

Aromabildung bei Grüner Veltliner Ernte 2018

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 Kreuz	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,48	Säure 6,8 g/l	18,2° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1 Std Maischestandzeit		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorbinsäure
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most	50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	

Var 1 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid
Var 2 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in den Most 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid
Var 3 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in den Most
Var 4 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

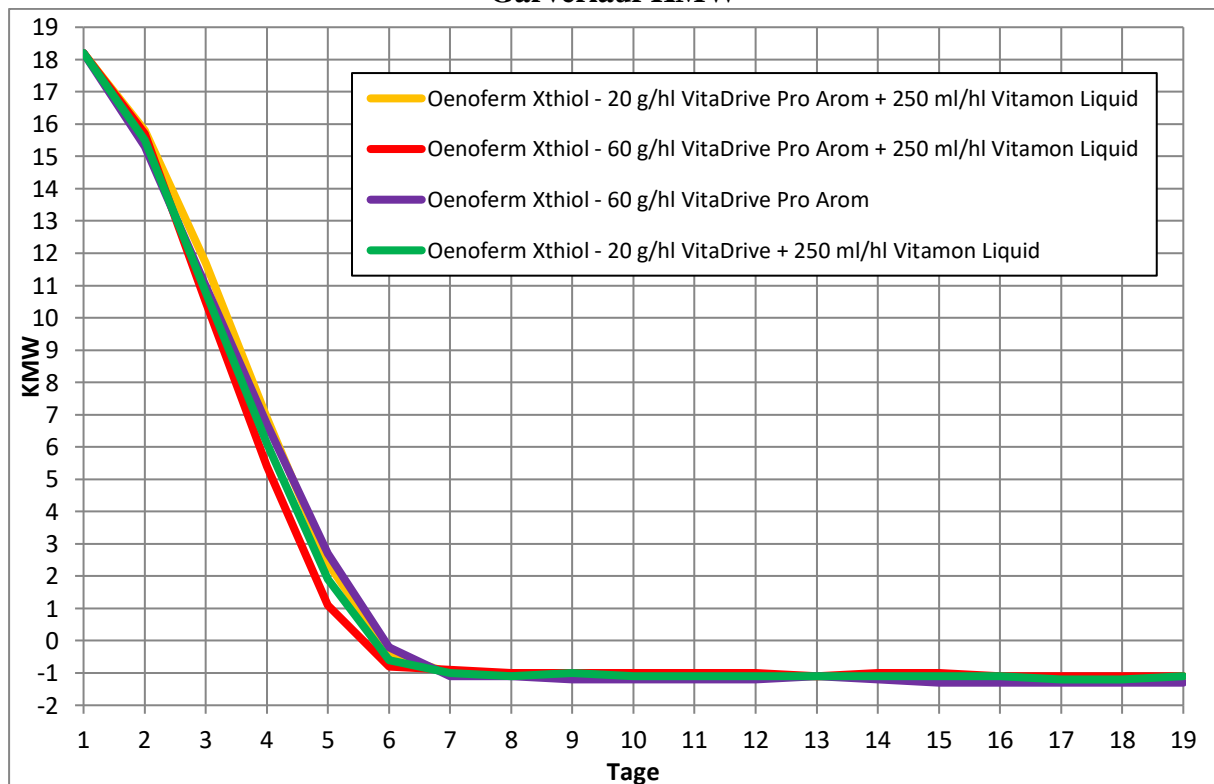
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April 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.

