

# Aromabildung bei Grüner Veltliner Ernte 2017

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	
Lesedatum: 27.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,37	Säure 6,8 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
1 Std Maischestandzeit		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	35 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	Angereichert auf 19° KMW

<b>Var 1 – Cross Evolution</b> <i>17° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit Go Ferm Protect Evolution 20 g/hl IOC Activit ECO vor Hefezusatz 20 g/hl IOC Activit ECO in die Gärung
<b>Var 2 – Cross Evolution</b> <i>17° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit Go Ferm Protect Evolution 40 g/hl Stimula Sauvignon blanc in die Gärung
<b>Var 3 – Cross Evolution</b> <i>17° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit Go Ferm Protect Evolution 40 g/hl Stimula Chardonnay in die Gärung
<b>Var 4 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit VitaDrive ProArom 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid
<b>Var 5 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in den Most 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid
<b>Var 6 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in den Most
<b>Var 7 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit VitaDrive 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid

<b>Var 8 – Preziso w&amp;fruchtig</b> <i>17° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Preziso PlusB in den Most 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Preziso BasisB in die Gärung
<b>Var 9 – Fermol Arom plus</b> <i>17° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Fermoplus Integrateur in den Most 1 Teilgabe mit 15 g/hl Fermoplus Integrateur 1 Teilgabe mit 10 g/hl Fermoplus Integrateur

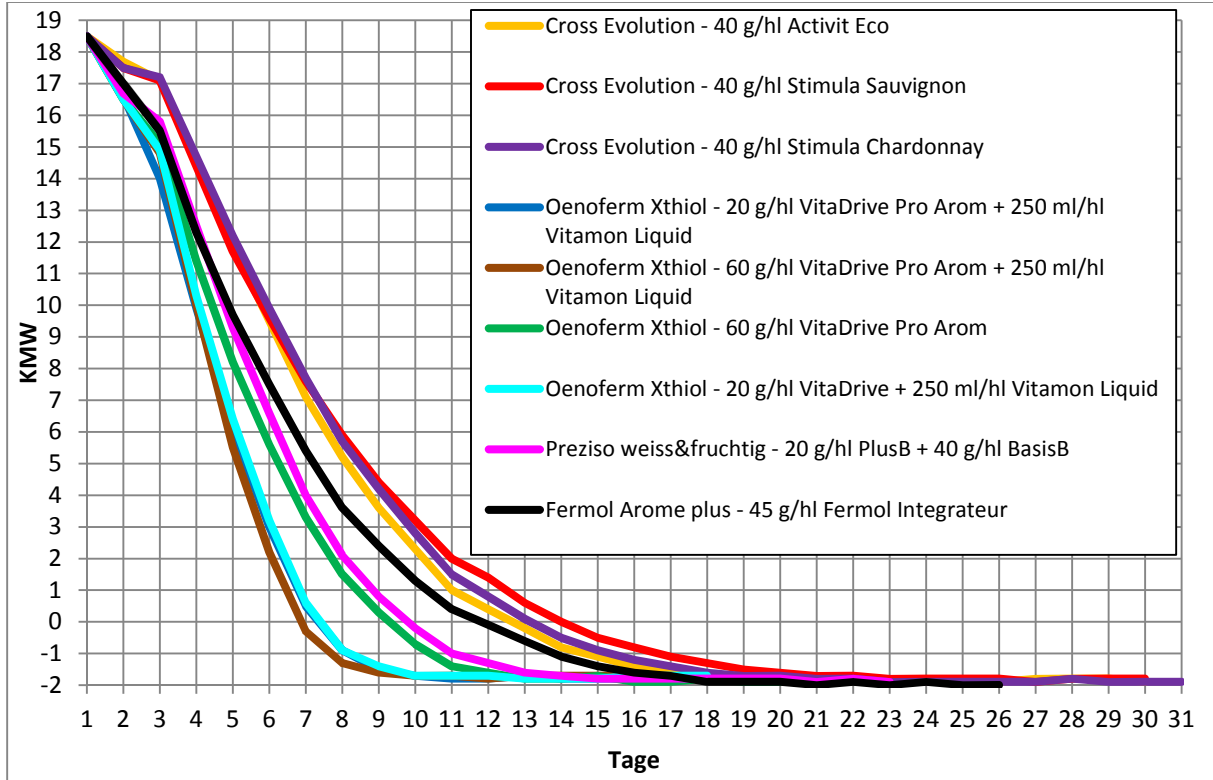
#### Durchführung

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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

