

Grüner Veltliner 2017 – Verschiedene Düngungsmaßnahmen

Bearbeiter

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

Einfluss von verschiedenen Düngerformulierungen auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Gollitsch | Pflanzjahr 1992 | |
| Lesedatum: 21.09.2017 | Gesundes Traubenmaterial | |

| | |
|-------------------|---------------------------|
| Variante 1 | Kontrolle – keine Düngung |
| Variante 2 | BioAdusol granuliert |
| Variante 3 | BioAdusol flüssig |

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Variante 1 | Keine Düngung |
| Variante 2 | Düngung ca 2 Wochen nach Blüte |
| Variante 3 | Düngung ca 2 Wochen nach Blüte |

Mostwerte

| | Variante 1 | Variante 2 | Variante 3 |
|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Kg/Stock | 2,13 kg | 2,86 kg | 2,46 kg |
| Mostgewicht | 19,2° | 18,8° | 18,9° |
| Gesamtsäure | 6,9 g/l | 6,5 g/l | 6,3 g/l |
| pH Wert | 3,17 | 3,25 | 3,29 |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

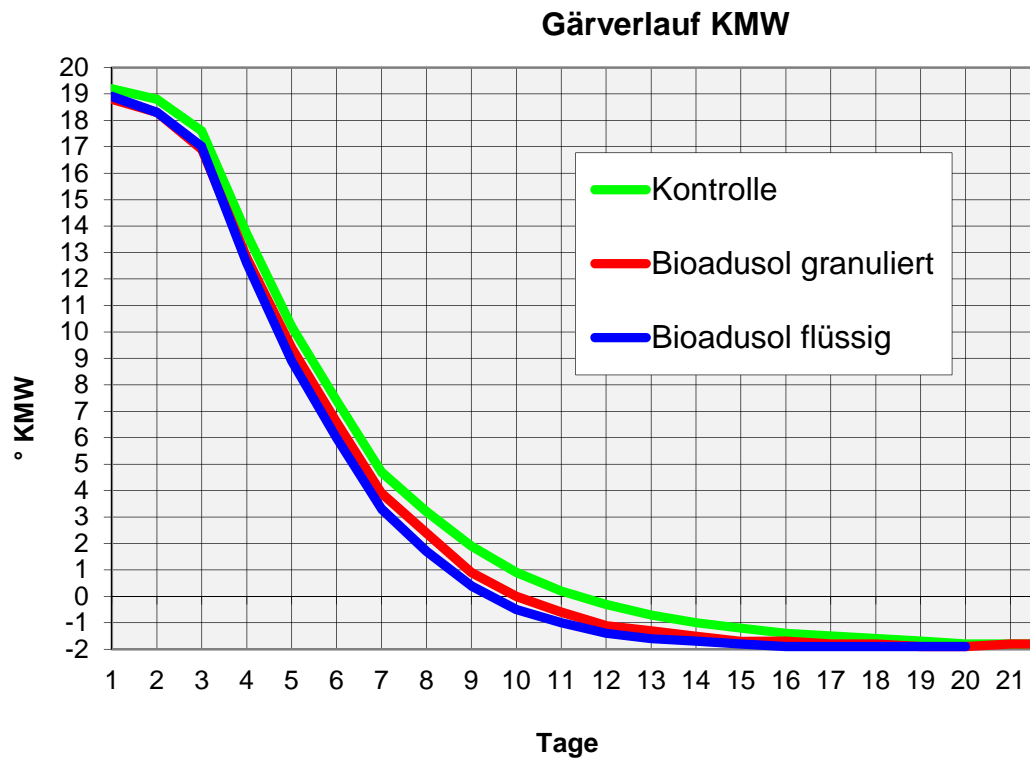
| | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|--|
| Keine Maischestandzeit | | |
| 20 mg/l SO ₂ in Most | 10 ml/hl IOC Maische/Most in den Most | |
| 70 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt | |
| 200 g/hl FermoBent zum mitvergären | | |
| Vergoren mit Oenoferm Bio | 19° Celsius Gärtemperatur | |

