

Forschungsergebnisse

**‘Bewertung der Vinova-Korken auf Bordeauxwein  
nach 18 Monaten Lagerung’**

‘Validation des bouchons Vinova sur vins bordelais à 18 mois de stockage’



<b>1. Beschreibung der Forschung</b> (Rapport S. 4 – 7)	<b>3</b>
1.1 Forschungsstätte	3
1.2 Auftraggeber	3
1.3 Beschreibung der Forschung	3
<b>2. Die önologischen Parameter</b>	<b>4</b>
<b>2.1 Liegend gelagerter Roséwein</b> (Rapport S. 9 – 19)	<b>4</b>
2.1.1 FREIE SO <sub>2</sub> (RAPPORT S.10)	4
2.1.2 GESAMTE SO <sub>2</sub> (RAPPORT S. 11)	5
2.1.3 FARBENTWICKLUNG (RAPPORT S. 12 – 19) : ICM (INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE)	5
<b>2.2 Stehend gelagerter Roséwein</b> (Rapport S. 20 – 31)	<b>6</b>
2.2.1 FREIE SO <sub>2</sub> (RAPPORT S. 21)	6
2.2.2 GESAMTE SO <sub>2</sub> (RAPPORT S. 22)	6
2.2.3 FARBENTWICKLUNG (RAPPORT S. 23 – 31) : ICM (INTENSITÉ COLORANTE MODIFIÉE)	7
<b>2.3 Zusammenfassung und Schlussbemerkung</b> (Rapport S. 33)	<b>8</b>
<b>3. Probe</b> (Rapport S. 46 – 69)	<b>9</b>
3.1 Konzentration an CO <sub>2</sub>	9
3.2 Bewertung	10
<b>4. Allgemeine Schlussbemerkung</b> (Rapport S. 70 – 71)	<b>11</b>

## **1. Beschreibung der Forschung** (Rapport S. 4 – 7)

### **1.1 Forschungsstätte**

- Forschungsstelle : Weinort Blanquefort (33)
- Forschungskategorie : Verkorkung

### **1.2 Auftraggeber**

Indurub NV Vinova  
Berchemstraat 124  
9690 Kluisbergen  
Belgique

### **1.3 Beschreibung der Forschung**

Der Betrieb Indurub nv Vinova hat einen synthetischen Weinkorken entwickelt. Damit das Verhalten der Korken auf Bordeauxwein beurteilt werden konnte, hat das französische Institut 'Chambre d'Agriculture de la Gironde' eine Forschung der önotechnischen Qualitäten der Korken realisiert.

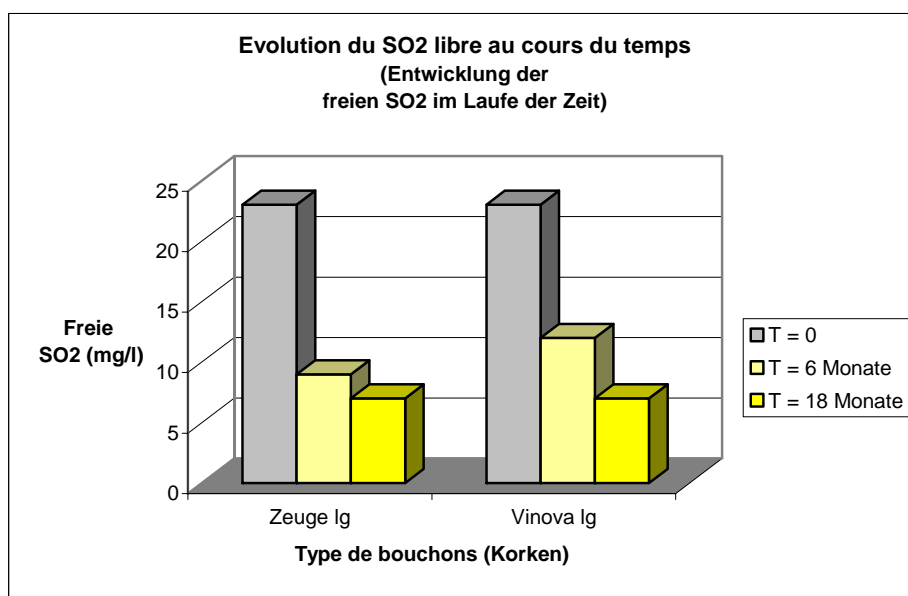
**Bemerkung : In der Forschung sind der Vinovakorken und der koextrudierte Marktführer „nachfolgend Zeuge genannt“ untersucht worden.**

