

Grüner Veltliner 2018 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: 04.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Kontrolle	16,5°	3,26	7,0 g/l
LaVigne Aroma	15,7°	3,24	7,3 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	80 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent	Angereichert auf 17,5° KMW	
Vergoren mit EC 1118 bei 17°C Gärtemperatur		
20 g/hl Activit Eco vor Hefezugabe		
20 g/hl Activit Eco in die Gärung		

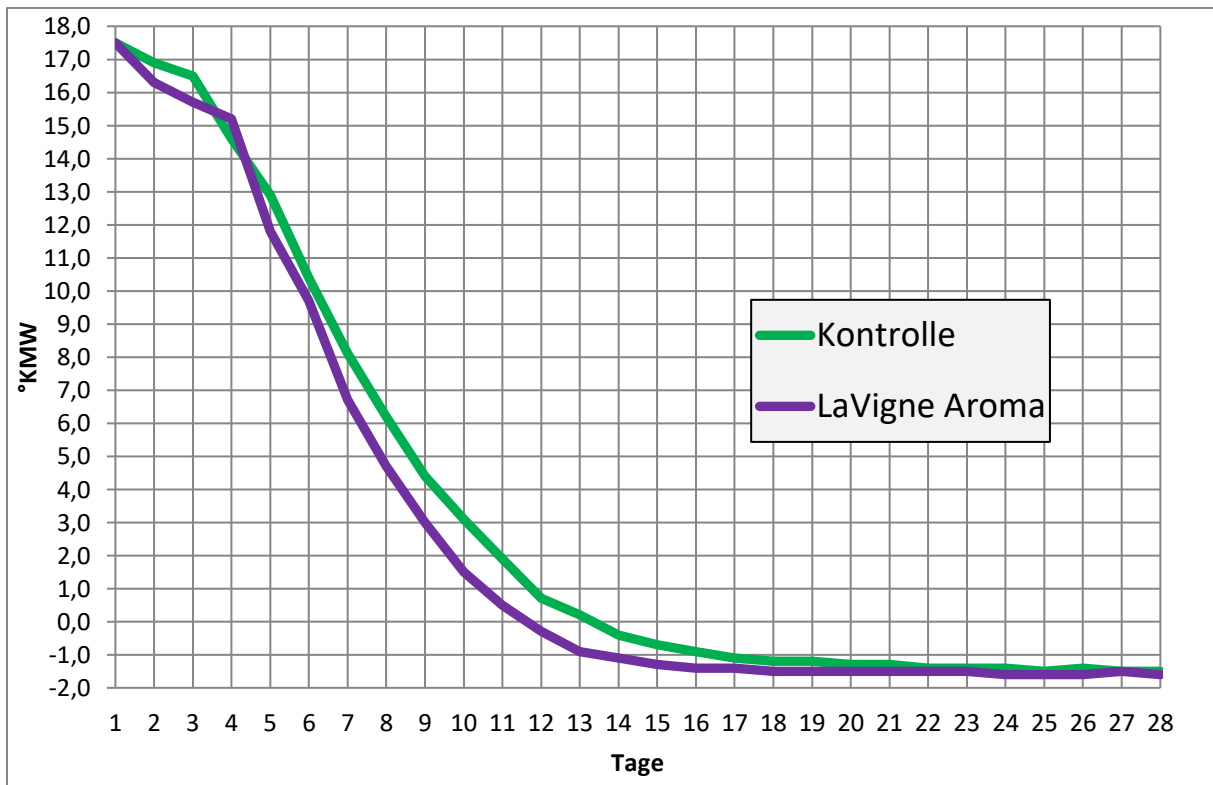
Durchführung

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 April 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.

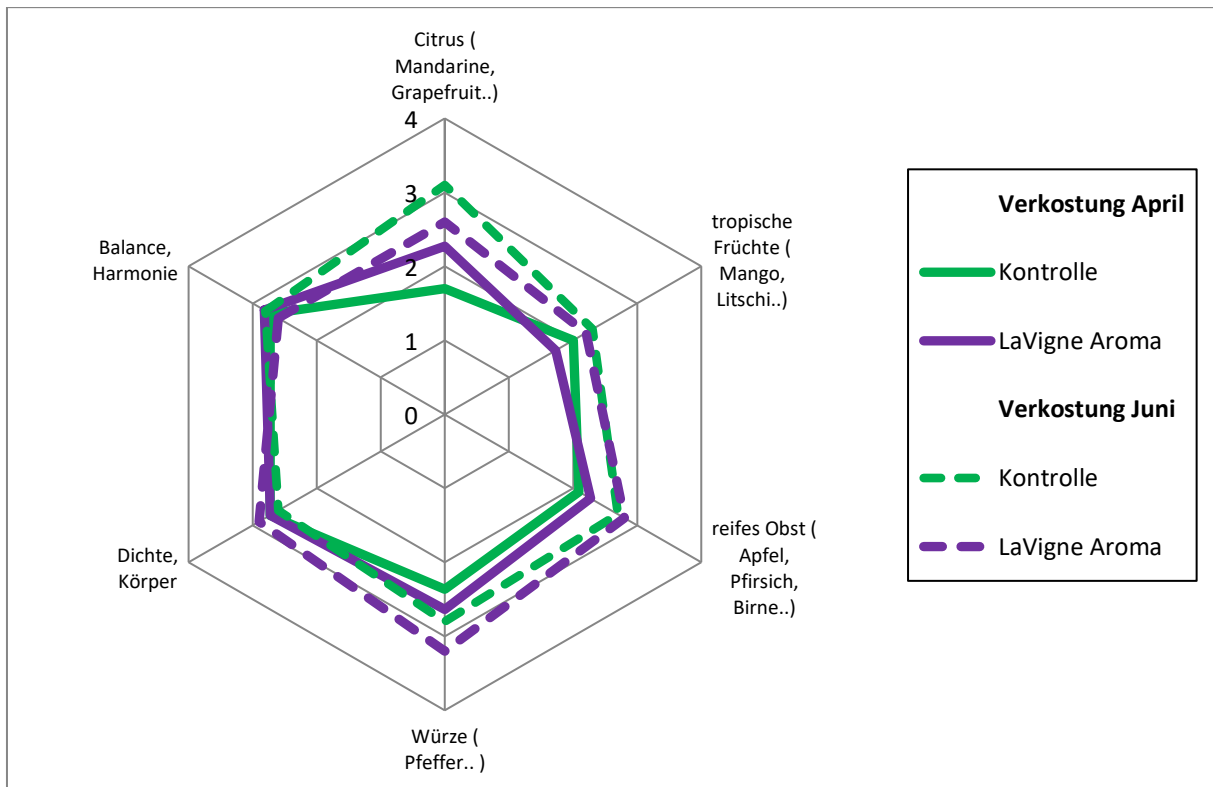
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	28 Tage	12,0 %	1,3 g/l	6,1 g/l	3,24	3,3	2,3
LaVigne Aroma	28 Tage	11,8 %	0,4 g/l	6,1 g/l	3,20	3,2	2,5

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni

