



Foto:Porten

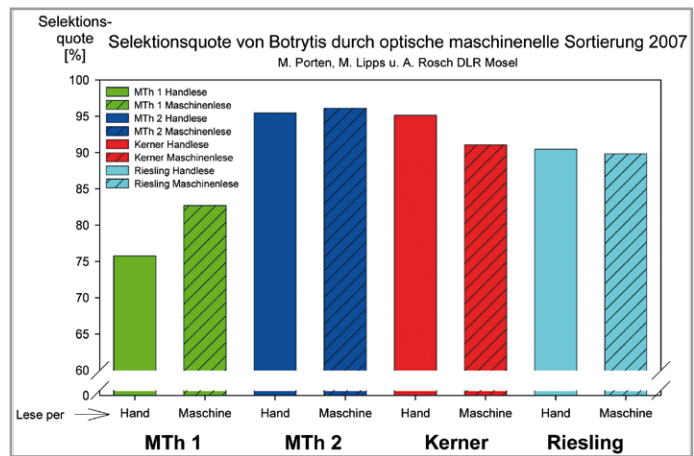


Abb. 1: Selektionsquoten bei der VOT in Abhängigkeit von der Leseart und der verwendeten Rebsorte

Sortierung von Vollernterlesegut

Optische Traubensortierung, Teil I Seit einigen Jahren werden am DLR Mosel verschiedene Aspekte der Traubensortierung untersucht. Im ersten Teil einer Artikelserie berichten Matthias Porten und Jakob Feltes, DLR Mosel in Bernkastel, über Versuche mit Vollernterlesegut.

Bei der Einführung der Vollautomatischen Optischen Traubensortierung (VOT) in die Weinwirtschaft im Jahr 2007 wurden zunächst Tests durchgeführt, ob Traubengut, welches mit einem Vollernter geerntet wurde, mit diesem System sortiert werden kann. Die Hersteller hatten bereits einige Erfahrung hinsichtlich der Sortierung von trockenen Gütern, wie Pommes frites, Chips, Erbsen, Kartoffeln, Nüssen oder Kaffee, aber es lagen kaum Ergebnisse mit stärker vermaischten und feuchten Produkten vor. Das Interesse des DLR Mosel lag aber vor allem darin, diese Technik bei der Selektion von Vollernterlesegut einzusetzen. Zum Einen könnte so bei einem Steillagenvollernter die im Steilhang übliche Handselektion mechanisiert werden und zum Anderen könnte im Direktzug bei der zum größten Teil standardmäßig durchgeführten Vollernterlese eine stärkere Qualitätsorientierung erfolgen. Vollernterlesegut könnte somit, behandelt mit einer VOT, einer standardmäßigen Handlese ohne Selektion im Weinberg oder Kelterhaus hinsichtlich der Qualität überlegen sein. Ein differenzierter Ausbau passgenau auf die Positivcharge (grüne, gesunde Beeren) und „Negativcharge“ (faule Beeren usw.) hin ausgerichtet, würde somit zu einem weiteren Qualitätsschub bei Vollernterlesegut führen und zu Einsparungen bei Schönungsmitteln führen. Daher war es von besonderem Interesse, diese Technologie in der Weinbranche zu platzieren, da ein großer Teil der deutschen Weinbergsflächen mit einem Vollernter beerntet werden kann. Auch unter der Maßgabe, dass nach dem Ausbau der verschiedenen Selektionschargen ein Rückverschnitt erfolgt, um den gewohnten

und auch marktgerechten Weinstil beizubehalten, würde dieses Instrumentarium dem Kellermeister bessere Möglichkeiten bieten, qualitativ hochwertige Weine aus Vollernterlesegut zu bereiten.

Zu Beginn der Forschung zur VOT wurde bei unterschiedlichen Sorten geprüft, ob mit dieser Technologie ähnliche Selektionsergebnisse erzielbar sind wie bei Verwendung von Handlesegut. Abbildung 1 zeigt, dass bei den Rebsorten Müller-Thurgau, Kerner und Riesling keine Unterschiede in Abhängigkeit der Leseart (Hand, Vollernter) bei den Selektionsraten besteht. Bei diesen Versuchen wurden morgens um 5 Uhr bei kalten Lesebedingungen parallel Hand- und Vollernterlesen durchgeführt, um Einflüsse durch Oxidationsprozesse und damit verbundenen Fehlselektionen durch Farbabweichungen auszuschließen. Aufgrund der gewonnen Ergebnisse stellt

sich nun nicht mehr die Frage, ob mit einer VOT auch Vollernterlesegut selektieren kann. Allerdings muss auf einen möglichst schonenden Traubentransport geachtet werden, um keine zu starke Vorvermaischung und Mazeration und eine damit verbundene Schädigung der Beerenstruktur zu provozieren. Der Mostanteil ist bei solchem Lesegut hoch, der Anteil an intakten Beeren gering. Daher ist eine Ausschleusung von faulem Lesegut nicht mehr möglich, da der Vorlaufsafte von den „negativen“ Beeren stark beeinflusst ist. Im Gegensatz dazu konnte auch hochreifes Lesegut sortiert werden, sofern das Traubenmaterial in Einheitsbehältern angeliefert und sofort aufgeschüttet wurde. Auf diese heute schon fast standardmäßige schonende Traubenverarbeitung sollte beim Einsatz der VOT im Hinblick auf die Verwendung von Vollernterlesegut geachtet werden. ■

