

Enzymeinsatz bei Grüner Veltliner Ernte 2016

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Einsatzzeitpunkte bei einem Aromaenzym

Lesegradation

Altenberg Selektion	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 13.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,39	Säure 7,2 g/l	15,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
200 g/hl SeporitPoreTec zum entschleimen		
20 mg/l SO ₂ in Most	70 ml/hl Mostgelatine CF	
12 Std entschleimt	Angereichert auf 17,5°KMW	
3 Teilgaben mit je 30 ml/hl LittoThiamol P am 2. Gärtag, 4. Gärtag und 6. Gärtag		
Alle vergoren mit Oenoferm Veltliner bei 17° Celsius Gärtemperatur		

Maischeenzymierung

Variante 1	10 ml/hl Trenolin Bouquet plus Zugabe in die Maische – 6 Std Standzeit
Variante 2	8 ml/hl Trenolin Bouquet plus Zugabe in den Most – vor Hefezugabe
Variante 3	8 ml/hl Trenolin Bouquet plus Zugabe in die Gärung – am 3. Gärtag
Variante 4	8 ml/hl Trenolin Bouquet plus Zugabe in den Jungwein – nach dem 1. Abstich

Durchführung

Je 80 kg Maische pro Variante.

Variante 1 wurde nach der Maischestandzeit mit einer Hydropresse gepresst. Bei Varianten 2 - 4 wurde die Maische ebenfalls mit einer Hydropresse gepresst und gemeinsam entschleimt. Nach der Entschleimung wurden 3 Glasballons für die Varianten 2 – 4 befüllt.

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.

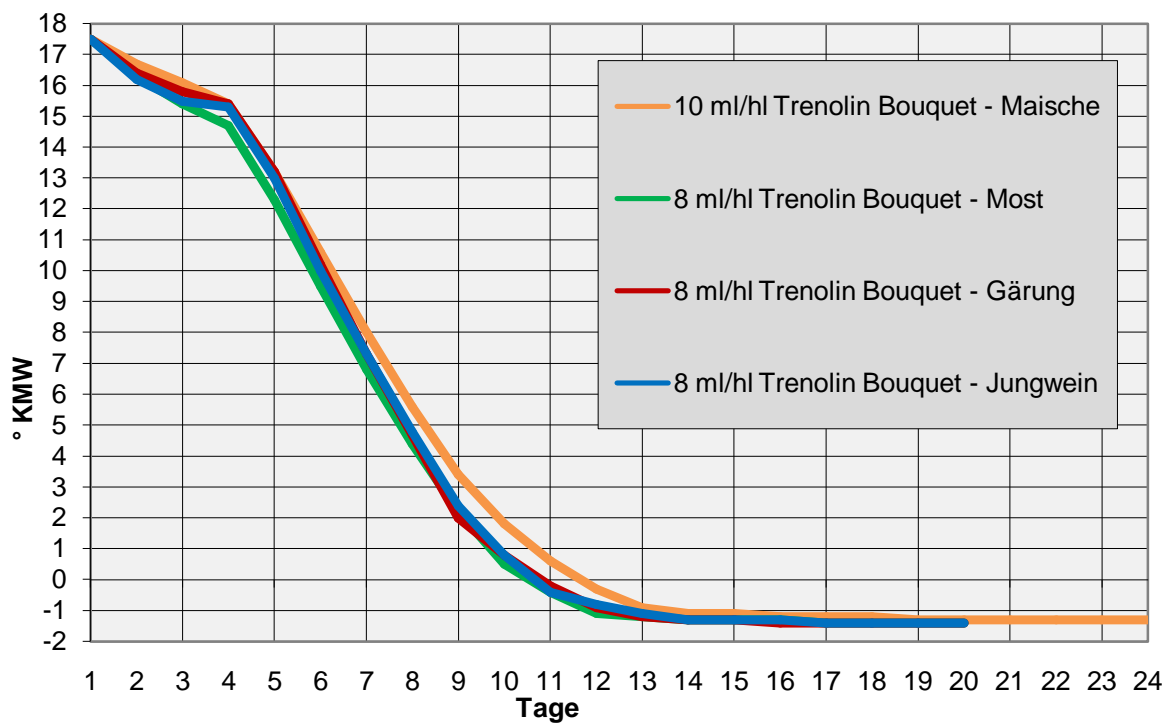
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 6,8 g/l entsäuert.