## 2. Die önologischen Parameter

### 2.1 Liegend gelagerter Roséwein (Rapport S. 9 – 19)

#### 2.1.1 Freie SO<sub>2</sub> (Rapport S.10)

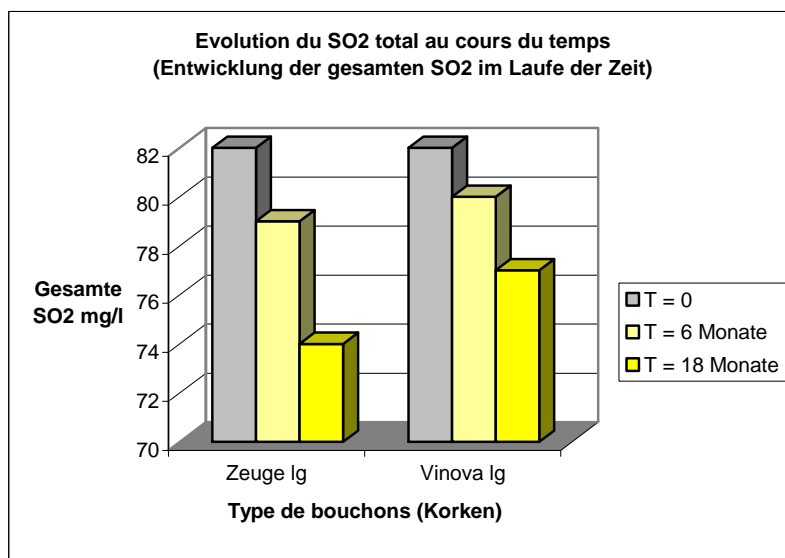
Freie SO <sub>2</sub>	T = 0	T = 6 Monate	T = 18 Monate
Zeuge	23	9	7
Vinova	23	12	7



Die freie SO<sub>2</sub> entwickelt sich **in gleichem Maße** bei Vinova als auch beim koextrudierten Zeugen.

2.1.2 Gesamte SO<sub>2</sub> (Rapport S. 11)

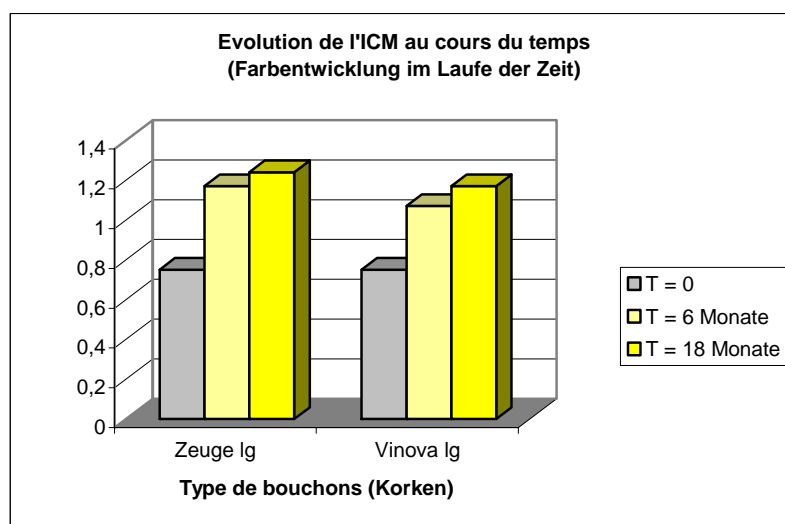
Gesamte SO <sub>2</sub>	T = 0	T = 6 Monate	T = 18 Monate
Zeuge	82	79	74
Vinova	82	80	77



Bei den liegend gelagerten mit Vinova verkorkten Flaschen liegt die Konzentration an gesamter SO<sub>2</sub> nach 18 Monaten höher als bei den mit dem koextrudierten Zeugen verkorkten Flaschen.

