

Grüner Veltliner 2018 Austriebsverzögerung

Bearbeiter

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

Austriebsverzögerung bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 13.09.2018	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	17,6°	3,27	7,9 g/l	6,11 kg
Behandlung mit Öl	18,1°	3,28	8,2 g/l	4,55 kg

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	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe	
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 17°C Gärtemperatur		
2 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

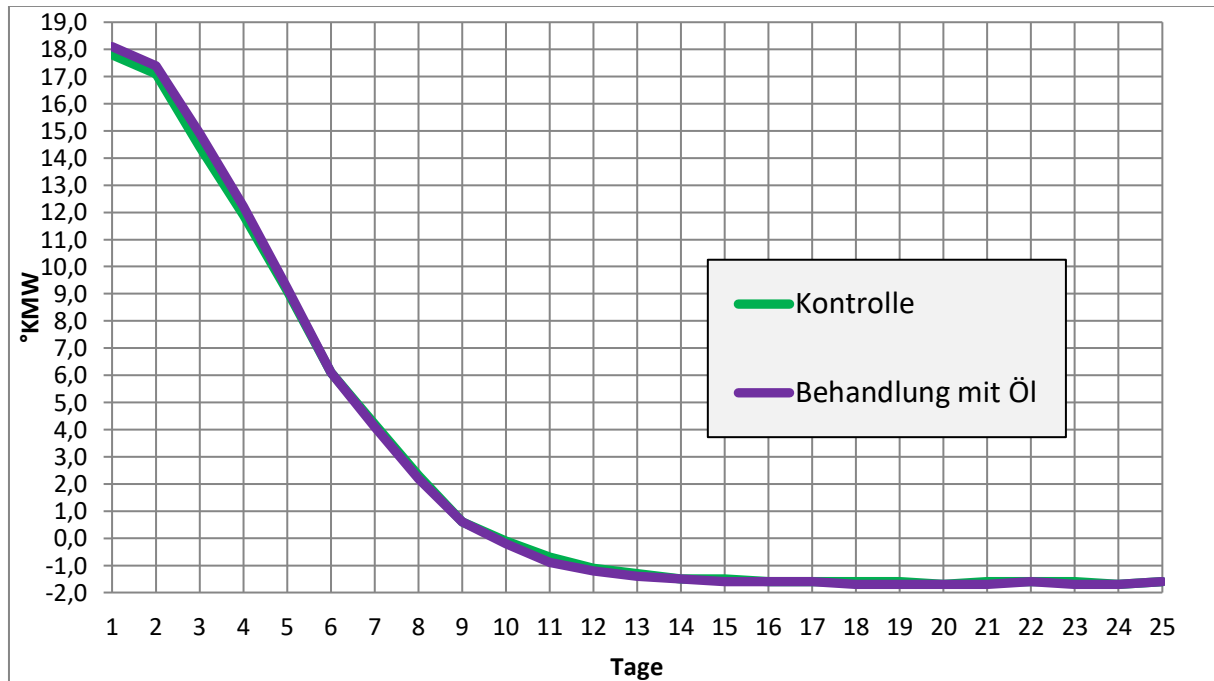
Durchführung

Bei der Austriebsverzögerung wurde kurz vor dem Austrieb eine Behandlung mit Öl durchgeführt – welche den Austrieb verzögern soll.
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.

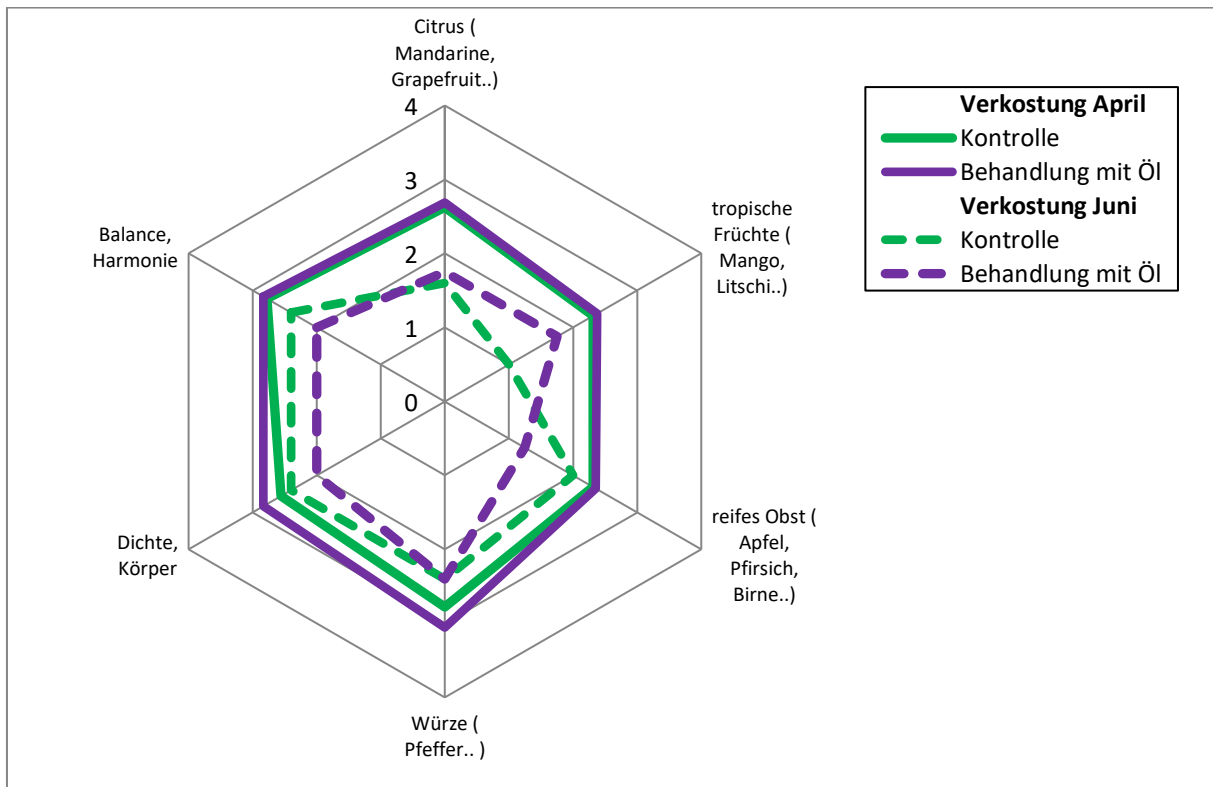
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	25 Tage	12,4 %	0,6 g/l	6,6 g/l	3,18	3,3	2,5
mit Öl	25 Tage	12,8 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,20	3,2	2,8

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni

