



GOLOW ALKOHOLREDUKTION

PRÄZISE ALKOHOLREDUKTION FÜR QUALITÄTSWEINE MIT INNOVATIVER MEMBRANTECHNOLOGIE: FLEXIBEL UND AROMASCHONEND



Die GoLow-Membrananlage ermöglicht eine gezielte, schonende Alkoholreduktion im Wein – ideal für **Qualitätsweine und Leichtweine**.

Das Herzstück ist ein hydrophober Membrankontaktor, der Ethanol selektiv entfernt, ohne den Geschmack wesentlich zu beeinträchtigen. Die Technologie ist **gesetzeskonform** und **bewahrt die sensorischen Eigenschaften** des Weines.

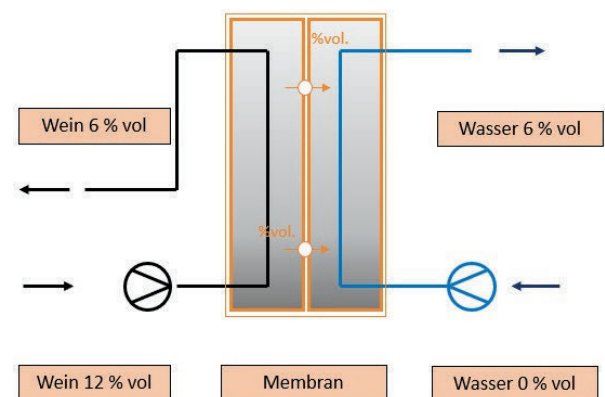
**BIS ZU 30 %
FÖRDERUNG**

VORTEILE AUF EINEN BLICK

- **Flexible Anwendung:** Effiziente Reduktion um bis zu 50 % des Alkohols bei einer Kapazität von ca. 500 l/h
- **Aromaschonend:** Sensorik und Typizität bleiben erhalten
- **Gesetzeskonform:** Bis zu 20 % Alkoholreduktion im Qualitätswein deklarationsfrei möglich
- **Effizient:** Lohnverfahren verfügbar – keine Investition in eigene Anlage nötig

TECHNIK UND ABLAUF

- Hydrophobe Membran trennt Wein- und Wasserkreislauf und ermöglicht die Diffusion von Ethanol
- Teilmengenbehandlung für gezielte Einstellung des Alkoholgehalts
- Energierückgewinnung durch Plattenwärmetauscher (90 % Rückgewinnung, kein Kochgeschmack)
- Temperaturbereich: 20–60 °C, schonende Behandlung kleinerer Mengen empfohlen



Quelle: Blank et.al.

WARUM ALKOHOL REDUZIEREN?

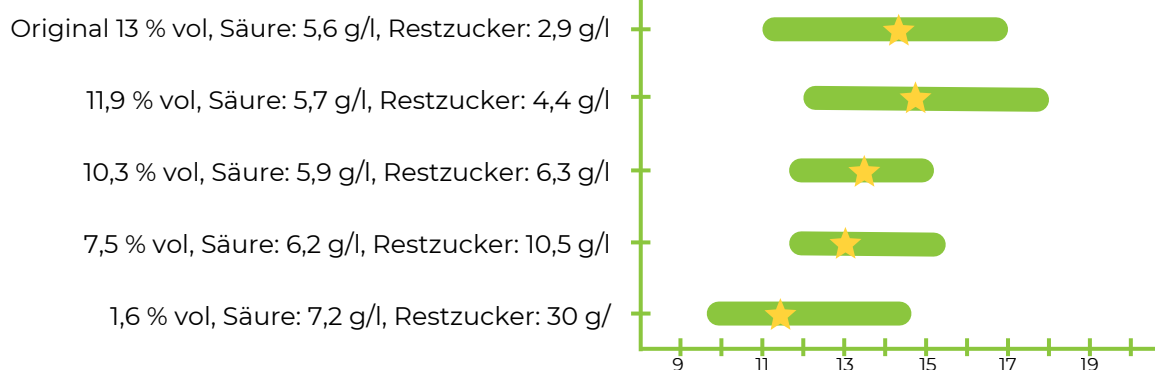
- **Qualitätswein:** „Sweet Spot“-Findung; oft werden Weine mit leicht reduziertem Alkohol frischer und fruchtiger bewertet
- **Leichtwein:** Mehr Trinkfreude, weniger Wirkung, neue Zielgruppen
- **Markttrends:** Klimawandel und Konsumentenwünsche führen zu Nachfrage nach moderatem Alkoholgehalt

DREI STUFEN DER ALKOHOLREDUKTION

- **Qualitätswein:** Reduktion bis zu 20 % (z.B. von 14 % auf 11,5 % vol.), deklarationsfrei, gesetzeskonform
- **Leichtwein:** teilweise entalkoholisierter Wein, 0,5–9 % vol.
- **Entalkoholisierter Wein:** <0,5 % vol. (GoLow ist für Qualitäts- und Leichtwein optimiert)

FRAGE: „BEWERTE DIE WEINE AUS KELLERWIRTSCHAFTLICHEN FRAGESTELLUNGEN“

DIE ALKOHOLREDUZIERTE VARIANTE MIT 11,9 % VOL WURDE VON DEN GESCHULTEN VERKOSTERN AM BESTEN BEWERTET, WÄHREND DAS ORIGINAL MIT 13 % VOL AUF PLATZ 2 LAG. (AUSGANGSWEIN: RIESLING 2024 MIT 13 % VOL)



Quelle: Versuchsbericht Kellerwirtschaft, Landesweingut Krems, Jahrgang 2024;
LAKO - Landwirtschaftliche Koordinationsstelle, 2025

FRAGE: „QUALITÄTSWEIN JA?“ TABELLE ZEIGT DEN RELATIVEN ANTEIL DER VERKOSTER, DIE DER JEWEILIGEN WEINPROBE EINEN QUALITÄTSWEINSTATUS GEBEN WÜRDEN (AUSGANGSWEIN: GRÜNER VELTLINER 2021 MIT 14,2 % VOL)

Variante	Alkohol-reduktion	-20%	-30%	-20%	-10%	-10%	-30%	keine*	keine*	-10%	-20%	-30%	keine*
	CO2-Gehalt (g/l)	2,5	2,0	2,0	2,0	2,5	2,5	2,5	2,0	0	0	0	0
Gesamtes Kosterpanel (Experten plus angehende Experten)		100%	100%	92%	83%	83%	67%	67%	58%	50%	42%	17%	8%
Teilergebnis der erfahrenen Experten		100%	100%	100%	100%	75%	75%	75%	75%	25%	0%	0%	0%
Teilergebnis der angehenden Experten		100%	100%	88%	75%	88%	63%	63%	50%	63%	63%	25%	13%

* keine Reduktion des ursprünglichen Alkoholgehaltes von 14,2 % vol.

Quelle: Scheiblhofer et.al., 2022; HBLA Klosterneuburg