2.1.3 Farbentwicklung (Rapport S. 12 – 19) : ICM (Intensité Colorante Modifiée)

ICM	T = 0	T = 6 Monate	T = 18 Monate
Zeuge	0,75	1,17	1,24
Vinova	0,75	1,07	1,17

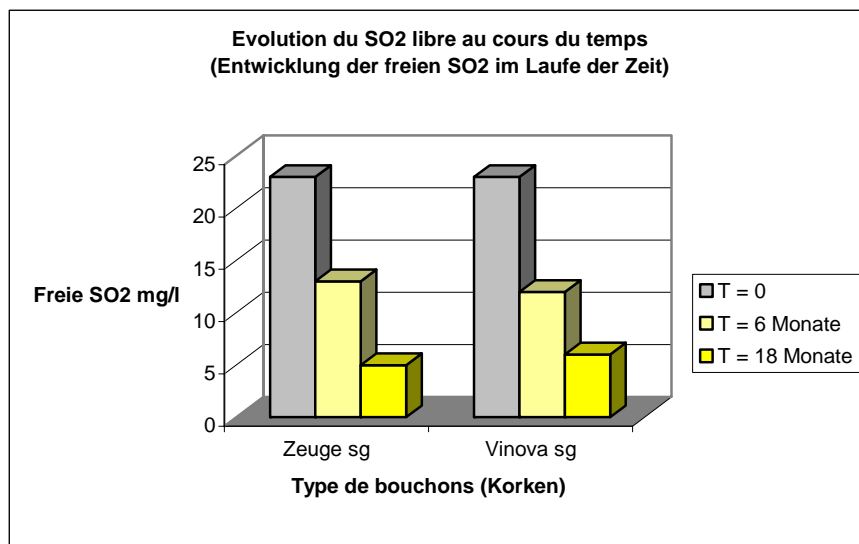


Mit dem Vinovakorken entwickelt sich die Farbe langsamer im Laufe der 18 Monate als mit dem koextrudierten Zeugen.

## 2.2 Stehend gelagerter Roséwein (Rapport S. 20 – 31)

### 2.2.1 Freie SO<sub>2</sub> (Rapport S. 21)

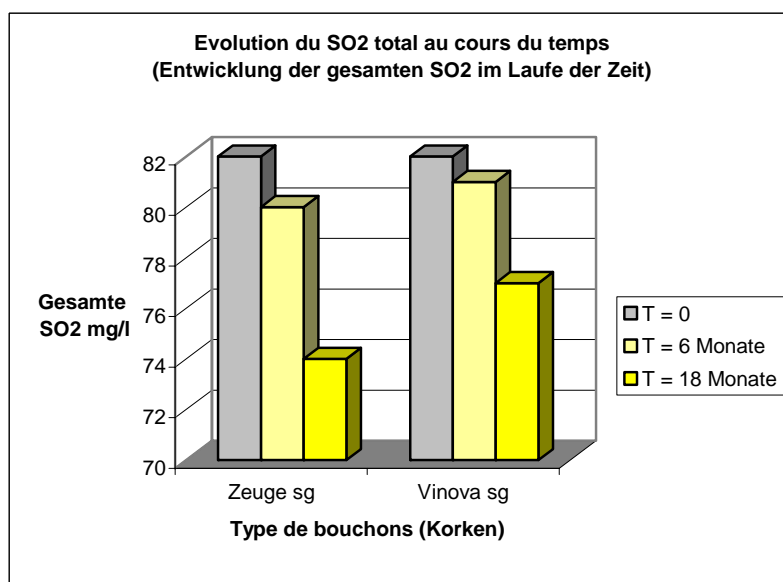
Freie SO <sub>2</sub>	T = 0	T = 6 Monate	T = 18 Monate
Zeuge	23	13	5
Vinova	23	12	6



Die freie SO<sub>2</sub> entwickelt sich **in gleichem Maße** bei Vinova als auch beim koextrudierten Zeugen.

