

# Aromabildung bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

## Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Grüner Veltliner um eine intensivere Aromatik der Weine zu erzielen

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1990	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 158	
pH Wert: 3,21	Säure 7,8 g/l	18,7° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
1 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	40 g/hl Oenopur
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		5 g/hl Ascorbinsäure
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	

<b>Var 1 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
<b>Var 2 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in die Gärung ( 2.Gärtag ) 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
<b>Var 3 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in die Gärung ( 2.Gärtag )
<b>Var 4 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid

## Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

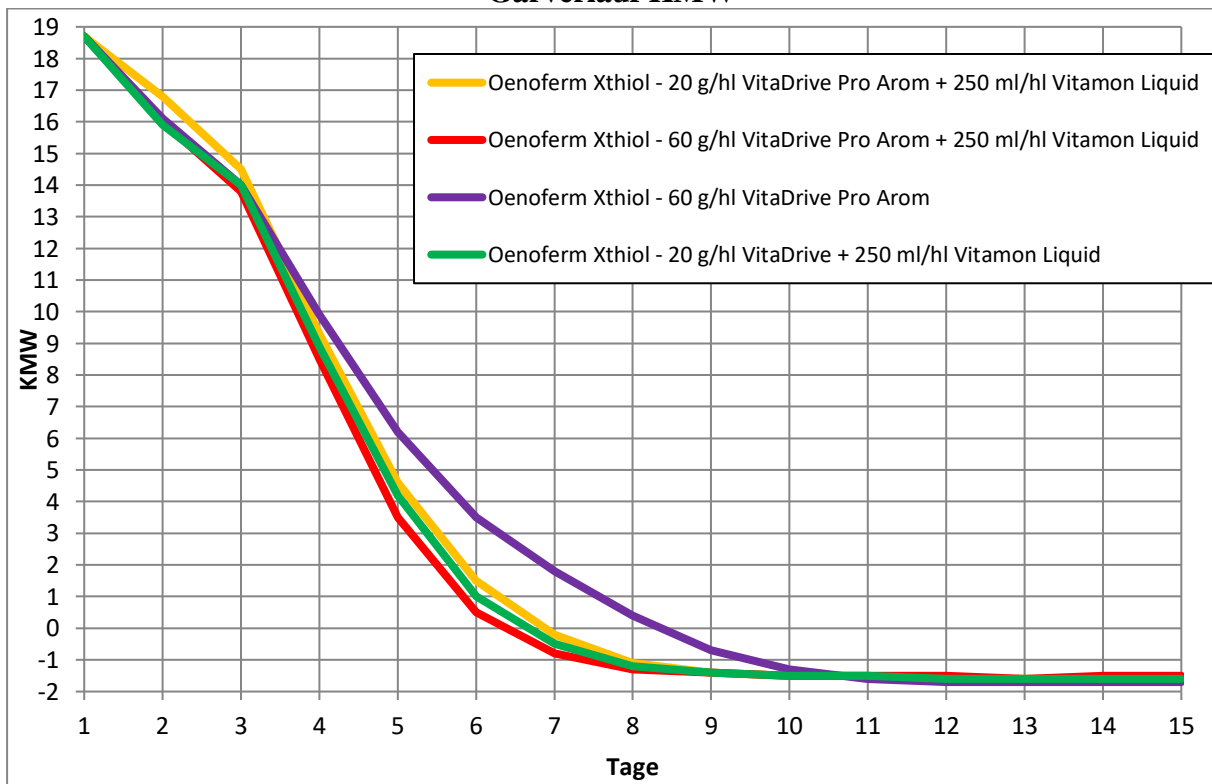
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	15 Tage	13,0 %	0,9 g/l	7,7 g/l	3,09	3,3	2,7
Variante 2	15 Tage	12,9 %	0,9 g/l	7,6 g/l	3,11	3,2	2,6
Variante 3	15 Tage	13,1 %	1,0 g/l	7,2 g/l	3,20	3,1	3,0
Variante 4	15 Tage	13,0 %	1,0 g/l	7,7 g/l	3,3,10	3,3	2,6

## Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner 2019 Gluthation vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

