

## Zweigelt 2018 Biologische Botrytizide

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener biologischer Botrytizide bei Zweigelt

Lesegradation

Hollabrunn	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 12.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – keine Behandlung
Variante 2	Behandlung mit Versuchsprodukt 4
Variante 3	Behandlung mit Versuchsprodukt 7

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1 - Kontrolle	16,6°	3,39	6,7 g/l
Variante 2	16,7°	3,42	6,8 g/l
Variante 3	16,5°	3,33	6,4 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 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 Zweigelt		3 x Unterstossen pro Tag

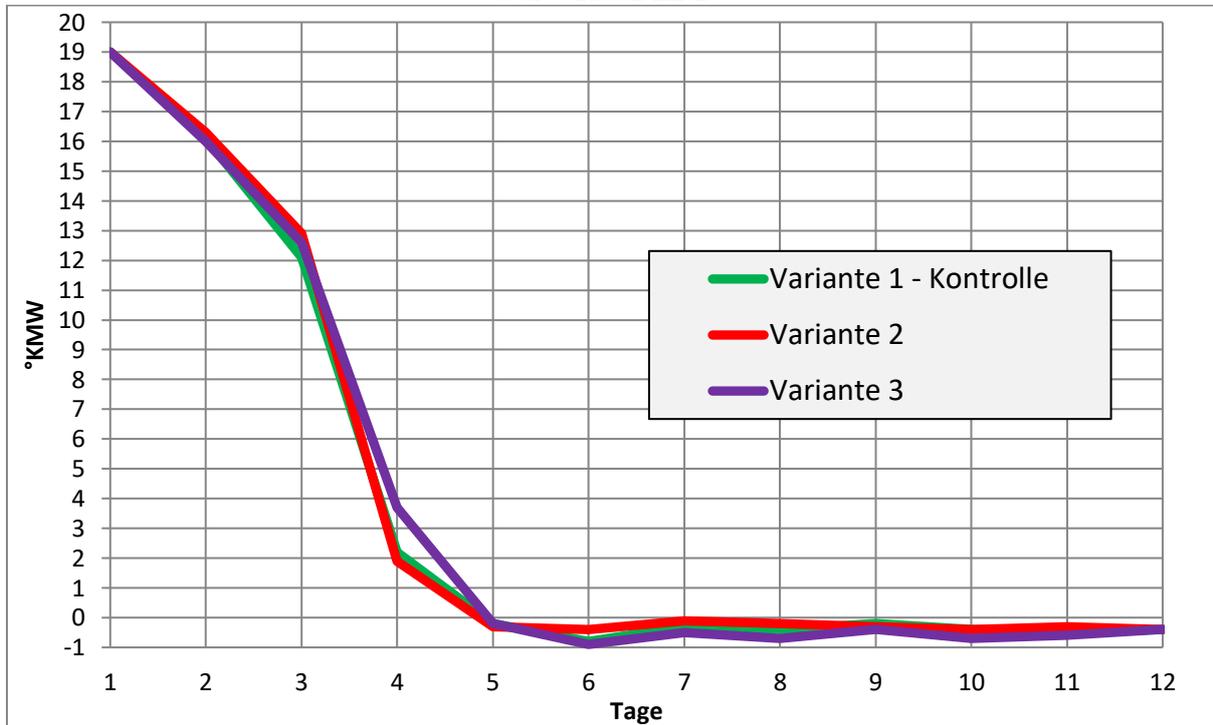
Durchführung

<p>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.</p>
---

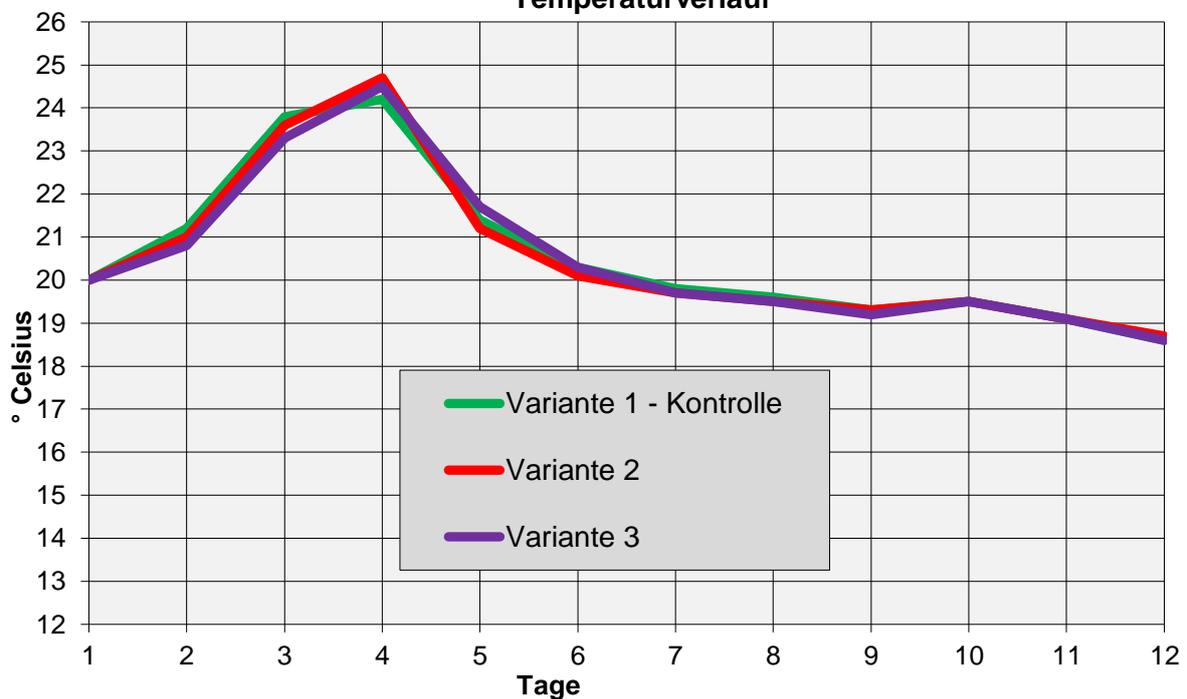
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
V1 Kontrolle	12 Tage	11,9 %	1,6 g/l	5,2 g/l	3,56	3,0	0,6	2,1
Variante 2	12 Tage	12,0 %	1,7 g/l	5,2 g/l	3,62	3,0	0,6	2,3
Variante 3	12 Tage	12,1%	1,4 g/l	5,7 g/l	3,45	3,5	0,6	2,0

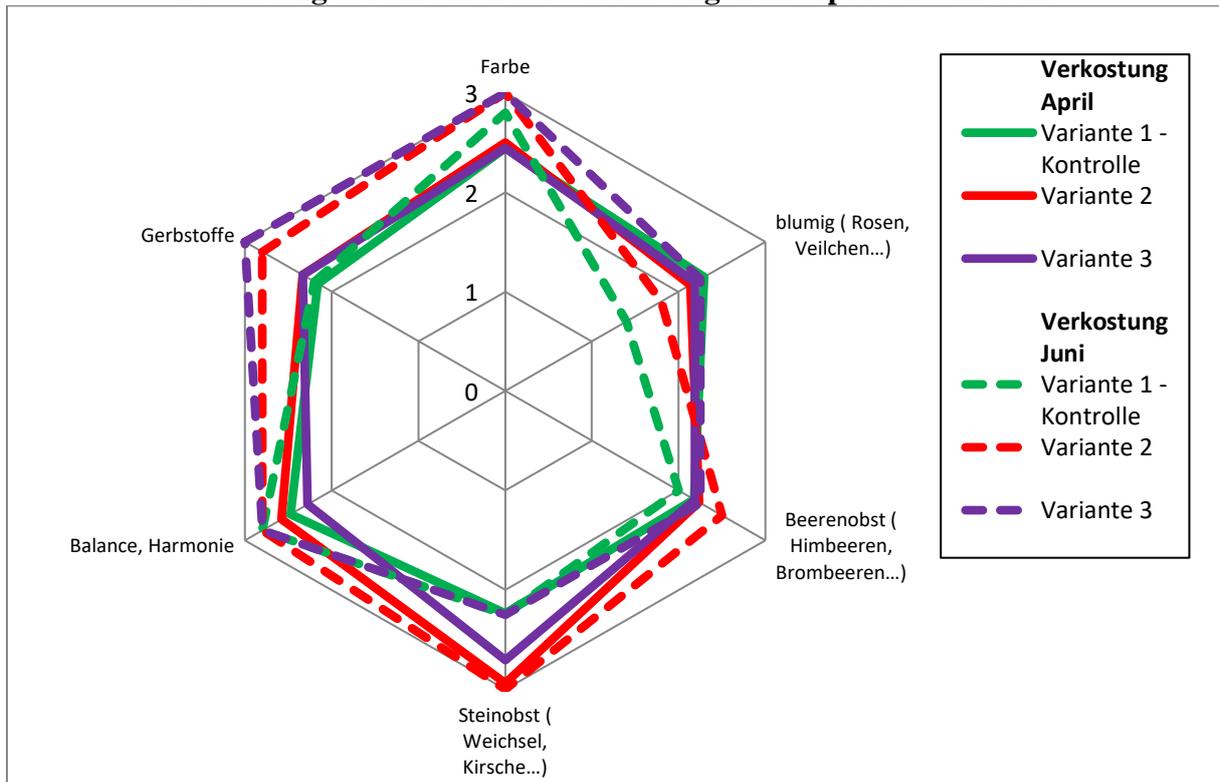
Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



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



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

