

## Zweigelt 2017 Aroma und Reifeförderung

Bearbeiter

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

### Steigerung der Phenolreife in der Traube um ausgewogenere Weine zu erzielen

Lesegradation

Unterretzbach	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 02.10.2017	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Kontrolle	18,5°	3,33	7,9 g/l
LaVigne Mature	19,0°	3,28	7,3 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	
10 g/hl Preziso Tannin Maische	Täglich 3x unterstossen der Maische	
Vergoren mit Oenoferm Rouge im 60 l Maischefaß		Angereichert auf 20° KMW

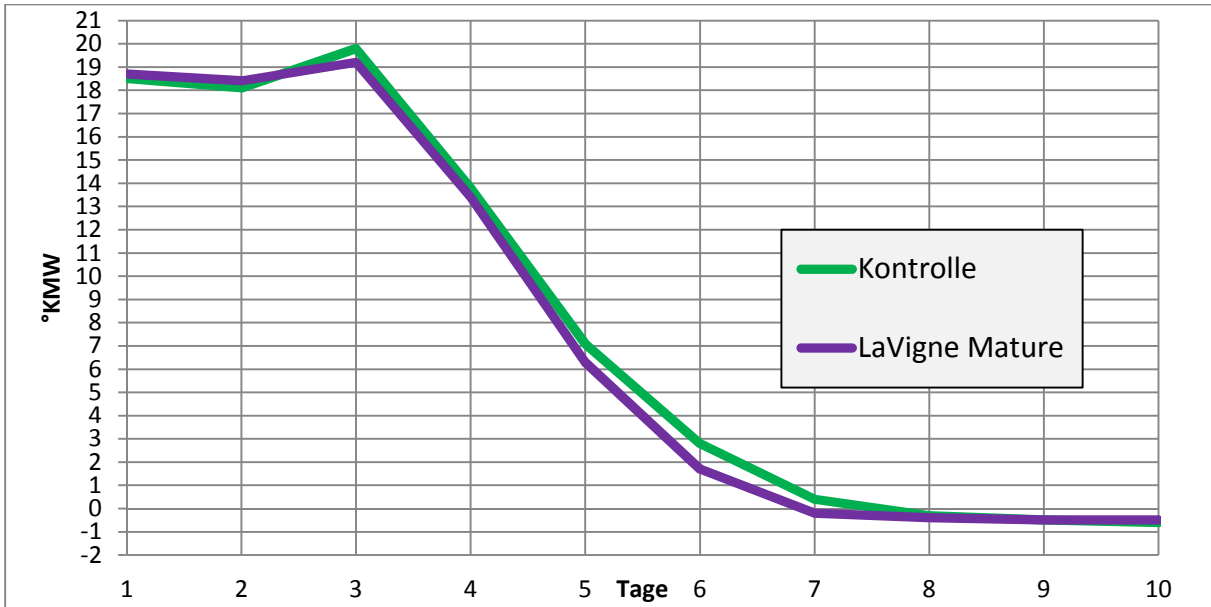
Durchführung

<p>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            Die Maischegärung erfolgte im 60 l Maischefaß.            Beide Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst.            Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.            °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Der BSA erfolgte durch Zugabe von BiStart Vitale SK11. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO<sub>2</sub> erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.            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.</p>
--

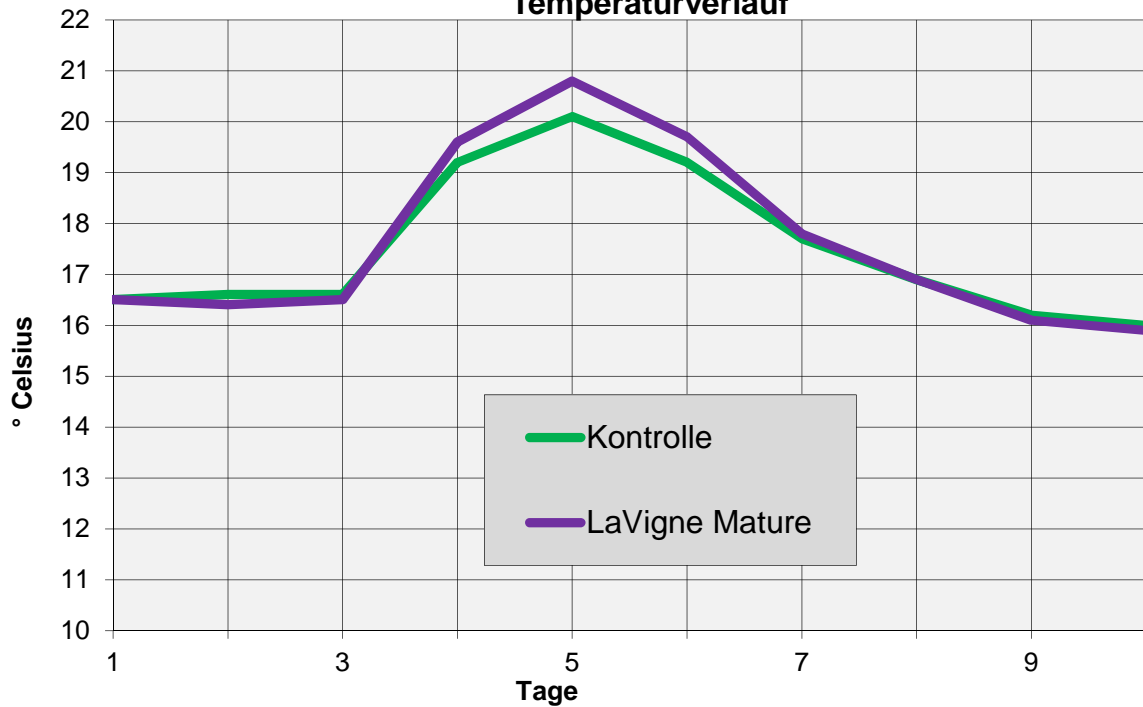
Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	10 Tage	13,7 %	0,8 g/l	5,5 g/l	3,36	2,4	0
LaVigne Mature	10 Tage	13,4 %	0,8 g/l	5,5 g/l	3,37	2,4	0

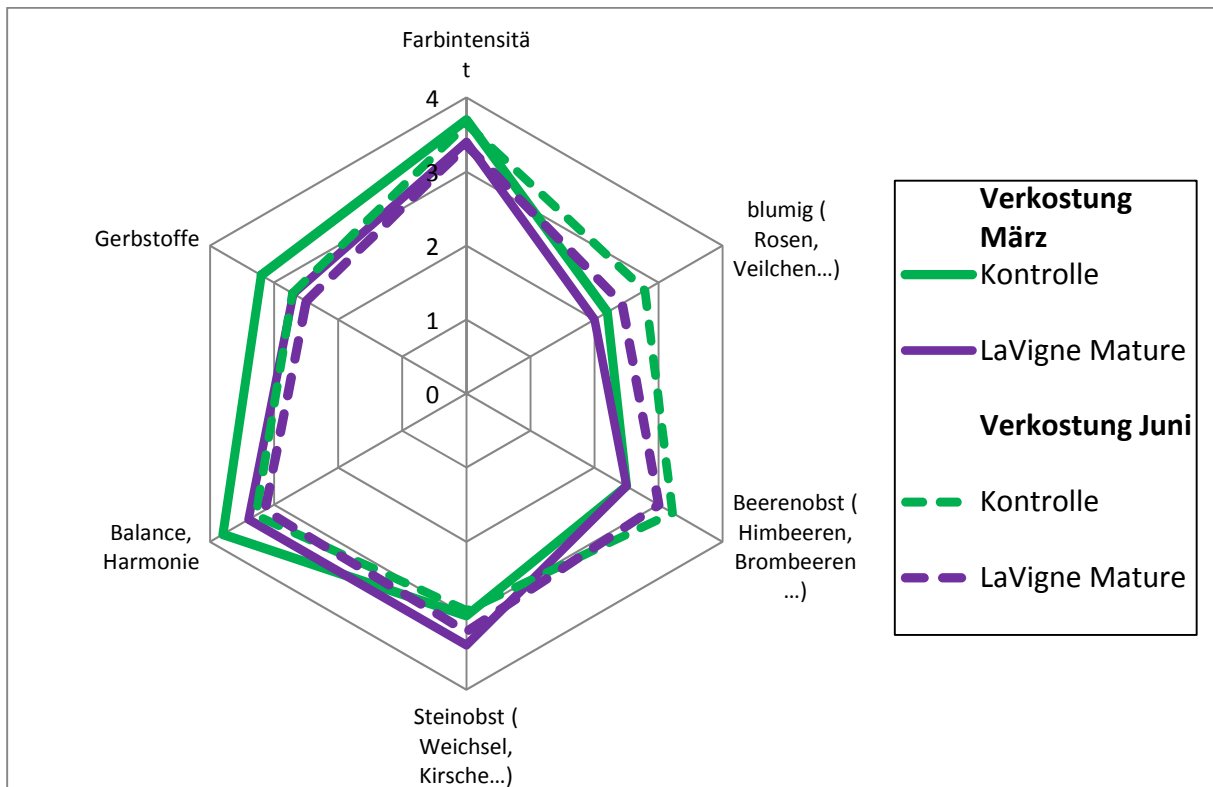
Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



## Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



## Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

