

IGF-Projekt 10784/23 N

Optimierung der Produktqualität von entalkoholisierten Weinen durch die Gewinnung von Aromen aus der gezielten Fermentation von Trestern

AROMAnoALK- Qualitätsoptimierung von entalkoholisiertem Wein

Forschungsstelle 1: Institut für Mikrobiologie & Biochemie
Projektleiter: Dr. Christian von Wallbrunn

Forschungsstelle 2: Institut für Getränke-Forschung
Projektleiter: Dr. Matthias Schmitt

Entalkoholisierte Weine

Stark im Trend, großes Wachstum

Aber mit qualitativen Problemen:
deutlich verändertes Bukett,
Aromaverstärkung oft durch Zucker

Qualitätssteigerung?



Traubentrester

etwa 25% Anteil der Trauben
ca. 285.000 t im Lesejahr 2021
interessante Inhaltsstoffe u. Energie

Problem Düngemittelverordnung

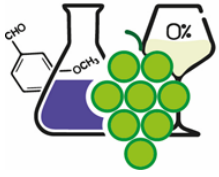
**Nutzungsmöglichkeiten
im Rahmen der
Bioökonomie?**



AROMAnoALK

Optimierung der Produktqualität
von entalkoholisierten Weinen
durch die Gewinnung von Aromen
aus der gezielten Fermentation
von Trestern





Ziele des Projektes

Nutzen für KMUs und die Weinbranche



- **Optimierung der Qualität** entalkoholisierter/teilweise entalkoholierte Weine
- neue sensorisch und geschmacklich interessante Produkte als **ernstzunehmende Alternativen**
- großflächigen Umsetzung ohne große, weitere Investitionen in der **Branche möglich**
- Grundlage für die Gewinnung von **Aromen aus Trester** schaffen
- Der Reststoffstrom „Traubentrester“ als **gewinnbringender Wertstoff**
- Steigerung der **Nachhaltigkeit**