

# Grüner Veltliner 2013 Biologischer Säureabbau

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

## Vergleich verschiedener Biologischer Säureabbaubakterien

Lese gradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 07.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,30	Säure 8,5 g/l	19,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	Kein SO <sub>2</sub> in den Most	
80 g/hl Seporit PoreTec	50 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent PoreTec		
Hefe. Oenof Klosterneuburg	Gärtemperatur 18° Celsius	BSA Temperatur 18° Celsius

Variante 1	Malostar Fruit
Variante 2	Malostar Cream
Variante 3	Biostart Vitale SK11

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung und des biologischen Säureabbaues beibehalten.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffernmethode beurteilt wurden.  
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.  
BSA Bakterienzugabe nach dem 1. Umziehen. Der pH Wert lag bei der Bakterienzugabe bei 3,20. Bei Variante 3 ( Biostart VitaleSK11 ) erfolgte ein biologischer Säureabbau.  
Bei Variante 1 ( Malostar Fruit ) und Variante 2 ( Malostar Cream ) erfolgte kein Säureabbau durch den zu niedrigen pH Wert, bei diesen beiden Varianten ( lagen bei 3,20 pH ) wurde eine Reizentsäuerung um 1 g/l durchgeführt. Nach der Entsäuerung war der BSA in ca 6. Wochen durch.

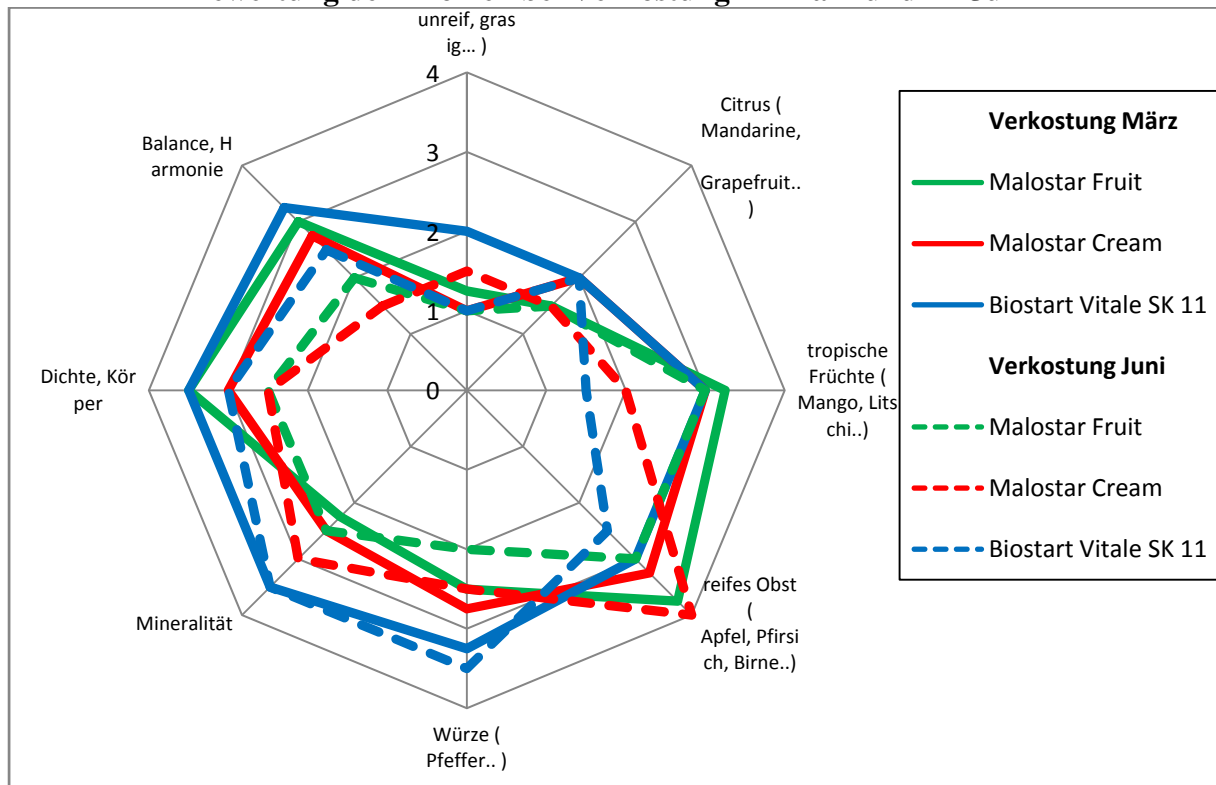
Weinwerte vor BSA Bakterienzugabe

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Variante 1	33 Tage	13,0 %	2,9 g/l	8,4 g/l	3,2	3,4	3,9	0
Variante 2	33 Tage	13,2 %	1,8 g/l	8,3 g/l	3,20	3,3	3,9	0
Variante 3	33 Tage	13,2 %	1,9 g/l	8,4 g/l	3,20	3,3	3,9	0

Weinwerte nach biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Variante 1	33 Tage	13,1 %	2,9 g/l	5,7 g/l	3,35	2,6	0,6	2,0
Variante 2	33 Tage	13,2 %	1,8 g/l	5,5 g/l	3,36	2,5	0,5	2,0
Variante 3	33 Tage	13,2 %	1,9 g/l	6,3 g/l	3,27	3,2	0,3	2,1

Bewertung der Aromen bei Verkostung im März und im Juni



### Bewertung nach Rangziffer bei Verkostung im März und im Juni