### 2.2.2 Gesamte SO<sub>2</sub> (Rapport S. 22)

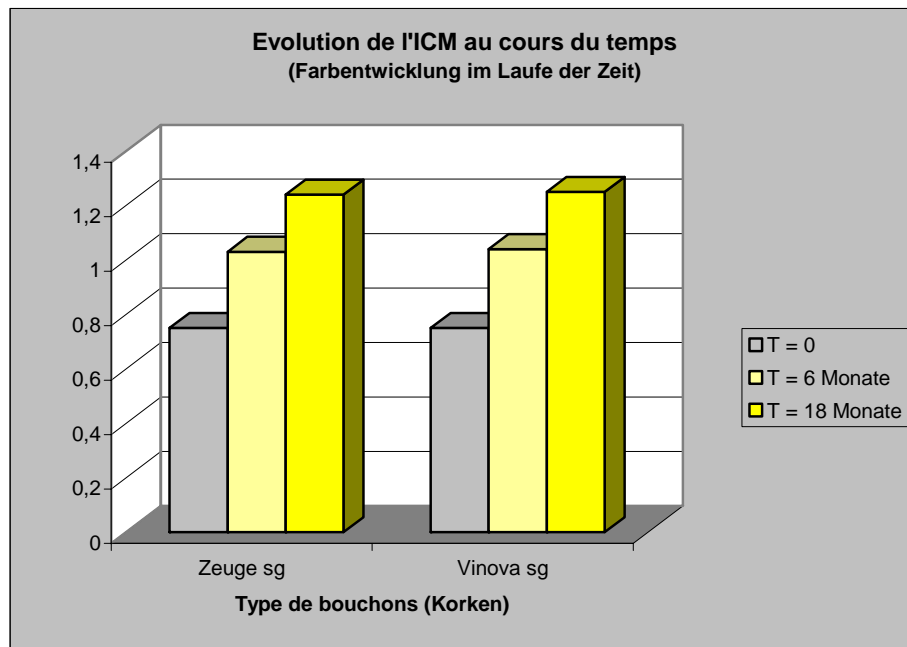
Gesamte SO <sub>2</sub>	T = 0	T = 6 Monate	T = 18 Monate
Zeuge	82	80	74
Vinova	82	81	77



Bei den stehend gelagerten mit Vinova verkorkten Flaschen liegt die **Konzentration an der gesamten SO<sub>2</sub> höher** als bei den mit dem koextrudierten Zeugen verkorkten Flaschen.

2.2.3 Farbentwicklung (Rapport S. 23 – 31) : ICM (Intensité Colorante Modifiée)

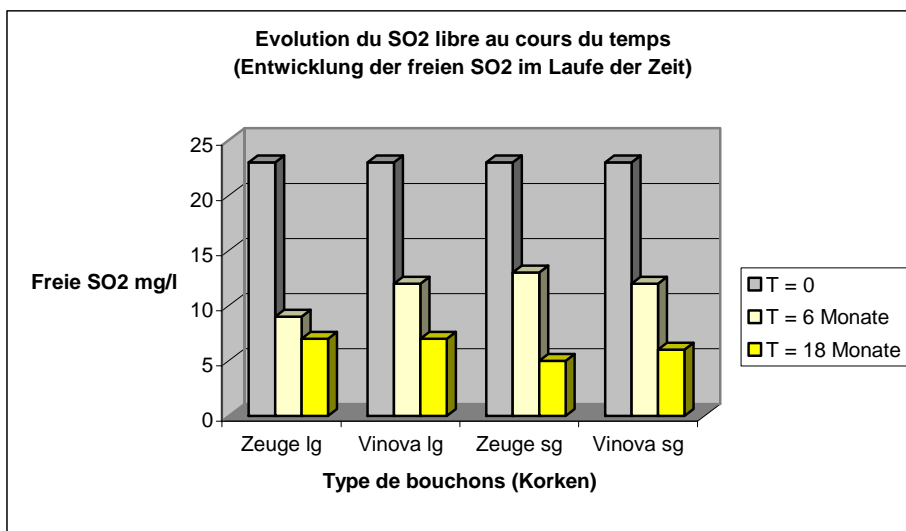
ICM	T = 0	T = 6 Monate	T = 18 Monate
Zeuge	0,75	1,03	1,24
Vinova	0,75	1,04	1,25



