

# Pinot Noir 2017 Ertragsregulierung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

## Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Pinot noir

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Regalis (in abgehende Blüte)
Variante 3	Ausdünnen auf eine Traube pro Trieb
Variante 4	Trauben teilen

Mostwerte

	kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	4,00 kg	18,1°	3,16	9,5 g/l
Variante 2	3,58 kg	19,2°	3,25	9,4 g/l
Variante 3	3,10 kg	19,5 °	3,26	8,9 g/l
Variante 4	3,17 kg	19,5°	3,23	10,0 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Maische/Soft	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	10 g/hl Preziso Tannin Maische
Vergoren mit Oenoferm Rouge		Maischegärung
Je 50 kg Maische pro Variante		3 x unterstossen pro Tag
Alle Varianten auf 19,5° KMW angereichert		

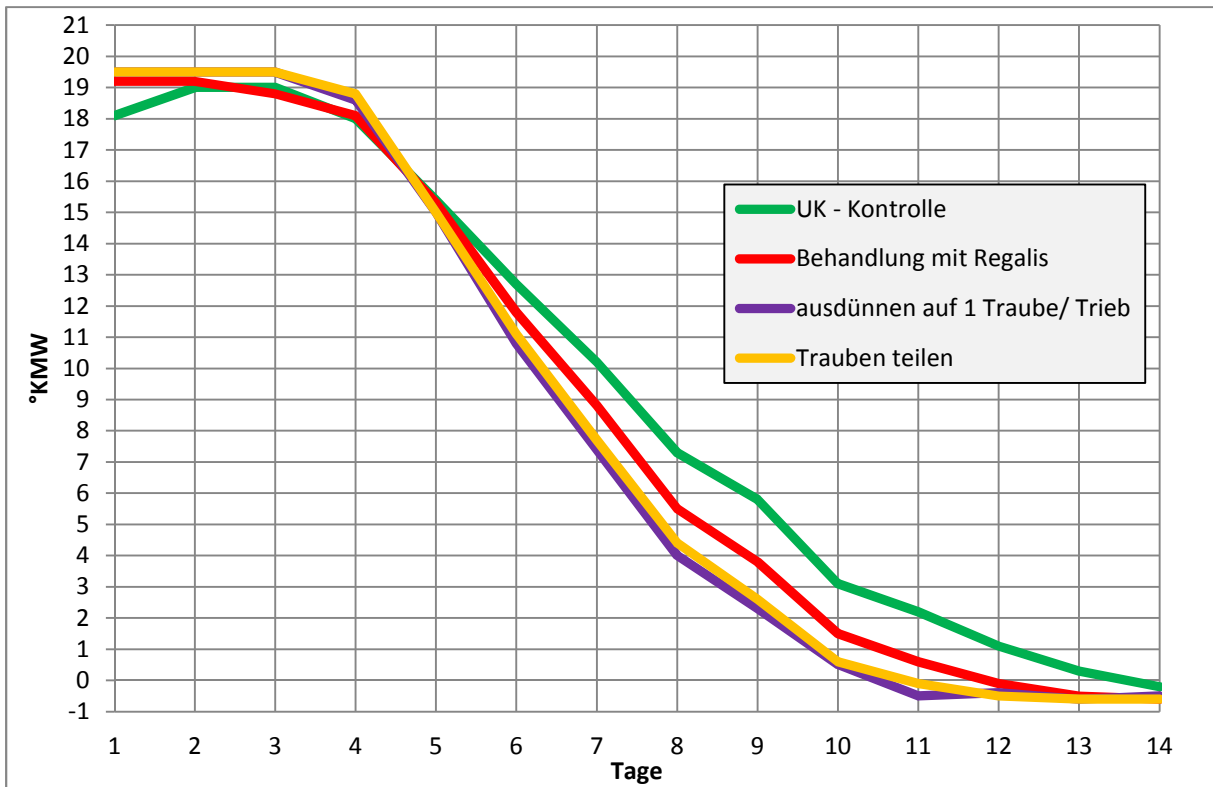
Durchführung

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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20. Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

