



Medienmitteilung

Datum

29.11.2007

Gute Weine dank neuer Analysemethode

Regionale Blauburgunder-Weine mit attraktiver Farbe und als gesund geltenden Inhaltsstoffen zu produzieren bedeutet, bestimmte Inhaltsstoffe zu fördern, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Um die Blauburgunder-Herstellung dahingehend zu optimieren, haben Fachleute der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW neben Verbesserungen in Anbau und Kelterung (siehe ACW-Medienmitteilung vom 19.11.07) auch eine neue Analysemethode entwickelt. Damit lässt sich präziser und zehn Mal schneller als früher testen, welche Massnahmen bei der Weinherstellung die gewünschten Wein-Inhaltsstoffe fördern.

Wer an Blauburgunder denkt, sieht einen tief dunkelroten Wein vor sich. Werden Blauburgunderweine aber ohne spezielle Massnahmen gekeltert, haben sie meist nur eine schwache Farbe. Mittels kurzzeitigem Erhitzen der Maische – der zerquetschten Weintrauben – lassen sich farbgebende, aber auch als gesund geltende Inhaltsstoffe herauslösen. Als gesund gelten beispielsweise Resveratrol und Quercetin. Diese Wein-Inhaltsstoffe sollen laut Studien helfen, Krebs, Herz-Kreislauf-Beschwerden und Infektionskrankheiten vorzubeugen. Doch zusammen mit diesen erwünschten Substanzen lösen sich auch Gerbstoffe heraus, die den Wein bitter machen können.

Um farbgebende und als gesund geltende Inhaltsstoffe zu fördern, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen, untersucht das Spezialanalytik-Team von ACW Blauburgunder-Weine, die mit unterschiedlichen Massnahmen gekeltert worden sind. Darunter sind Weine aus eigener Produktion oder von externen Partnern. Bisherige Analysemethoden waren allerdings ungenau und benötigten rund achtzig Minuten pro Weinprobe. Nun haben Forschende von ACW eine Methode entwickelt, mit der vierzehn verschiedene Wein-Inhaltsstoffe in nur acht Minuten präzise messbar sind. Mit dieser neuen Analysemethode kann die Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW effizient und gezielt Untersuchungen durchführen und weitere Erkenntnisse gewinnen, um Weinbauern darin zu unterstützen, möglichst geschmackvolle regionale Blauburgunder-Weine mit attraktiver Farbe und als gesund geltenden Inhaltsstoffen zu produzieren.



Die neue Methode

Die neue Analysemethode kombiniert eine ultraschnelle Trennung der untersuchten Naturstoffe mit einem für jede Einzelsubstanz hochspezifischen Nachweis-System (Massenspektrometrie). Die Weinproben können direkt untersucht werden, ohne jeglicher Probenvorbereitung. Bislang können mit dieser Methode vierzehn Wein-Inhaltsstoffe (Polyphenole) in nur acht Minuten genau erfasst werden. Sie ist ausbaufähig und anwendbar auf andere Inhaltsstoffe, auch in anderen Getränken, z.B. Apfelsaft.

Bilder in hoher Auflösung > www.medien.info-acw.ch, im Anhang des PDF.



Die neue Methode



Blauburgunder-Trauben

Kontakt / Rückfragen:

Frank Hesford
Leiter Spezialanalytik
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Postfach 185, CH-8820 Wädenswil
Tel.: +41 44 783 63 57
E-Mail: frank.hesford@acw.admin.ch
www.acw.admin.ch

CaroleENZ
Mediendienst
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Postfach 185, CH-8820 Wädenswil
Tel.: +41 44 783 62 72
Mobile: +41 79 593 89 85
E-Mail: carole.enz@acw.admin.ch
www.medien.info-acw.ch