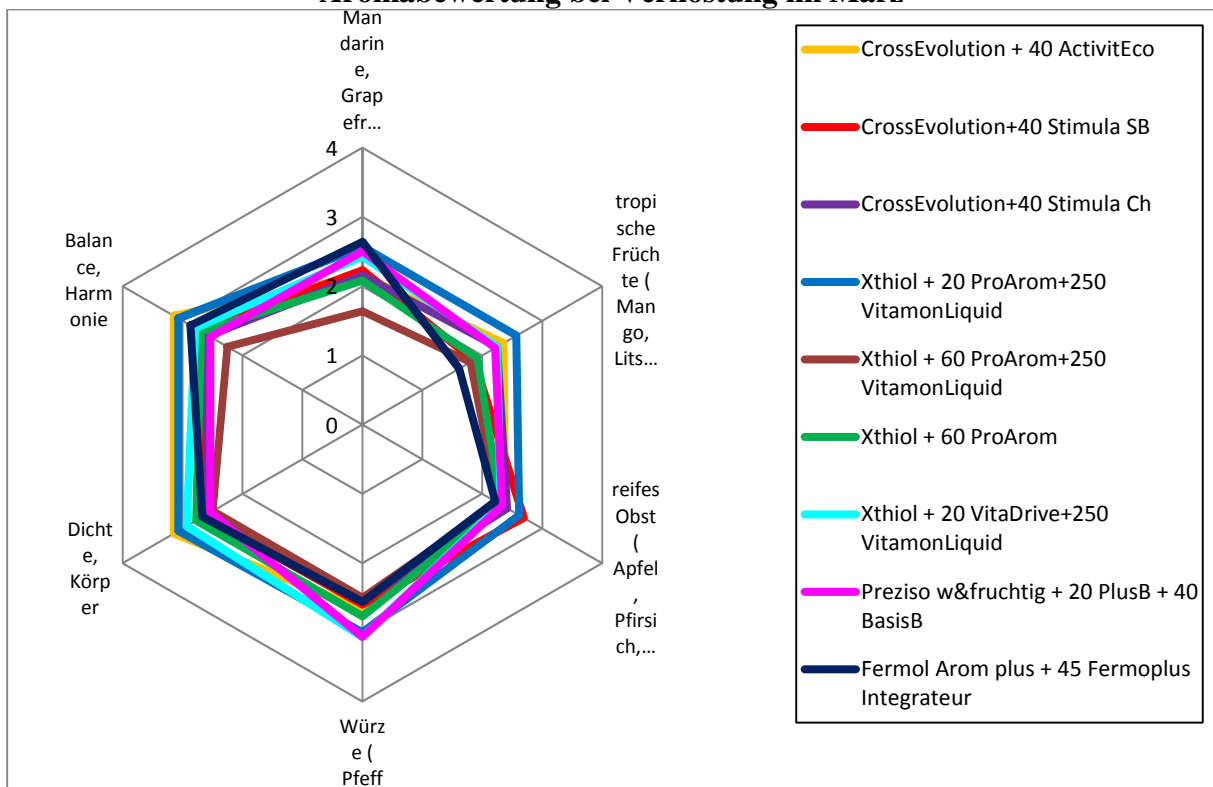
#### Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	30 Tage	13,1 %	0,8 g/l	6,2 g/l	3,34	3,3	2,4
Variante 2	30 Tage	13,1 %	1,3 g/l	6,1 g/l	3,37	3,2	2,7
Variante 3	31 Tage	13,1 %	0,8 g/l	6,2 g/l	3,39	3,2	2,8
Variante 4	18 Tage	13,0 %	0,6 g/l	6,6 g/l	3,30	3,4	2,3
Variante 5	18 Tage	13,0 %	1,0 g/l	6,7 g/l	3,25	3,4	2,4
Variante 6	20 Tage	13,0 %	1,0 g/l	6,3 g/l	3,38	3,2	2,9
Variante 7	18 Tage	13,0 %	0,6 g/l	6,5 g/l	3,26	3,3	2,6
Variante 8	23 Tage	13,1 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,32	3,1	2,8
Variante 9	26 Tage	13,0 %	0,7 g/l	6,1 g/l	3,11	3,2	2,9