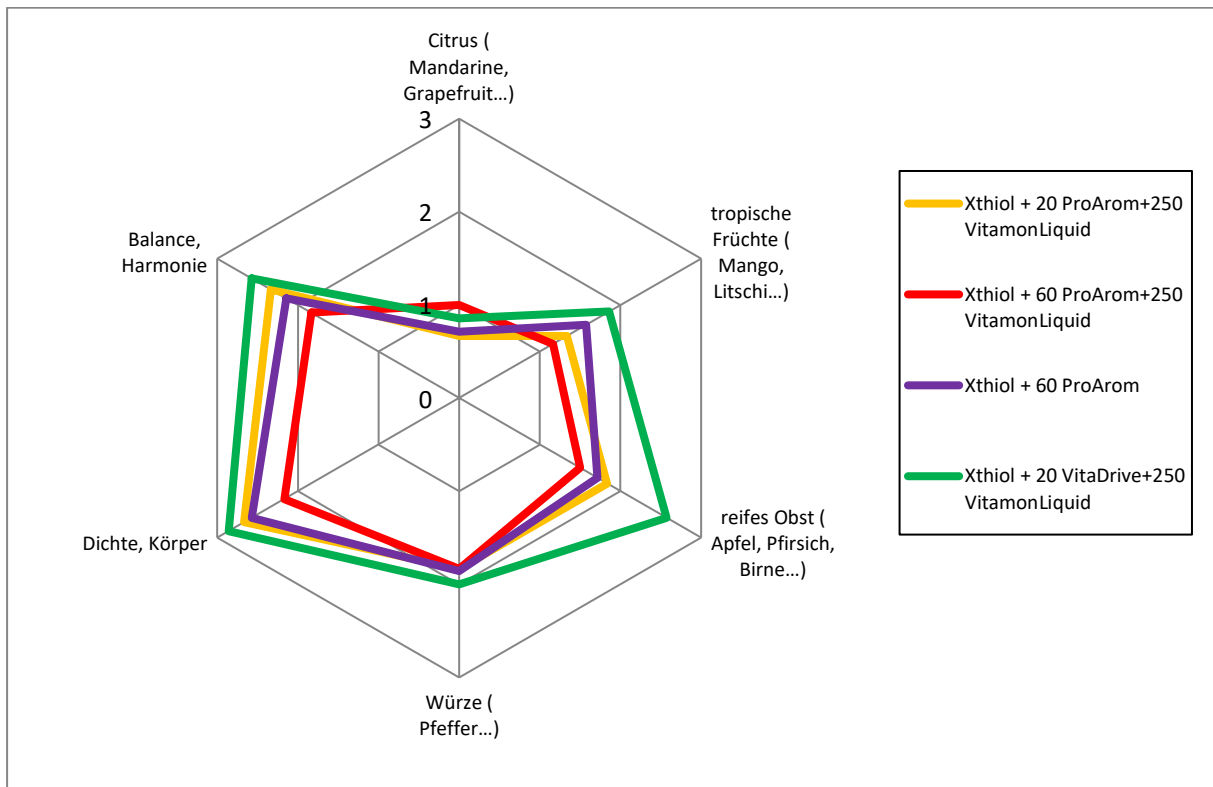
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	12 Tage	12,1 %	1,3 g/l	6,3 g/l	3,36	2,7	2,6
Variante 2	12 Tage	12,1 %	1,4 g/l	6,5 g/l	3,34	2,8	2,6
Variante 3	12 Tage	12,1 %	1,3 g/l	6,3 g/l	3,46	3,0	2,8
Variante 4	12 Tage	12,1 %	1,3 g/l	6,5 g/l	3,35	2,8	2,6

