



Herausragende Leistungen der Abteilung Kellerwirtschaft

Aufklärung des Chemismus und der Mikrobiologie des biologischen Säureabbaus



Holzfässer für Ausbau und Lagerung von Rotwein

1909, also schon vor über 100 Jahren wurde der biologische Säureabbau durch Wenzel Seifert aufgeklärt und beschrieben. Aber erst um das Jahr 2000 wurde der biologische Säureabbau eine Standardtechnologie in österreichischen Rotweinkellern.

Einführung der „gekühlten Gärung“



Modere Edelstahlanks mit Doppelmantelkühlung



Die Temperatursteuerung durch gezielte Kühlung während der Gärung ist heute die Grundlage für die typischen fruchtigen österreichischen Weißweine. Entwickelt wurde diese einfache und doch revolutionäre Technik durch Walter Saller im Jahr 1951. Ein moderner Keller ohne Kühleinrichtungen ist heutzutage undenkbar.

Doppelsalzsäuerung



Doppelsalzsäuerung der „Teilmenge“



Österreichische Weißweine zeichnen sich durch ihre angenehme und erfrischende Säure aus. In manchen Jahren kann zu viel Säure und hier vor allem die aggressive Äpfelsäure den Wein aber unharmonisch machen. Johann Haushofer entwickelte 1971 eine Methode um störende Äpfelsäure gezielt aus dem Wein zu entfernen.

Vergleich unterschiedlicher Lagerbehälter



Betonei



Glasierter Tonbehälter



Holz



Granit



Edelstahl



Amphore

Die Behälter für die Weinlagerung haben sich in den letzten 160 Jahren stark verändert. Waren die Weinbehälter früher besser, schlechter oder nur anders? Was bevorzugen Weinexperten und was die Konsumenten heute? Aktuelle Forschungen an der HBLA u. BA Klosterneuburg beschäftigen sich auch mit solchen Fragen.

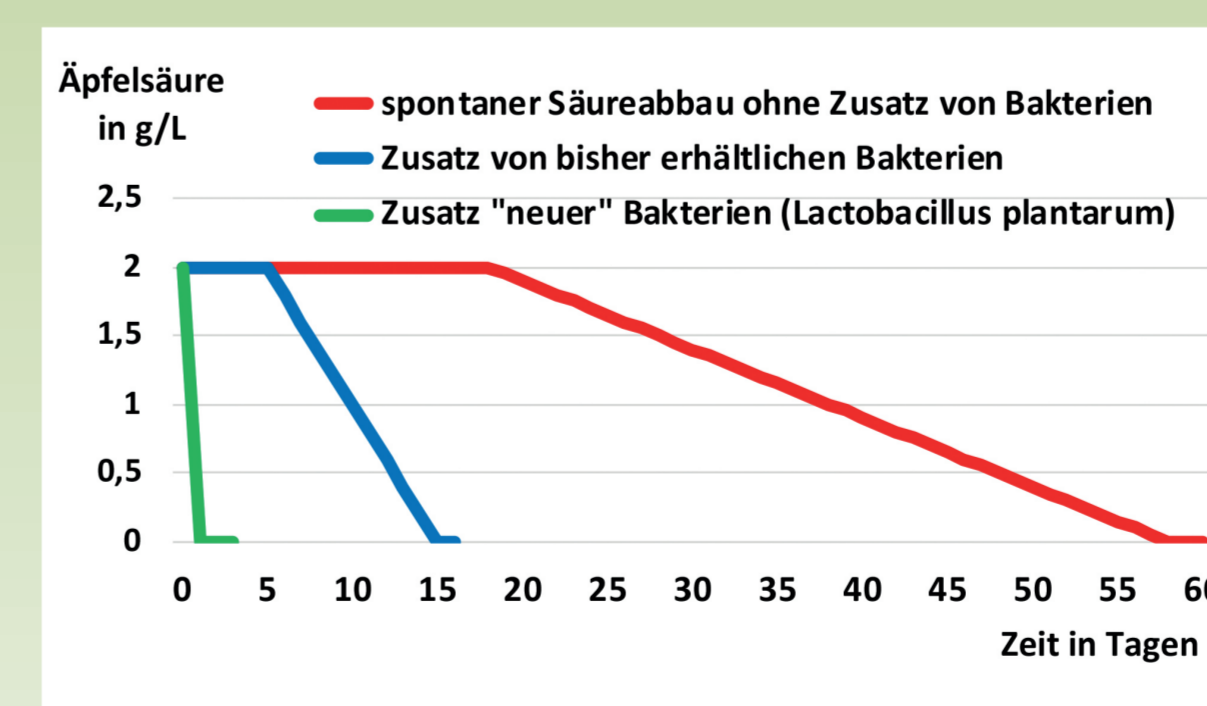
Immer am aktuellsten Stand bleiben



Zertifizierungen stellen einen immer wichtigeren Bestandteil bzw. Wettbewerbsvorteil

im Bereich Weinbereitung dar. Um immer aus erster Hand über die Vorteile, Nachteile und die praktische Umsetzung berichten zu können, wurden an der HBLA u. BA alle relevanten bzw. zukunftsweisenden Zertifizierungen wie Nachhaltig Austria, „Bio Austria“, ISO 22000 und FSSC 2000 sowie IFS Global Markets Food auch selbst erfolgreich durchlaufen.

Äpfelsäureabbau 3.0



100 Jahre nach der Beschreibung durch Seifert zeichnet sich möglicherweise wieder eine Revolution in Bereich des biologischen Säureabbaus an. Ein gezielter „spontaner“ Säureabbau ohne Bakterienzusatz dauert ca. 2 Monate, mit einem Bakterienzusatz bisher ca. 2 Wochen. An der HBLA u. BA Klosterneuburg werden aktuell neue Bakterien in österreichischen Weinen getestet, die diese Zeit auf 2 Tage verkürzen könnten.

