

# St Laurent 2018 Austriebsverzögerung

Bearbeiter

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

## Austriebsverzögerung bei St Laurent

Lesegradation

Stellen	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 05.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2	Mit Öl	Spritzung mit Öl kurz vor dem Austrieb

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Kg/Stock
Kontrolle	15,7°	3,50	5,8 g/l	2,79 kg
Bewässerung	15,8°	3,52	5,7 g/l	2,30 kg

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

20 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	Maischegärung
10 g/hl Preziso Tannin Maische	Angereichert auf 19° KMW	
Vergoren mit Oenoferm Structure		3 x Unterstossen pro Tag

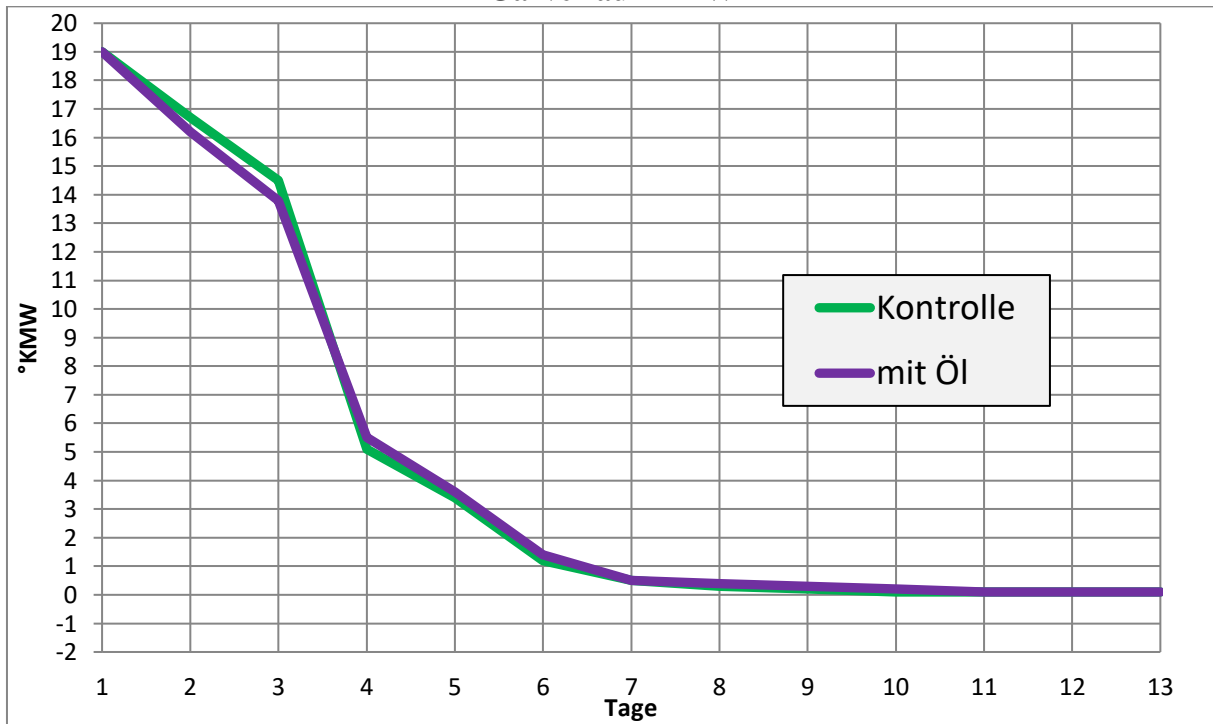
Durchführung

Bei der Austriebsverzögerung wurde kurz vor dem Austrieb eine Behandlung mit Öl durchgeführt – welche den Austrieb verzögern soll.  
Vergoren im 60 l Maischefaß.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.  
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet. 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 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.