Durchführung

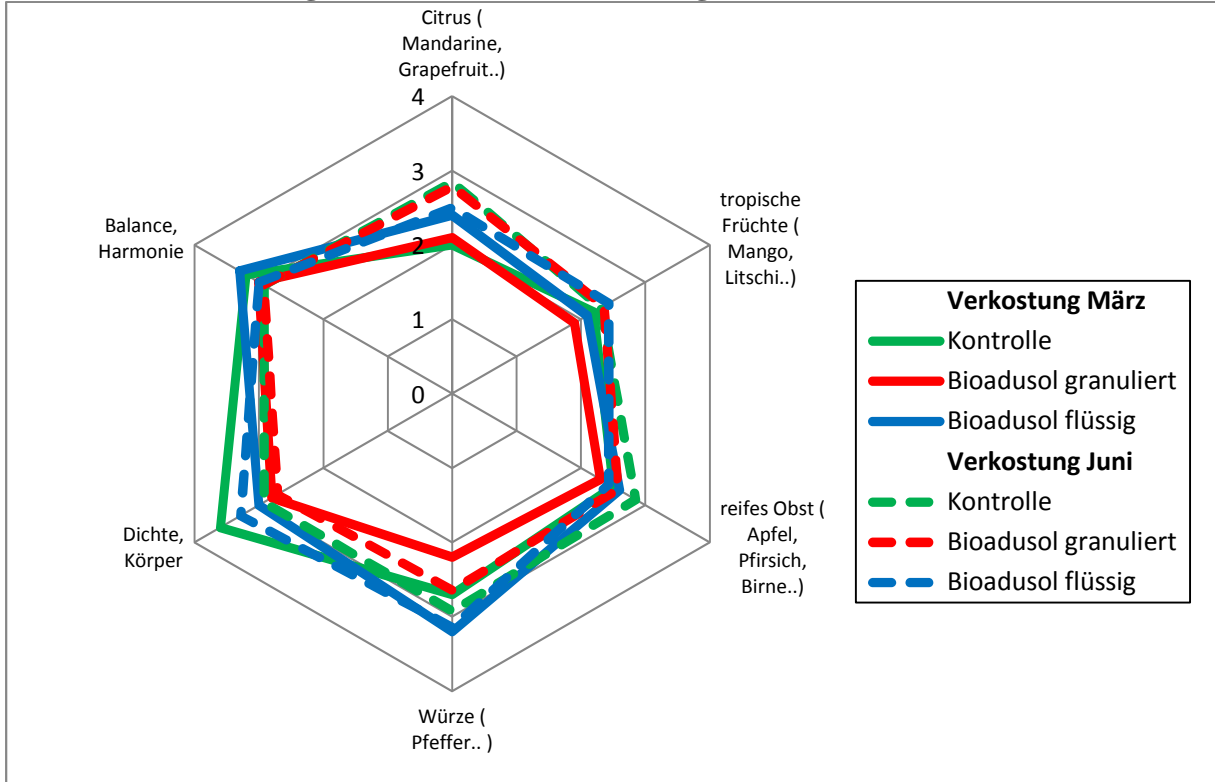
Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt. Vergoren im 35 l Glasballon.
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach der Rangziffer beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 6,9 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Variante 1 | 25 Tage | 13,8 % | 1,4 g/l | 7,4 g/l | 3,11 | 5,1 | 2,0 |
| Variante 2 | 22 Tage | 13,3 % | 0,7 g/l | 7,0 g/l | 3,17 | 4,8 | 2,2 |
| Variante 3 | 20 Tage | 13,4 % | 0,9 g/l | 6,6 g/l | 3,23 | 4,2 | 2,4 |



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck bei Verkostungen im März und im Juni

