

Zweigelt 2019 Ertragsregulierung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Frank Andreas	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Zweigelt

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 25.09.2019	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Regalis (in abgehende Blüte)
Variante 3	Trauben teilen
Variante 4	Ausdünnen – 1 Traube pro Trieb – 1. Traube belassen
Variante 5	Ausdünnen – 1 Traube pro Trieb – letzte (oberste) Traube belassen

Mostwerte

	kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	3,59 kg	20,4°	3,16	8,8 g/l
Variante 2	4,07 kg	19,5°	3,14	8,6 g/l
Variante 3	4,68 kg	19,7°	3,13	9,0 g/l
Variante 4	3,0 kg	21,2°	3,20	8,6 g/l
Variante 5	3,81 kg	21,9°	3,18	9,5 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 ml/hl Trenolin Premium Red	In Maische CO ₂ dosiert	20 g/hl Tannivin multi
Vergoren mit Oenoferm Color		Maischegärung
Je 50 kg Maische pro Variante		3 x unterstossen pro Tag

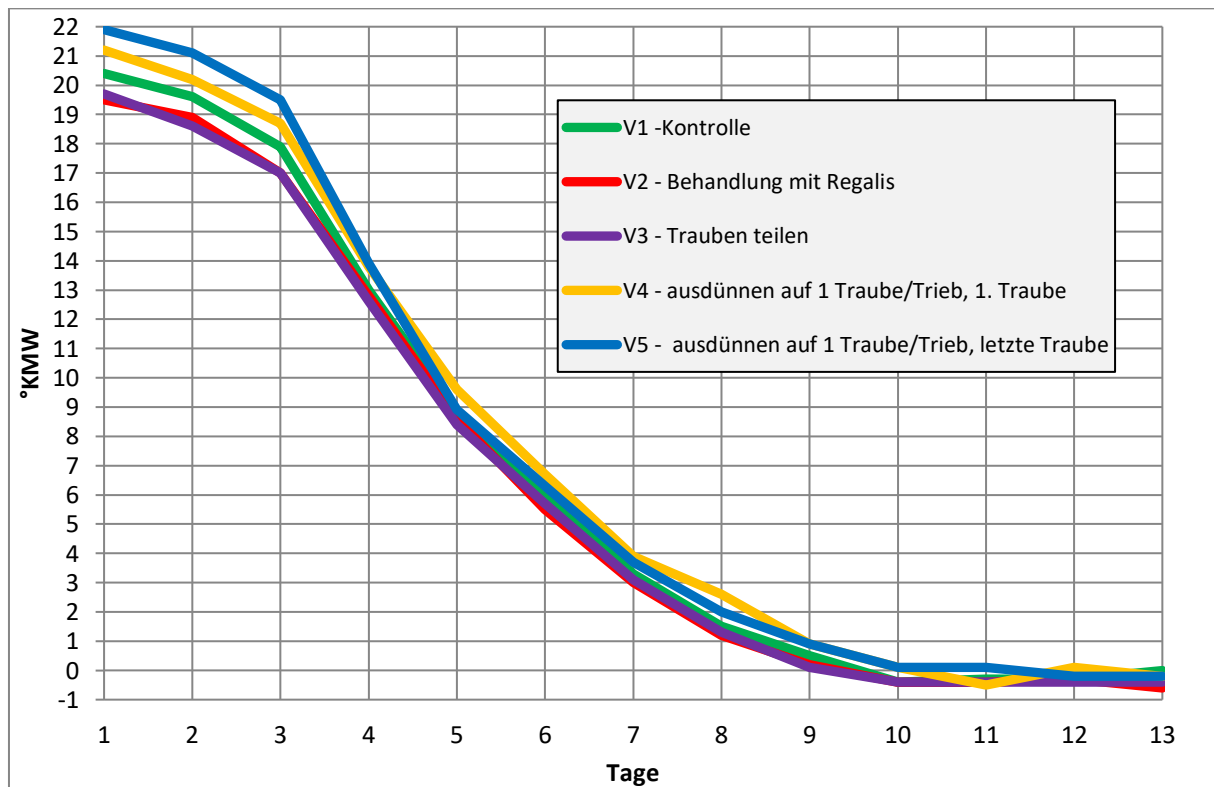
Durchführung

Bei Variante 4 wurde beim ausdünnen die 1. Traube am Trieb belassen, im Unterschied dazu wurde bei Variante 5 die letzte Traube am Trieb belassen um auch den Effekt einer gewissen Reifeverzögerung – fruchtigere Weine mit weniger Alkohol - zu erzielen.
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.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20. Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	13 Tage	13,3 %	1,5 g/l	6,0 g/l	3,41	3,1	0,1
Regalis	13 Tage	13,0 %	1,3 g/l	6,2 g/l	3,35	3,6	0,1
Trauben teilen	13 Tage	12,7 %	1,3 g/l	6,0 g/l	3,41	3,2	0,1
1. Traube belassen	13 Tage	14,1 %	1,6 g/l	5,9 g/l	3,45	3,0	0
Letzte Traube belassen	13 Tage	14,8%	1,8 g/l	6,0 g/l	3,41	3,1	0

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Zweigelt Ertragsregulierung 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

