

Auslaugekapazität von Eichenchips

R. WALLNER

Rotweine und -maischen wurden im Kleinversuch sowie unter großtechnischen Dimensionen mit Eichenholzchips versetzt und der Eintragsverlauf von definierten Leitverbindungen (cis/trans-Methyloctalacton, Vanillin, Guaiacol, Syringol, Eugenol und Furfurol) in Abhängigkeit von Toastingintensität und

Chipsgröße verfolgt. Die zugesetzten Chipsmengen und Behandlungsvarianten ließen sich, ebenso wie Chipsherkunft und -qualität analytisch verifizieren und auch kostmässig nachvollziehen. Dabei zeigte das Kostbild alle Übergänge von einem nur unterschweligen Holztönen bis zu einem intensiven Barriquecha-

rakter. Die sensorische Qualität chipsbehandelter Produkte war mit der von in Stahltank ausgebauten Weinen und Barriqueweinen vergleichbar. Das im Auslaugversuch mit verschiedenen Chipsvarianten beobachtete Aromaprofil präsentierte sich nach der Chipsanwendung im wesentlichen auch im fertigen Wein.

Autor: Dipl. Ing. R. WALLNER, Bundesamt für Weinbau, Gölbeseile 1, A-7000 EISENSTADT



