Ein Bild, das Text, Schrift, Logo, Grafiken enthält.

KI-generierte Inhalte können fehlerhaft sein.

**AROMAnoALK -** **Aromaoptimierung der Produktqualität von entalkoholisierten Weinen (und daraus resultierenden Getränken) durch die Gewinnung von Aromen aus der gezielten Fermentation von Trestern**

Entalkoholisierte Weine und das schäumende Pendant dazu, haben sich zunehmend als beliebte alkoholfreie Alternativen entwickelt. Entsprechende Studien zeigen ein großes Interesse von Konsumenten an alkoholfreien und alkoholreduzierten Alternativen. Allerdings könnte die Akzeptanz auf mehr als das Doppelte ansteigen, wenn sich der Geschmack vergleichbar mit konventionellen Weinen darstellen würde (Bucher et al. 2018).

Während der konventionellen Herstellung von entalkoholisierten Weinen, beispielsweise mittels Vakuum-Destillationsverfahren, werden neben Ethanol auch die meisten weintypischen Aromen mehr oder weniger stark reduziert.

Im Rahmen des Projektes AROMAnoALK soll die Aromaqualität entalkoholisierter Weine durch die Gewinnung von Wein- bzw. Rebsorten-typischen Aromen aus Traubentrester mittels gezielter Fermentation und dazu angepasster Technologie gesteigert werden. Mit einem solchen Prozess könnte ein bisher nur partiell genutzter Reststoffstrom einer höherwertigen Nutzung zugeführt werden. Die Leistungsfähigkeit vor allem von KMU, aber auch der gesamten Branche im wachsenden Marktsegment entalkoholisierter Weine könnte verbessert werden.

Keywords:

* Qualitätsoptimierung entalkoholisierter Weine durch Aromarückgewinnung aus Nebenströmen,
* Kombinierte Nutzung von mikrobieller Fermentation und physikalischer Verfahren
* Reststoffstrom Traubentrester als Gewinnbringender Wertstoff

Ihre Ansprechpartner:

**Dr. Matthias Schmitt**

Institut für Oenologie: [matthias.schmitt@hs-gm.de](mailto:matthias.schmitt@hs-gm.de)

**Dr. Christian von Wallbrunn**

Institut für Mikrobiologie und Biochemie: [christian.wallbrunn@hs-gm.de](mailto:christian.wallbrunn@hs-gm.de)