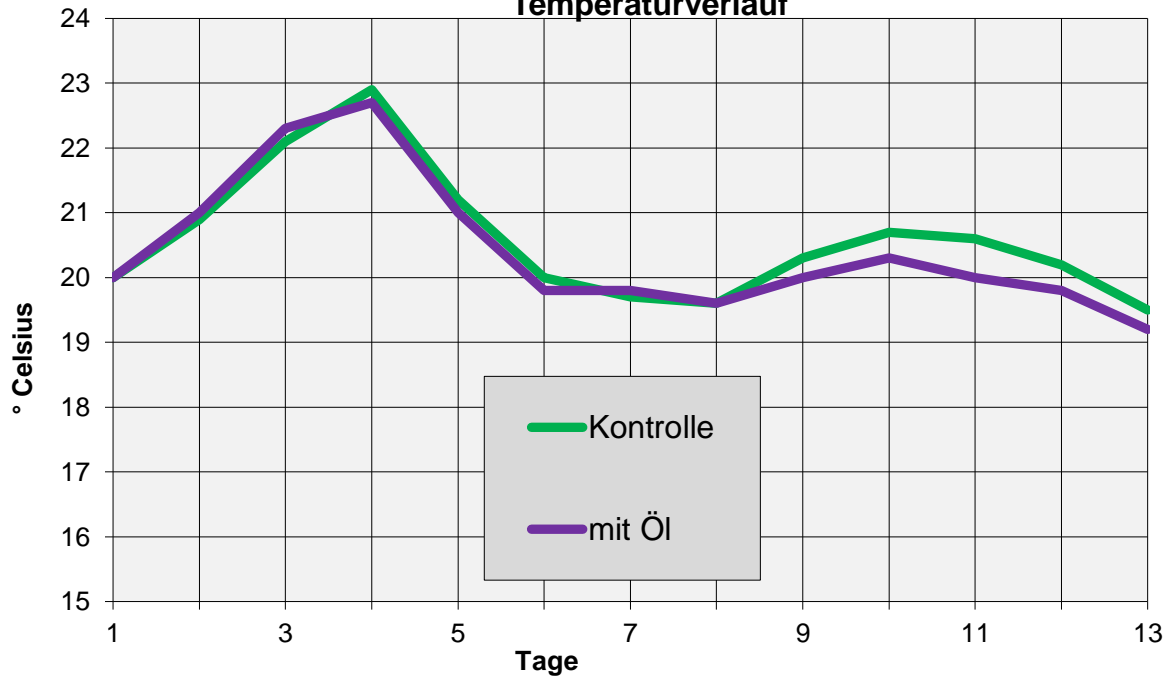
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Kontrolle	13 Tage	11,7 %	1,2 g/l	4,8 g/l	3,67	3,1	0,4	2,6
Mit Öl	13 Tage	11,8 %	1,3 g/l	4,7 g/l	3,68	3,1	0,3	2,6

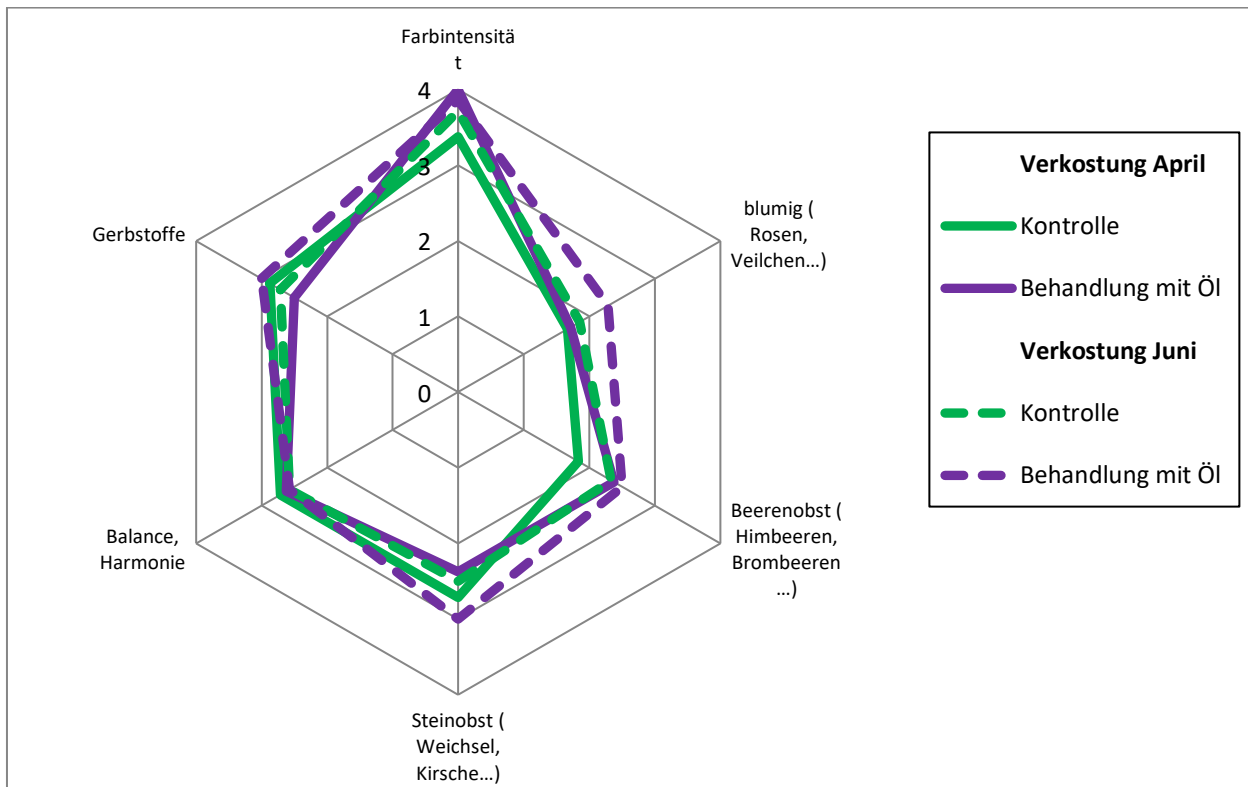
Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



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



## Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni