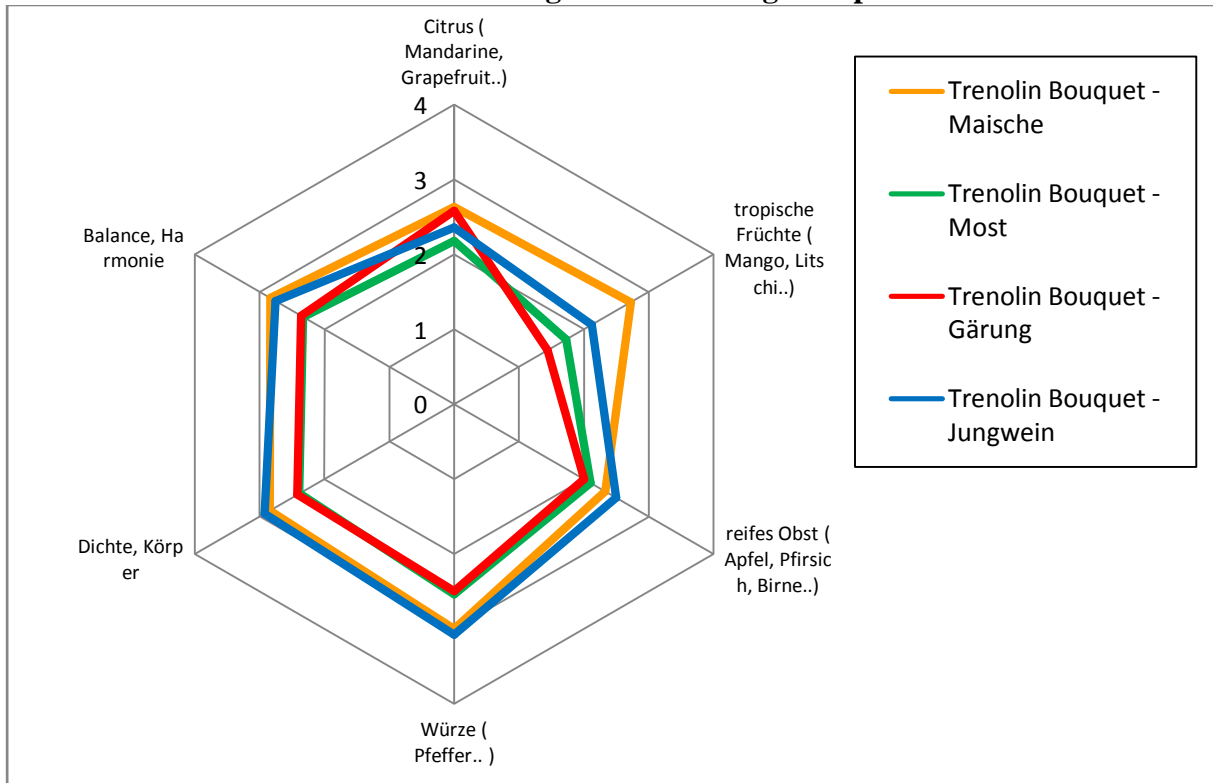
Weinwertevor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
EnzymMaische	24 Tage	11,5 %	0 g/l	7,1 g/l	3,35	2,9	3,6
Enzym Most	20 Tage	11,5 %	0 g/l	7,4 g/l	3,27	3,1	3,3
EnzymGärung	20 Tage	11,5 %	0 g/l	7,4 g/l	3,26	3,0	3,3
EnzymJungwein	20 Tage	11,4 %	0 g/l	7,4 g/l	3,26	3,1	3,3