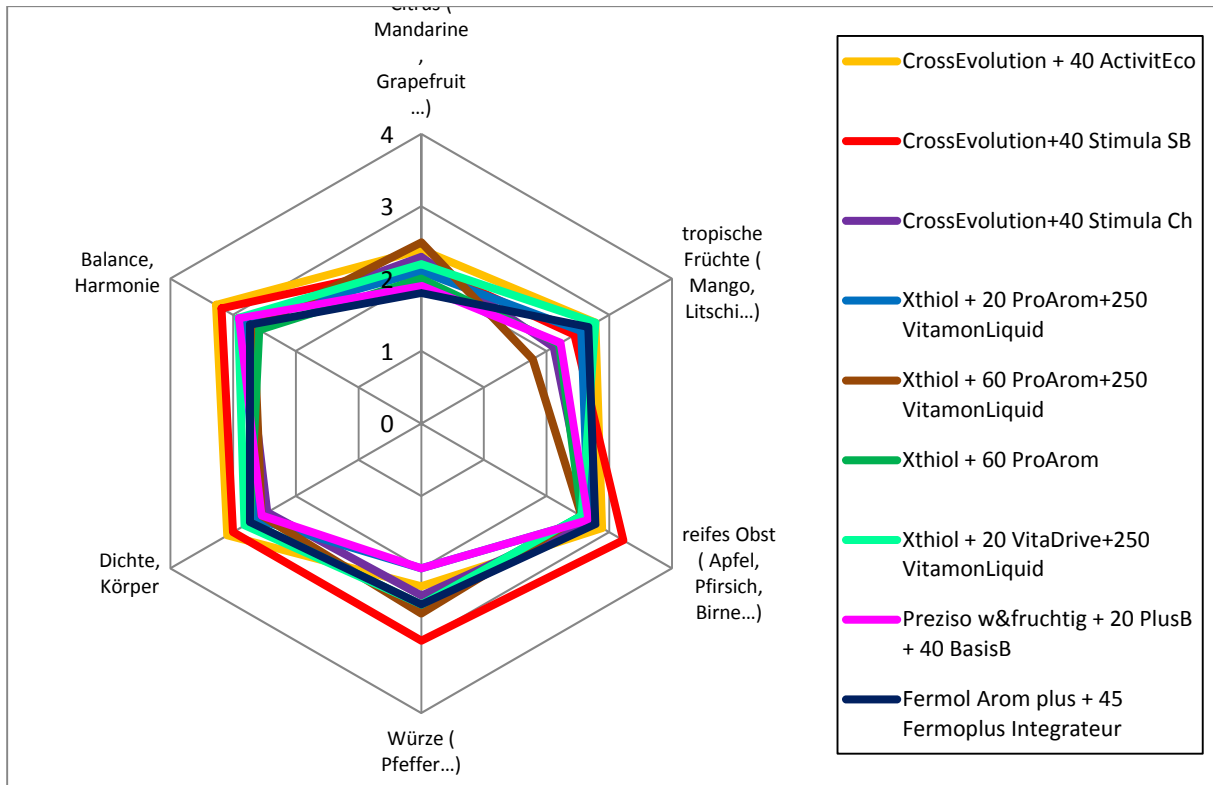
### Gärverlauf KMW



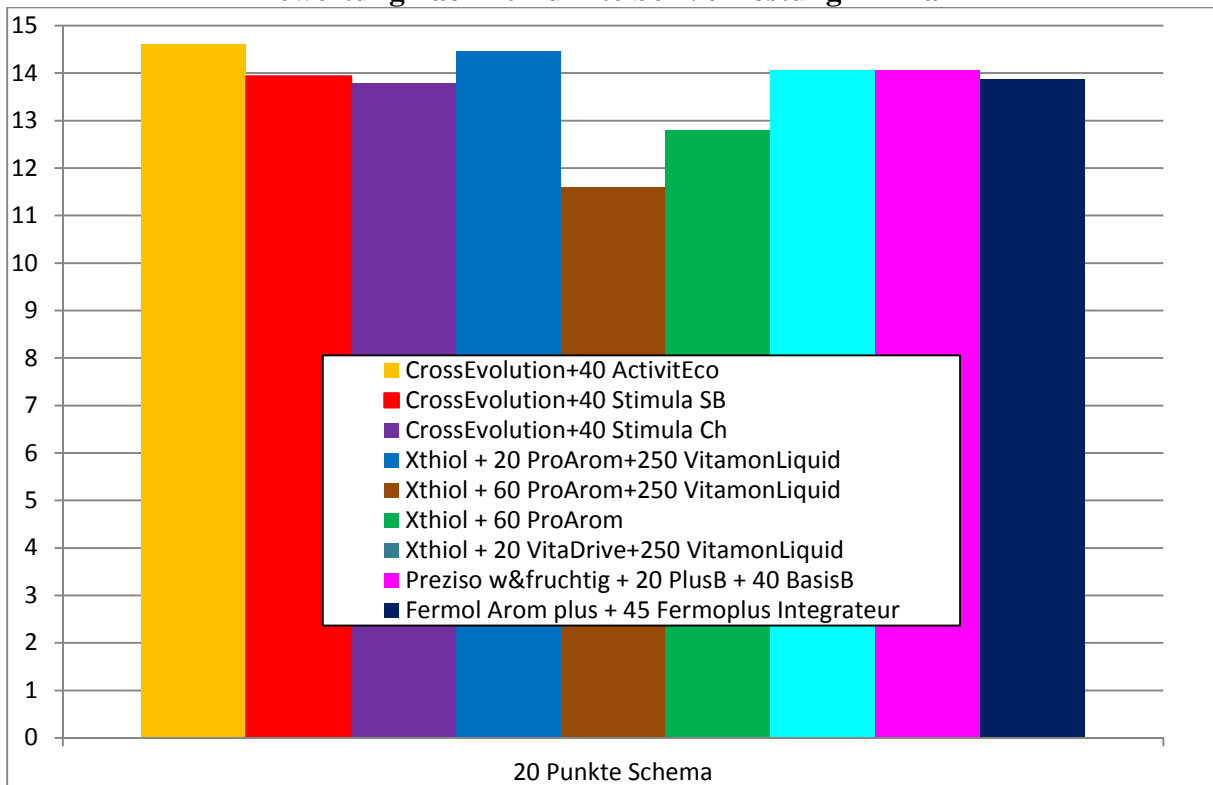
### Aromabewertung bei Verkostung im März



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