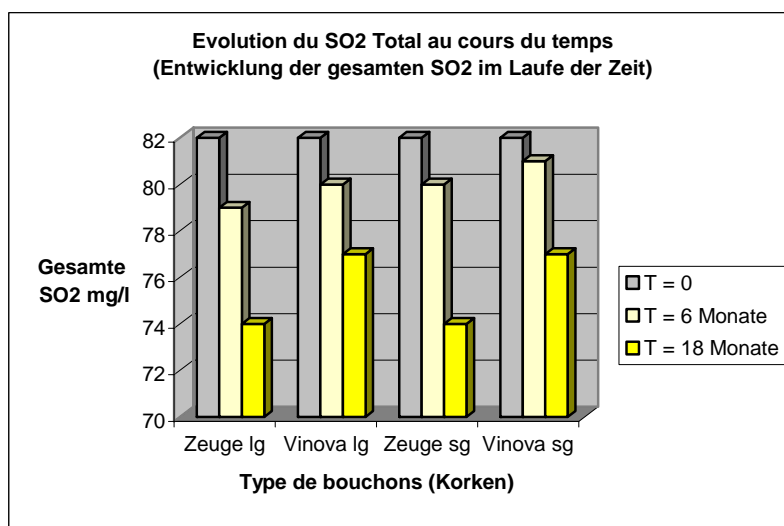
Mit dem Vinovakorken **entwickelt sich die Farbe langsamer** als mit dem koextrudierten Zeugen während der 18 Monate.

### 2.3 Zusammenfassung und Schlussbemerkung (Rapport S. 33)

Freie SO2	T = 0	T = 6 Monate	T = 18 Monate
Zeuge lg	23	9	7
Vinova lg	23	12	7
Zeuge sg	23	13	5
Vinova sg	23	12	6



Gesamte SO2	T = 0	T = 6 Monate	T = 18 Monate
Zeuge lg	82	79	74
Vinova lg	82	80	77
Zeuge sg	82	80	74
Vinova sg	82	81	77

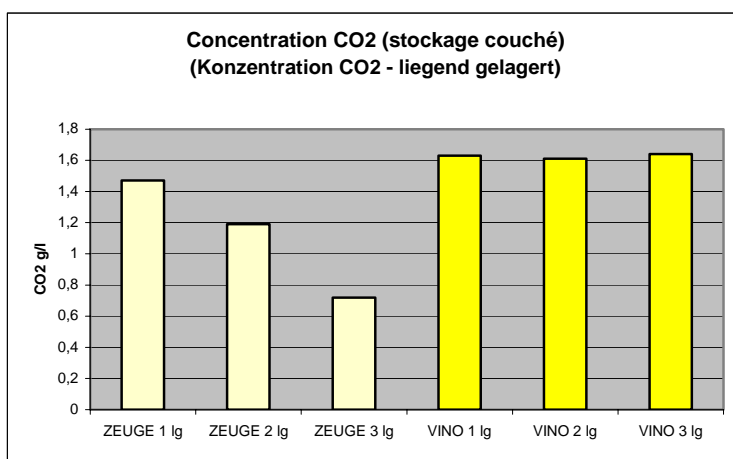


Die Lagerungsmethode hat **keinen Einfluss** auf die önologischen Parameter des mit **Vinova** verkorkten Roséweines. Der Vinovakorken ist **für jede Lagerungsvariante besser als oder zumindest gleich gut wie** der koextrudierte Zeuge.

### 3. Probe (Rapport S. 46 – 69)

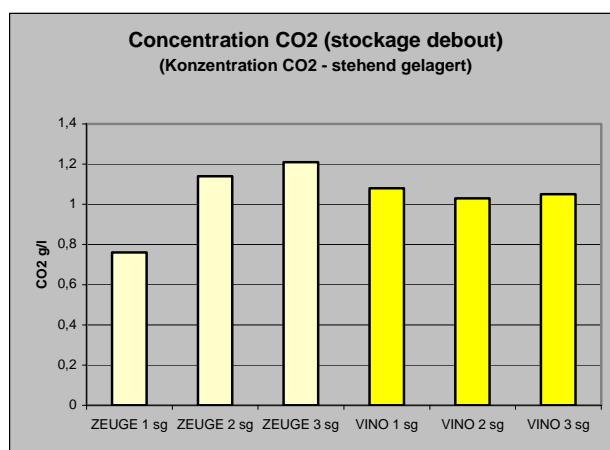
#### 3.1 Konzentration an CO<sub>2</sub>

ZEUGE 1 lg	1,47
ZEUGE 2 lg	1,19
ZEUGE 3 lg	0,72
VINO 1 lg	1,63
VINO 2 lg	1,61
VINO 3 lg	1,64



Die mit Vinova verkorkten Flaschen zeigen nach 18 Monaten **eine höhere Konzentration an CO<sub>2</sub>** und **entwickeln sich insgesamt gleichmäßiger** als die mit dem koextrudierten Zeugen verkorkten Flaschen.

