wurden, sondern auf andere Ursachen, die im Laufe der Zeit in der Flasche erzeugt werden.

Die Farbe vom strukturierten Wein ist eine Nuance etwas heller, als der unbehandelte Wein.



Bodega Burgos Porta S.L. Priorat Catalunya Noviembre 2011