

Ökonomisch sinnvolle Alternative zur Holzfasllagerung:

Mikrooxygenierung von Rotweinen



Reifeentwicklung mit optimierter Sensorik

Der Anspruch der Verbraucher, Rotweine frühzeitig trinken zu können, führt zu Überlegungen, wie die Reifeentwicklung von Rotweinen optimiert werden kann. Als Alternative zur zeit- und arbeitsintensiven Holzfasllagerung kann eine vor dem biologischen Säureabbau durchgeführte Mikrooxygenierung in Edelstahltanks zu einer höheren Farbstabilität, zu einem weicherem Mundgefühl und zu samtigeren Tanninen bei Rotweinen führen. In Abhängigkeit der Rebsorte sind die korrekte Sauerstoffdosage und der Anwendungszeitraum die maßgeblichen Parameter, die bei der Mikrooxygenierung zu beachten sind.



Deutscher Rotwein ist gefragt

Im Zuge der weltweit gestiegenen Nachfrage nach Rotwein wird auch in Deutschland produzierter Rotwein immer beliebter; jedoch sind importierte Rotweine im Schnitt günstiger. Um im Wettbewerb mit internationalen Weinen zu bestehen, werden Verfahren zur kostengünstigeren Herstellung qualitativ hochwertiger Rotweine gesucht. Ein solches Verfahren ist die Mikrooxygenierung. Davon können viele der insgesamt 34.400 deutschen Weinbaubetriebe und rund 260 Winzergenossenschaften profitieren.

AiF-Forschungsvereinigung:

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

Forschungsstellen:

DLR Rheinpfalz, Abt. Weinbau und Önologie
Neustadt a.d. Weinstraße

Technische Universität Braunschweig
Institut für Lebensmittelchemie

Programm:

IGF, Projekt AiF 14788 N



Das o.g. IGF-Vorhaben der Forschungsvereinigung Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn wurde über die AiF im Rahmen des Programms zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung und -entwicklung (IGF) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages gefördert.



Mehr Infos:
QR-Link zur FEI-
Projektdatenbank:

