

Sauvignon blanc 2011 – Behandlung mit Regalis

Bearbeiter

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

Einsatz von Regalis bei Sauvignon blanc im Vergleich zu einer Kontrolle

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 21.09.2011	Gesundes Traubenmaterial	

Kontrolle

2,51 kg/Stock	19,1° KMW	6,1 g/l Säure	3,47 pH Wert
---------------	-----------	---------------	--------------

Behandlung mit Regalis

2,13 kg/Stock	19,4° KMW	5,9 g/l Säure	3,35 pH Wert
---------------	-----------	---------------	--------------

Maische und Mostbehandlung beider Varianten

CO ₂ in die Maische	Kein SO ₂ auf Trauben	
2 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
3 ml/hl Trenolin Super DF	10 mg/l SO ₂ in den Most	6 g/hl Ascorbinsäure
150 g/hl Bentomost	20 g/hl PrePur	14 Std entschleimt
Hefe: Cepage Sauvignon	18° Gärtemperatur	

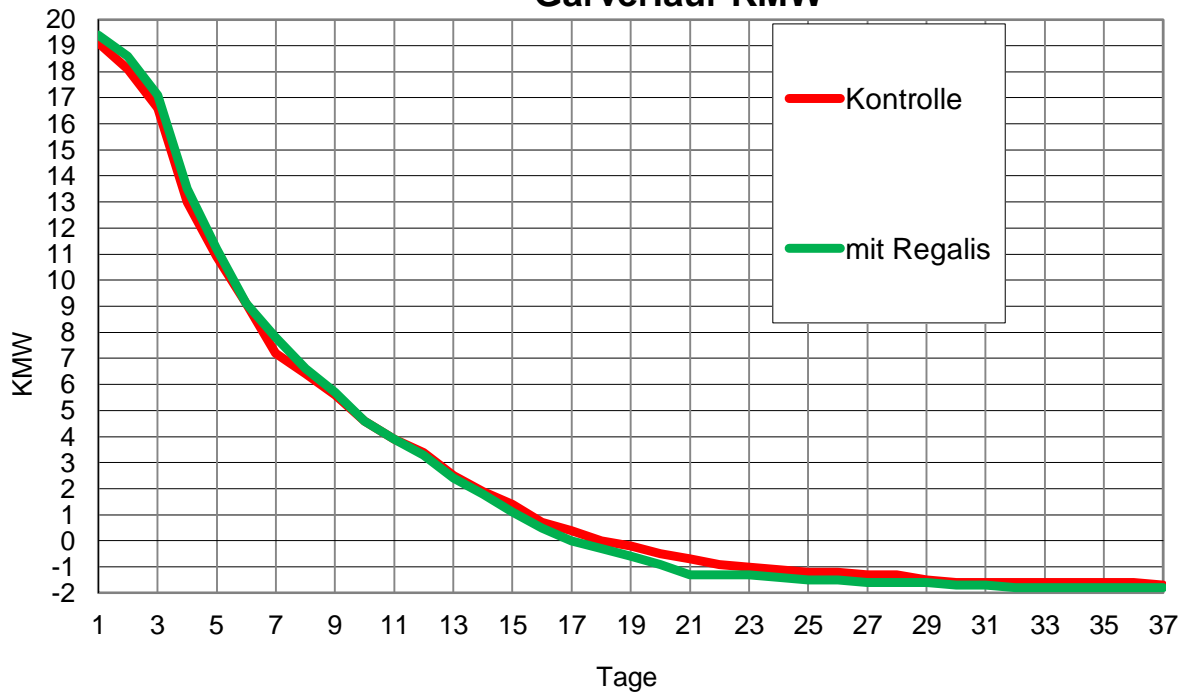
Durchführung

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 März und Mai mit je 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffermethode beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	37 Tage	14,2 %	2,3 g/l	6,3 g/l	3,37	3,2	2,8
Behandlung mit Regalis	37 Tage	14,5 %	1,4 g/l	6,2 g/l	3,37	3,4	2,6

Gärverlauf KMW



Aromenvergleich - Verkostung März und Mai

