

Botrytisbehandlung Riesling Ernte 2010

Bearbeiter

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

Vergleich von herkömmlicher Botrytisbehandlung mit einem neuen Produkt

Lesegradation

Riesling	Hollabrunn	
Lesedatum: 27.10.2010	Gesundes Traubenmaterial	
Kontrolle		
pH Wert 3,04	Säure 12,2 g/l	17,7° KMW
Botector		
pH Wert 3,06	Säure 11,7 g/l	17,6° KMW

Maische und Mostbehandlung

10 mg/l SO ₂ auf Trauben		
15 Stunden Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	16 Std Entschleimt
150 g/hl Seporit Pore Tec	25 g/hl OenoPur	
Angereichert auf 19° KMW	Entsäuert auf 9 g/l im Most	
Hefe. Oenoferm Riesling	Gärtemperatur 18° Celsius	

Variante 1	Kontrolle	
Variante 2	Mit Botector	

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon..
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt .
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert
Kontrolle	26 Tage	12,8 %	1,1 g/l	8,8 g/l	3,39
Botector	26 Tage	12,9 %	1,3 g/l	8,4 g/l	3,37

Entsäuert auf 8,4 g/l



