

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 14. Februar 2006

Innovation mit globaler Bedeutung für die Oenologie

Hochschule Wädenswil entwickelt neuartiges Entsaftungssystem für den Einsatz im Rebberg

Die Koppelung der maschinellen Traubenlese mittels Vollernter mit einem kontinuierlichen Entsaftungssystem ermöglicht die verschiedenen oenologischen Prozesse von der Traubenernte bis zum gärfähigen Most unter optimalen Bedingungen und Zeiträumen zu bewerkstelligen. Die seit 1999 am Fachgebiet Getränketechnologie der Hochschule Wädenswil in Kooperation mit verschiedenen Unternehmen der Getränkebranche erfolgreich laufende Entwicklungsarbeiten für den Dekantereinsatz (horizontal liegende Zentrifugen) lieferten die technischen Voraussetzungen. Die ersten Tests des Traubenvollernters bei der Ernte 2005 in Deutschland waren erfolgreich. Im Frühjahr 2006 sollen in Chile weitere Praxiserfahrungen gesammelt werden.

Ökologische und ökonomische Ziele

Zur konkreten technologischen Umsetzung standen den Wissenschaftlern der HSW mit den Firmen ERO-Gerätebau GmbH (Traubenvollerntertechnik) und Westfalia Food Tec GmbH (Dekantertechnologie) potenzielle Partner aus der Wirtschaft zur Seite. Ziel der Entwicklung eines Traubenernteentsafters war die Verkürzung der Prozesszeit während der Traubenernte und Traubenverarbeitung. So werden unerwünschte Einflüsse (z.B. Extraktion von Rebenblättern, Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen) vermindert und betriebswirtschaftliche Vorteile durch den direkten Verbleib von Trester und Trubbestandteilen im Weinberg genutzt. Die Realisierung dieser Ziele erforderte ein leistungsfähiges, kontinuierliches Entsaftungssystem, das mit der heutigen Vollerntertechnik kombinierbar ist.

Erste Ergebnisse

Die realisierten Saftausbeuten und Jungweinqualitäten des Traubenernteentsafters liegen in der Bandbreite der Vergleichsvarianten. Auch bei den bislang durchgeführten Jungweidegustationen wurde sensorisch kein qualitätsbeeinträchtigender Einfluss ermittelt. Die Untersuchungen werden im März 2006 in Chile fortgeführt. Neben dem Fokus auf der Saft- und Weinqualität soll dort auch die Ernte- und Entsaftungsleistung weiter optimiert werden.

Unterstützung zugesichert

Dieses aussergewöhnliche Forschungs- und Entwicklungsprojekt wird im Rahmen der Technologieförderung vom Land Rheinland-Pfalz und der EU mit je Euro 250'000 unterstützt. Der spätere Marktpreis des Traubenernteentsafters wird bei geschätzten Euro 350'000 liegen.

Bilder:

- Traubenvollernter im Einsatz im Rebberg
- Traubenvollernter, Seitenansicht
- Tresterauswurf beim Traubenvollernter

Für fachliche Informationen wenden Sie sich bitte an:

Prof. Dr. Tilo Hühn, Leiter Fachgebiet Getränketechnologie, Telefon +41 (0)44 789 97 05,

E-Mail t.huehn@hsw.ch / www.beverages.ch

Medienrückfragen beantwortet:

Birgit Camenisch, Corporate Communications, Telefon +41 (0)44 789 99 54,

E-Mail b.camenisch@hsw.ch / www.hsw.ch