

# Einfluss von Kaolin (Tonmineral)-Behandlungen auf die Weinqualität

Michael Gölles, Thierry Wins

Agroscope, CH-8820 Wädenswil; www.agroscope.ch

## Versuchsbeschreibung

Um den Einfluss von Kaolin-Behandlungen gegen die Kirschessigfliege (KEF) auf die Weinqualität festzustellen wurde 2016 in Wädenswil ein Tastversuch auf Blauburgunder (Klon: A.21.07) angelegt. Dazu wurden jeweils 5 Reihen à 31 Rebstöcken mit 2 Spritzungen Kaolin in 2 Dosierungen (12 bzw. 24 kg/ha) behandelt. Die erste Behandlung erfolgte kurz nach dem Beginn des Farbumschlages, die Zweite ca. 2 Wochen später. Als Vergleich wurde dieselbe Anzahl an Stöcken unbehandelt belassen. Für die Vinifikation wurden die Trauben der jeweils mittleren 3 Reihen verwendet.

## Probennahme KEF

Wöchentlich (ab Ende September) wurden jeweils 50 Beeren je Verfahren entnommen und unter dem Binokular auf Eiablagen durch die KEF untersucht.

## Auswertung

Generell wurde in Wädenswil nur wenig KEF festgestellt, der Befall beschränkte sich auf einzelne Sorten. Auch in der Kontrolle der Versuchspartizelle war der KEF-Befall zu schwach um eine Aussage bezüglich der Wirkung der Kaolin-Behandlungen auf die Eiablage zu machen. Die erhobenen Befallszahlen sind in der untenstehenden Tabelle zu sehen.

### % Beeren mit Eiablagen (Stichprobe à 50 Beeren)

	KW 39	KW 40	KW 41	KW 42	KW 44
Kontrolle	0	0	3	0	0
Surround 12kg/ha	0	0	0	0	0
Surround 24kg/ha	0	0	0	0	0

## Weinbereitung und Analysen

Die Weine wurden nach der Ernte separat gekellert und nach Standardverfahren (Maischegärung, händisch gestösselt) mit der Hefe W 15 vergoren. Anschliessend wurde bei allen 3 Weinen ein bakterieller Säureabbau (BSA) gemacht und die Gesamtsäure mittels Entsäuerung auf 5 g/l eingestellt. Auf weitere Weinbehandlungen wurde verzichtet. Während des gesamten Verarbeitungsprozesses konnten zwischen den einzelnen Verfahren keine Unterschiede festgestellt werden. Sowohl Gärung als auch BSA und Entsäuerung verliefen reibungslos und in normalem Rahmen. Auch bei den analysierten Inhaltsstoffen unterscheiden sich die Weine nicht besonders. Kleinere Unterschiede sind der Vinifikationsmethode geschuldet. In den nachfolgenden Tabellen sind die Werte der Weinanalyse ersichtlich.

	Alkohol %Vol.	Titr. GS g/l	pH	Gesamt- Extrakt g/l	Flüchtige Säure g/l	Zucker g/l
Kontrolle	11.6	5.0	3.83	27.7	0.36	0.1
Surround 12 kg/ha	12.0	5.0	3.83	27.2	0.36	0.1
Surround 24 kg/ha	11.7	5.0	3.85	27.4	0.37	0.1

	Farb- Int. (a+b)	Farb- Nuance alpha	Ges.- Phenol mg/l	Phenol- Index	Antho- cyane mg/l
Kontrolle	3.60	-11.26	1450	35.1	338
Surround 12 kg/ha	3.98	-6.81	1617	38.1	388
Surround 24 kg/ha	4.66	-3.98	1686	37.3	326



## Zusammenfassung

Im Rahmen eines Tastversuches wurde der Einfluss einer Surround-Behandlung gegen die Kirschessigfliege auf die für die Weinbereitung relevanten Inhaltsstoffe untersucht.

Dabei konnten weder bei der Weinbereitung, noch bei der analytischen Prüfung der Moste und Weine relevante Unterschiede zwischen den behandelten und unbehandelten Trauben festgestellt werden. Mit Ausnahme der Erschwernis bei der Sönderung allfälligen Fäulnisbefalls bei der Ernte, ist nach bisherigen Erkenntnissen aus diesem Versuch kein negativer Einfluss durch Kaolin zu erwarten.