

Biologischer Säureabbau bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener BSA Bakterien

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 01.10.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 331	
pH Wert: 3,33	Säure 8,0 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1,5 Std Maischestandzeit	8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		40 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	
Vergoren mit Oenoferm Klosterneuburg bei 18° Celsius Gärtemperatur		
30 g/hl Vitaferm ultra und 5x 30 ml/hl Vitamon Liquid als Nährstoff		

Variante 1	Kontrolle – Keine BSA Bakterienzugabe
Variante 2	Malostar Fruit – 24 Std nach Hefezugabe
Variante 3	Malostar Cream – 24 Std nach Hefezugabe
Variante 4	BiStart Fresh SK55 – 24 Std nach Hefezugabe
Variante 5	Malostar Terra – 24 Std nach Hefezugabe

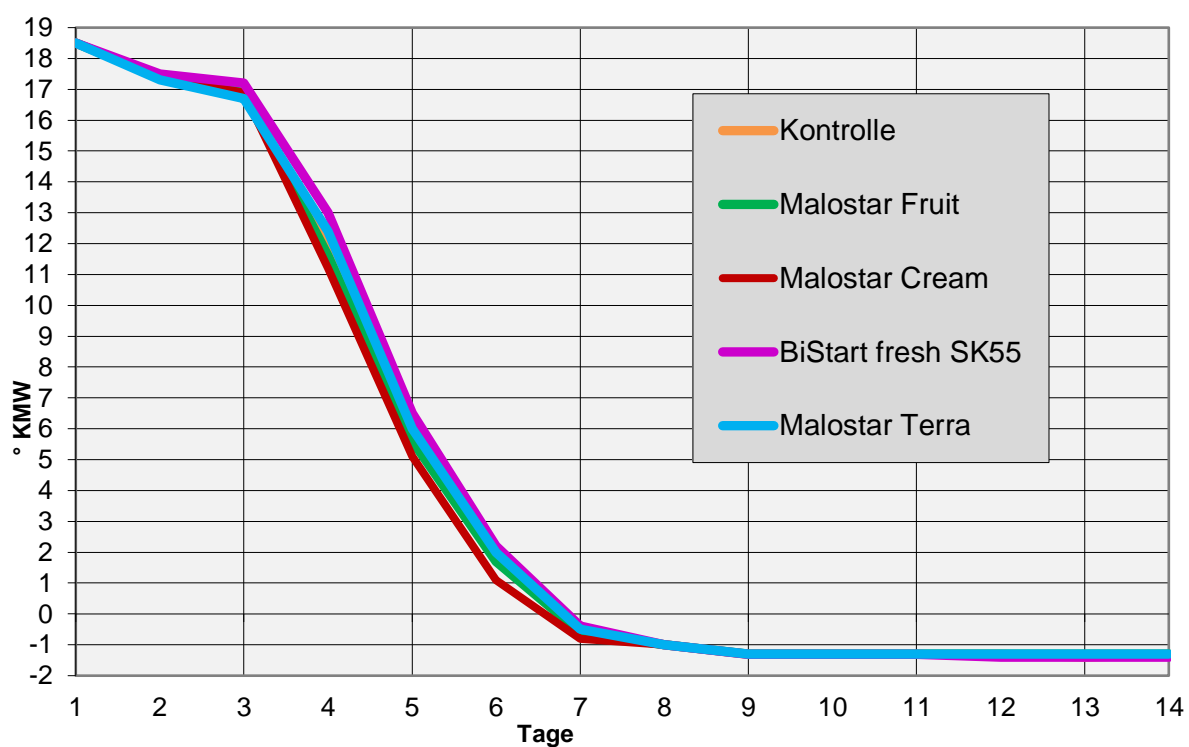
Durchführung

<p>Vergoren im 35 l Glasballon. Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Bei Malostar Fruit und Malostar Cream erfolgte kein Säureabbau, bei Malostar Terra nur teilweise. Bei Bistart fresh SK55 wurde die Äpfelsäure komplett abgebaut. Die 1. Schwefelung auf 60 mg/l SO₂ erfolgte 2 Wochen nach Gärrende. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20-Punkteschema beurteilt wurde. Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.</p>

Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	14 Tage	12,2 %	1,2 g/l	7,4 g/l	3,30	3,0	3,2
Malostar Fruit	14 Tage	12,2 %	1,1 g/l	7,4 g/l	3,32	2,9	3,3
Malostar Cream	14 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,4 g/l	3,32	2,9	3,2
BiStart fresh SK 55	14 Tage	12,5 %	0,9 g/l	5,4 g/l	3,45	3,1	0
Malostar Terra	14 Tage	12,2%	0,9 g/l	6,7 g/l	3,39	2,9	2,3

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Biologischer Säureabbau Grüner Veltliner 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