ZEUGE 1 sg	0,76
ZEUGE 2 sg	1,14
ZEUGE 3 sg	1,21
VINO 1 sg	1,08
VINO 2 sg	1,03
VINO 3 sg	1,05



Die mit Vinova verkorkten Flaschen **entwickeln sich gleichmäßiger** als die mit dem koextrudierten Zeugen verkorkten Flaschen .

### **3.2 Bewertung**

Während der Probe vom liegend gelagerten Roséwein erfahren wir einen Unterschied in der Undurchlässigkeit der Korken. Dies kommt deutlich zum Ausdruck beim perlenden Charakter, manchmal begleitet von einem Unterschied im Oxidationsgehalt. Beim koextrudierten Zeugen bemerken wir ebenfalls einen gewissen Hang zu chemischen Spuren. Jene zwei Aspekte könnten die bessere Bewertung des Vinovakorken im Vergleich zum koextrudierten Zeugen erklären.

Die Probe des standgelagerten Weines (ohne Kontakt des Weines mit dem Korken) ergibt keine signifikanten Unterschiede zwischen den mit Vinova verkorkten Flaschen und jenen mit dem koextrudierten Zeugen.

#### 4. Allgemeine Schlussbemerkung (Rapport S. 70 – 71)

Während der Forschung sind die önotechnischen Qualitäten der Vinovakorken im Vergleich zu den koextrudierten Zeugen untersucht worden.

Untere Aspekte von zwei Roséweinen - liegend- beziehungsweise stehend gelagert – sind während 18 Monate untersucht worden:

- önologische Analysen
- organoleptische Analysen

Bezüglich der önologischen Parameter (freie SO<sub>2</sub>, gesamte SO<sub>2</sub> und Farbeentwicklung) lassen sich nur geringe Unterschiede feststellen. Trotzdem verhalten sich einige Modalitäten (totale SO<sub>2</sub>) besser mit Vinova. Außerdem zeigen die Vinovakorken eine höhere Homogenität.

Bezüglich der Konzentration an CO<sub>2</sub> bemerkt man ein deutlich besseres Resultat mit dem liegend gelagerten Vinovakorken als mit dem koextrudierten Zeugen. Die Konzentration an CO<sub>2</sub> präsentiert sich gleichmäßiger sowohl liegend gelagert als stehend gelagert.

Die oben beschriebenen Elemente kommen deutlich zum Ausdruck während der Probe und Bewertung.

**“Während der Probe von liegend gelagerten Roséwein erfahren wir einen Unterschied in der Undurchlässigkeit der Korken. Dies kommt deutlich zum Ausdruck beim perlenden Charakter, manchmal begleitet von einem Unterschied im Oxidationsgehalt. Bei den koextrudierten Zeugen bemerken wir ebenfalls einen gewissen Hang zu chemischen Spuren. Jene zwei Aspekte könnten die bessere Bewertung der Vinovakorken im Vergleich zu den koextrudierten Zeugen erklären.”** (Rapport S.71)

	CO2 g/l	Totale SO2 g/l
ZEUGE 1 lg	1,47	74
ZEUGE 2 lg	1,19	74
ZEUGE 3 lg	0,72	74
VINO 1 lg	1,63	77
VINO 2 lg	1,61	77
VINO 3 lg	1,64	77

	CO2 g/l	Totale SO2 g/l
ZEUGE 1 sg	0,76	74
ZEUGE 2 sg	1,14	74
ZEUGE 3 sg	1,21	74
VINO 1 sg	1,08	77
VINO 2 sg	1,03	77
VINO 3 sg	1,05	77

