

Grüner Veltliner 2017 Aroma und Reifeförderung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes	NÖ Landesweingut Retz
--	-----------------------

Steigerung der Aromakomponenten in der Traube

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 19.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2	LaVigne Aroma	Spritzung mit LaVigne Aroma

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Kontrolle	18,1°	3,19	8,0 g/l
LaVigne Aroma	19,2°	3,31	9,2 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Most/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	
20 mg/l SO ₂ in den Most	70 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent	20 g/hl Activit Eco vor Hefezugabe	
Vergoren mit EC 1118 bei 17°C Gärtemperatur		

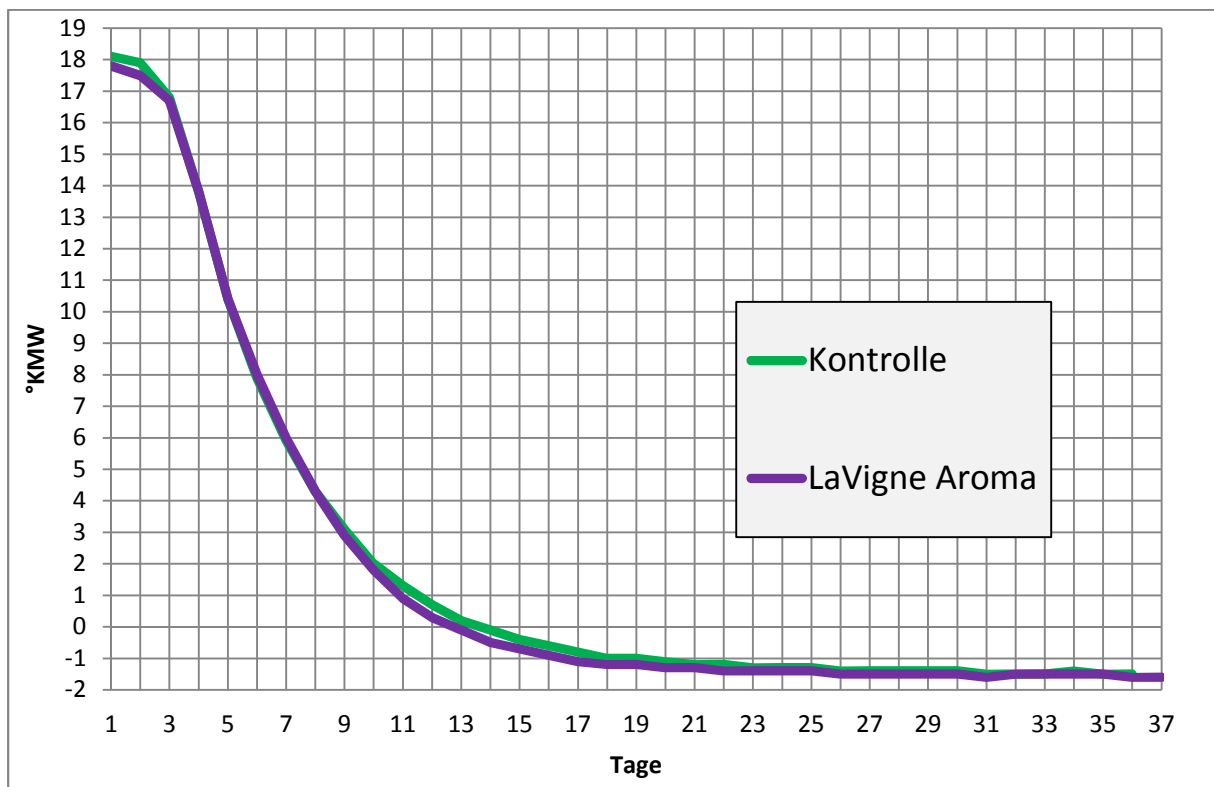
Durchführung

Bei der LaVigne Variante wurden 2 Behandlungen in die Traubenzone durchgeführt:
1. Termin: zu Beginn des Weichwerdens der Beeren
2. Termin: 2 Wochen nach der 1. Behandlung
Beide Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt.
Vergoren im Glasballon wobei die Gärtemperatur durch eine automatische Gärsteuerung konstant bei 17° gehalten wurde.
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. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Beide Varianten wurden auf 6,9 g/l im Wein entsäuert.