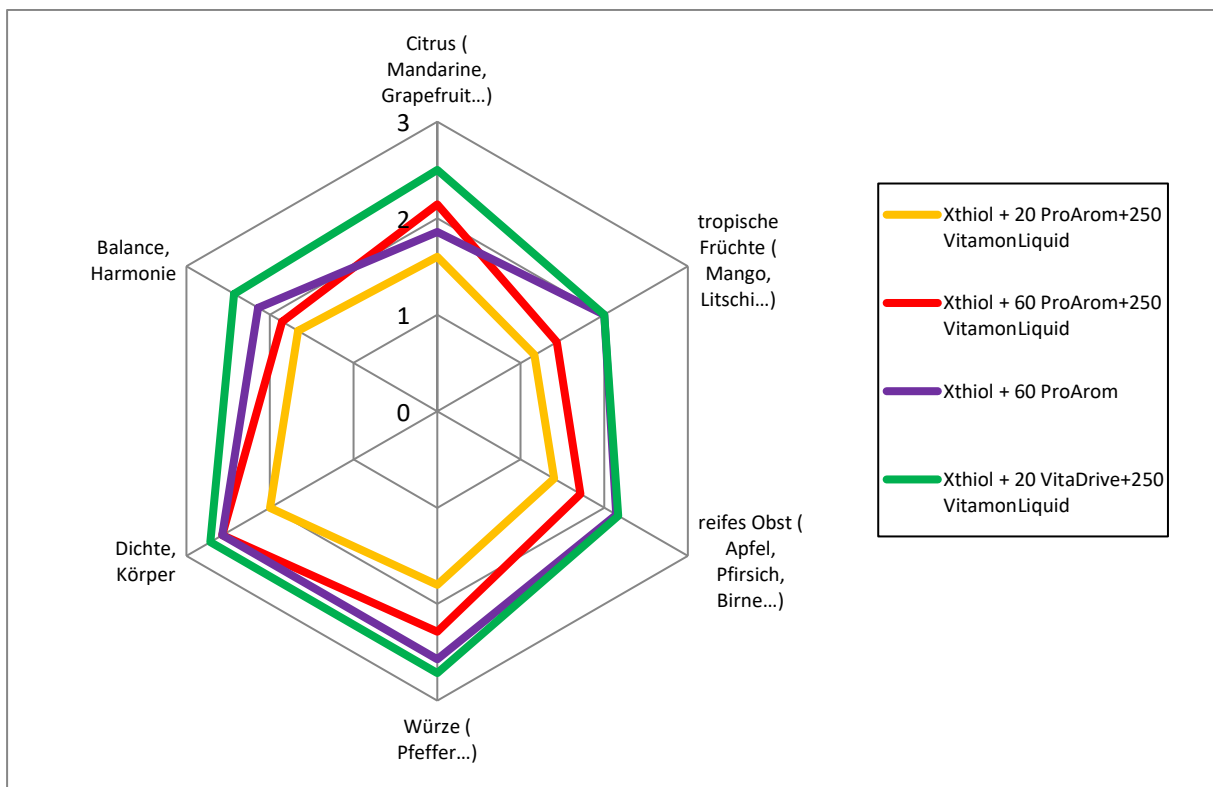
Gärverlauf KMW



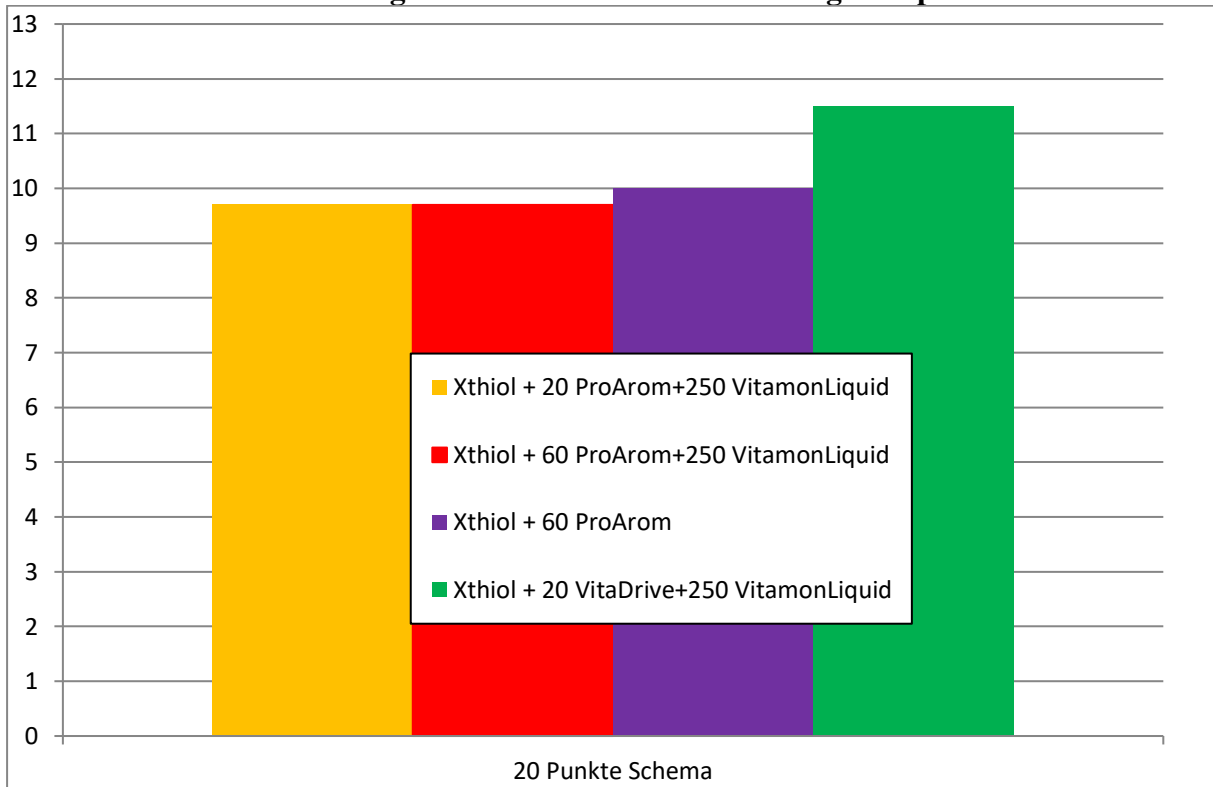
Aromabewertung bei Verkostung im April



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