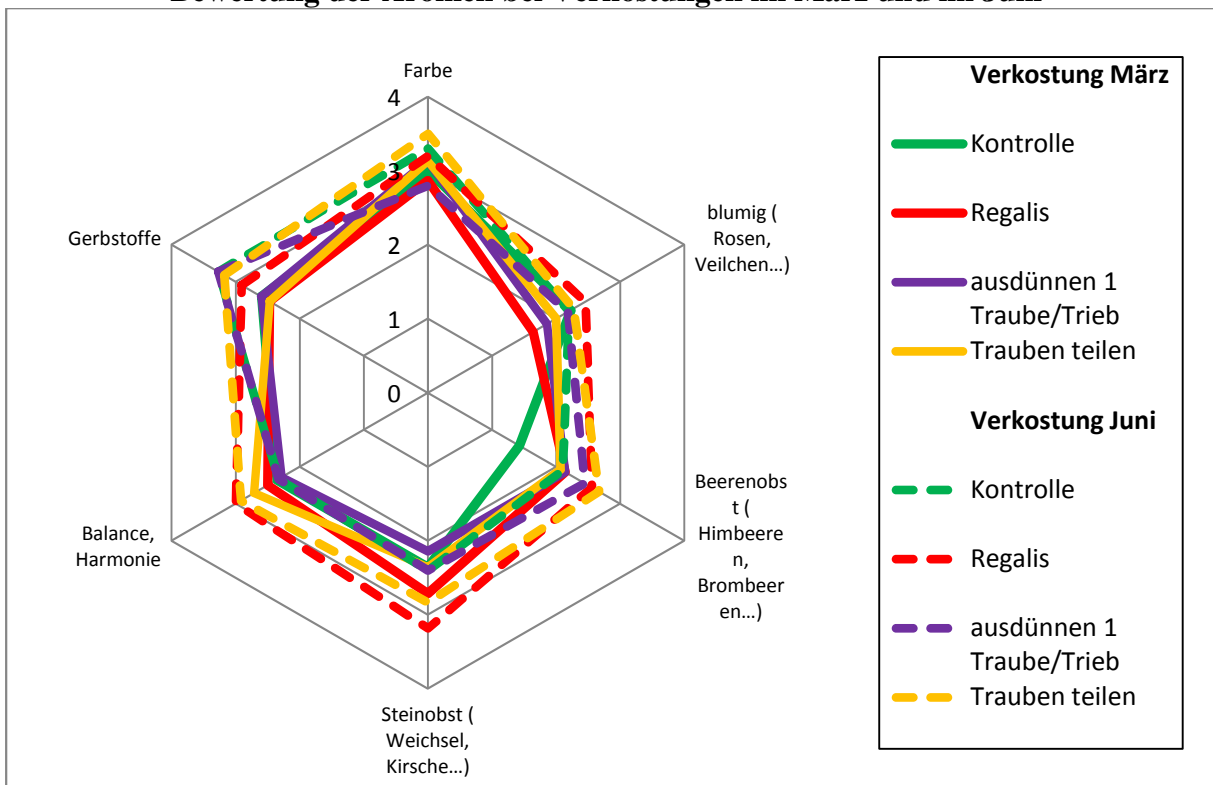
Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	14 Tage	12,7 %	0,4 g/l	5,4 g/l	3,47	2,2	0
Regalis	14 Tage	12,7 %	0,2 g/l	5,2 g/l	3,54	2,2	0
Ausdünnen	14 Tage	13,2 %	0,2 g/l	5,1 g/l	3,56	2,1	0
Trauben teilen	14 Tage	13,2 %	0,8 g/l	5,4 g/l	3,52	2,1	0

### Gärverlauf KMW



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



## Gesamteindruck nach dem 20 Punkte Schema bei Bewertungen im März und im Juni

