
Praxisschulung für Weinanalyse

Der Weinbau ist in Vorarlberg noch eine Randerscheinung, gewinnt aber wieder an Bedeutung und Interesse. Die Überwachung der Qualität und die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben erfordert es, verschiedene Messungen im Wein vorzunehmen. Nicht immer sind diese einfach durchzuführen. Wo dies aber einfach geht, erleichtert es die Arbeit sehr. Diese Praxisschulung soll kleine Weinbauern darüber informieren, welche Werte wichtig sind, welche man selbst bestimmen kann und wie man das korrekt macht. Expertinnen und Experten des Weinlabors Schließmann informieren und leiten die praktischen Übungen an.

Für den Übungsteil sollten die Teilnehmenden 1-2 Weine zum Messen mitbringen.

Betroffene Produkte / Schwerpunkt: Wein und Weinprodukte

Vor der Gärung und vor dem Abfüllen sind wichtige Zeitpunkte, den Wein zu überprüfen. Laboranalysen brauchen oft ihre Zeit und sind wegen des Postversandes eher aufwändig. Viele Inhaltsstoffe des Weines können aber auch mit einfachen Hilfsmitteln selbst gemessen werden. Teilnehmende erhalten einen Überblick und können alle Hilfsmittel auch selbst unter Anleitung der Fachleute des Weinlabors Schließmann ausprobieren.

Hier die wichtigsten Fragestellungen:

- Welche wichtigen Parameter kann man mit einfachen Hilfsmitteln oder erschwinglichen Apparaten selbst messen? Wie wendet man diese Hilfsmittel/Apparate korrekt an? Theorie und Übung. Im Fokus werden stehen: Säure, evtl. flüchtige Säure, SO₂-Gehalt, Zuckergehalt, pH, Dichte, Alkohol.
- Welche Werte sind für einen guten Wein wichtig (gesetzl. Vorgaben, Qualität, Etikettierung...)? Was sagen mir die Messwerte aus? Wie kann ich schlechte Messwerte ggf. noch korrigieren?
- Kurzer Überblick über die Etikettiervorgaben und anstehende Änderungen

- Kurze Verkostung von 4-5 Weinen aus Deutschland und Frankreich

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 98,00 € Kursgebühr Land Vorarlberg
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Kleine Weinproduzenten, interessierte Winzer
Mitzubringen:	Wenn möglich, bitte 1-2 Weine zum Messen mitbringen