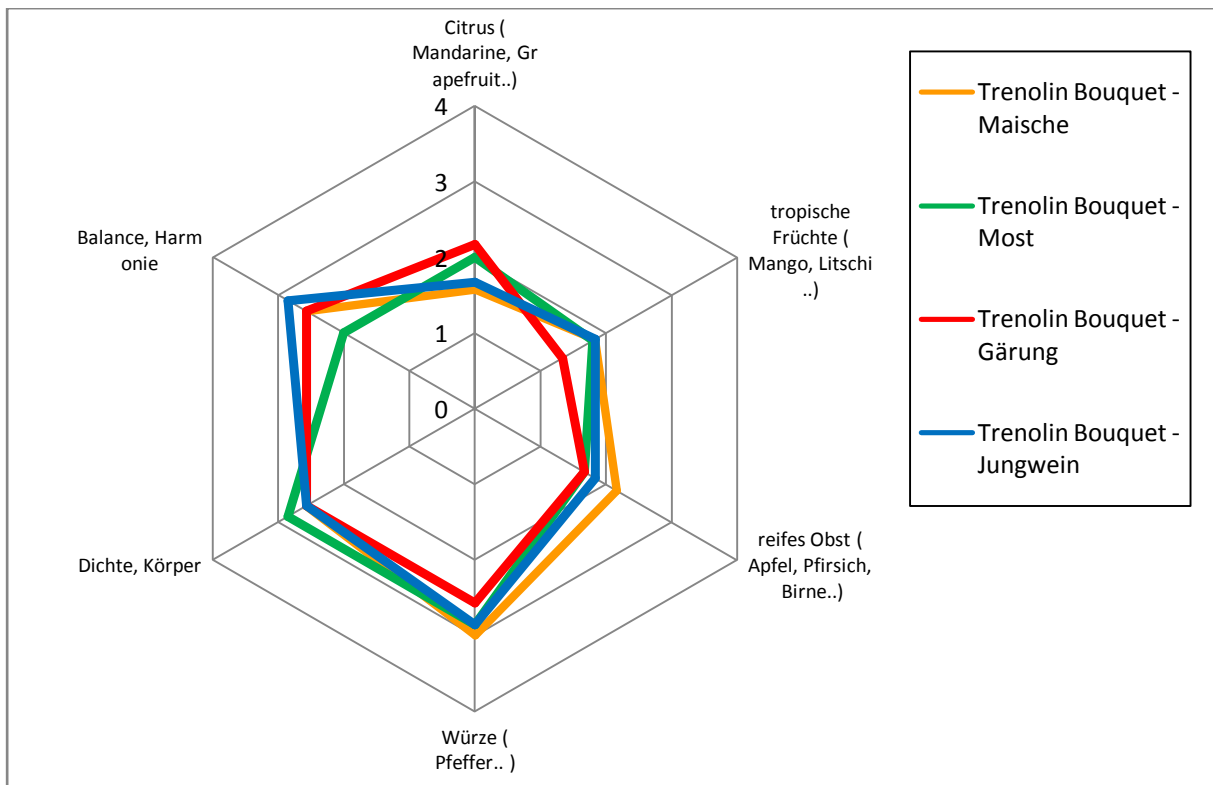
Gärverlauf KMW



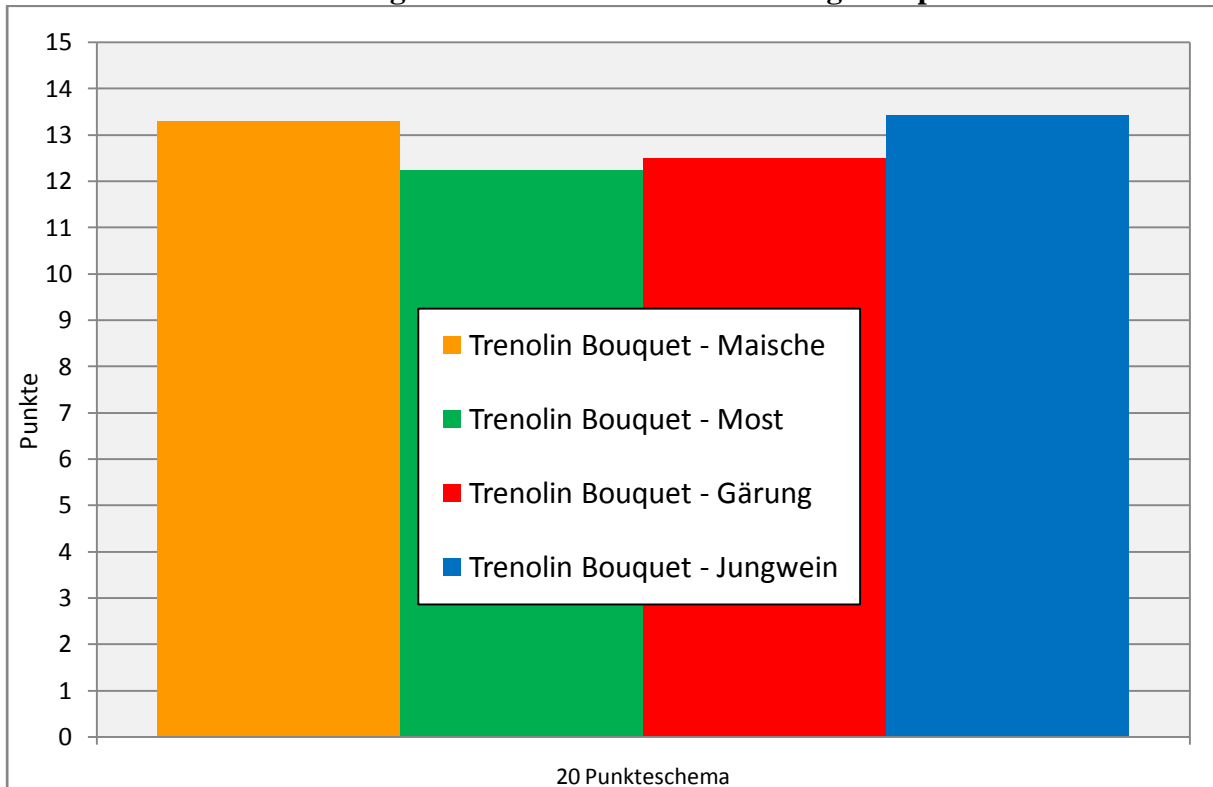
Aromabewertung bei Verkostung im April



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