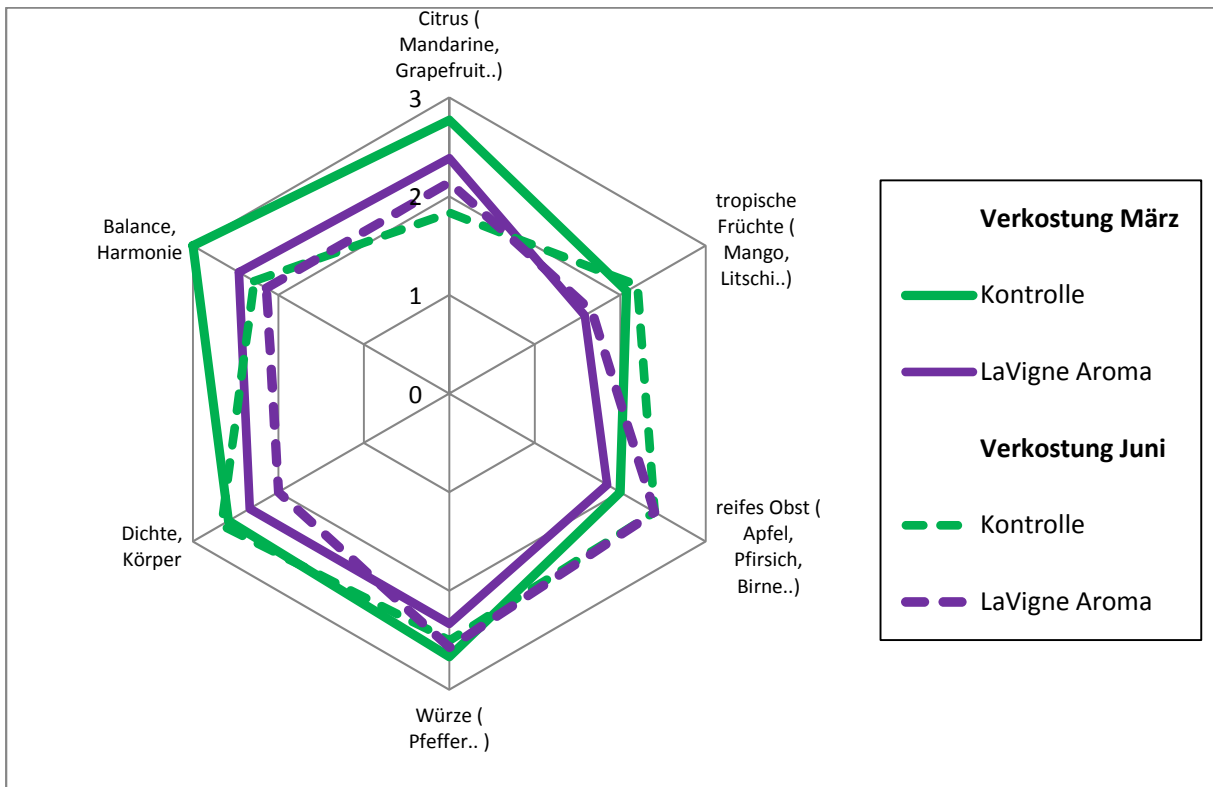
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	36 Tage	12,6 %	2,6 g/l	7,6 g/l	3,11	4,2	3,0
LaVigne Aroma	37 Tage	12,5 %	1,6 g/l	7,8 g/l	3,08	4,4	2,8

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

