

Botrytisbehandlung Riesling Ernte 2011

Bearbeiter

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

Vergleich von herkömmlicher Botrytisbehandlung mit einem neuen Produkt

Lesegradation

Riesling	Hollabrunn	
Lesedatum: 29.09.2011	Gesundes Traubenmaterial	
Kontrolle		
pH Wert 3,17	Säure 7,4 g/l	18,4° KMW
Botector		
pH Wert 3,18	Säure 7,3 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

10 mg/l SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert	Kein Maischeenzym
13 Stunden Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Super DF	150 g/hl Seporit Pore Tec	25 g/hl OenoPur
16 Std Entschleimt		
Hefe. Oenoferm Bouquet	Gärtemperatur 19° 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. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Mai mit jeweils 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffernmethode beurteilt wurde.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	35 Tage	13,6 %	0 g/l	7,7 g/l	3,22	4,3	2,4
Botector	35 Tage	13,7 %	0,4 g/l	7,3 g/l	3,23	4,1	2,3



