

Zweigelt 2018 Ertragsregulierung

Bearbeiter

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

Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Zweigelt

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 11.09.2018	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	4,20 kg	18,4°	3,27	6,6 g/l
Variante 2	4,41 kg	18,5°	3,27	6,7 g/l
Variante 3	2,69 kg	20,1°	3,42	6,4 g/l
Variante 4	3,93 kg	19,3°	3,37	6,3 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

20 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	10 g/hl Preziso Tannin Maische
Vergoren mit Oenoferm Zweigelt		Maischegärung
Je 50 kg Maische pro Variante		3 x unterstossen pro Tag
Alle Varianten auf 19,0° KMW angereichert		

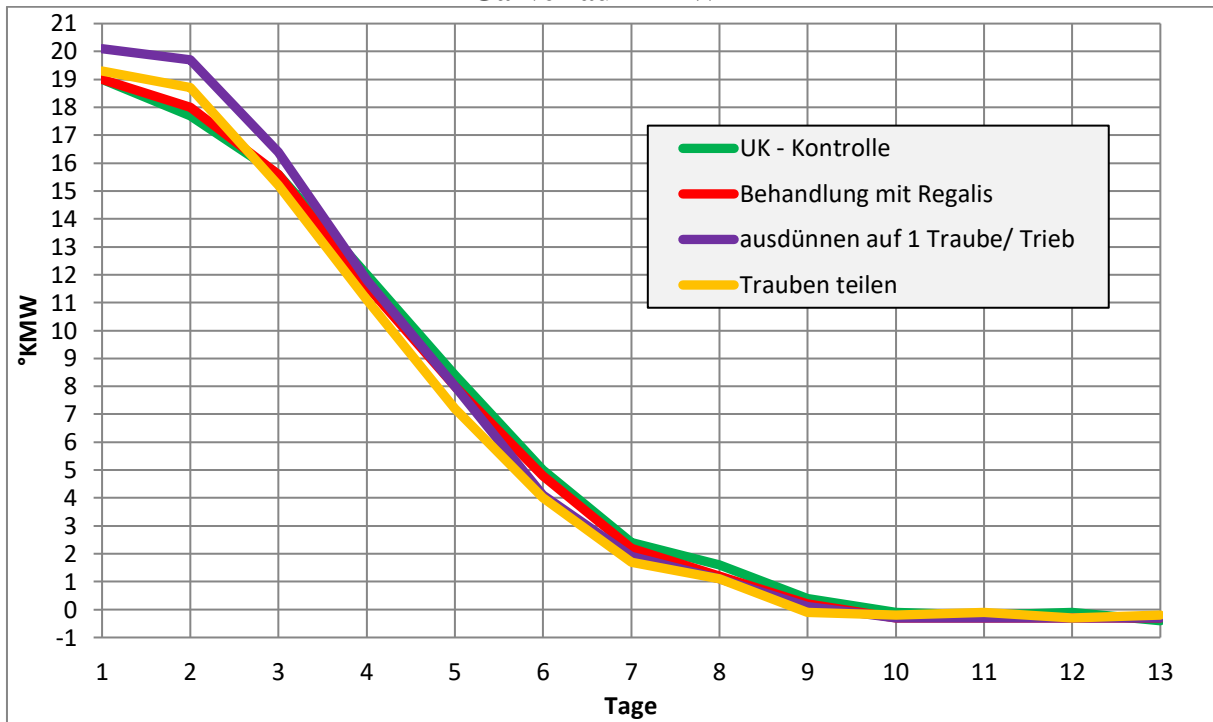
Durchführung

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 April 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.

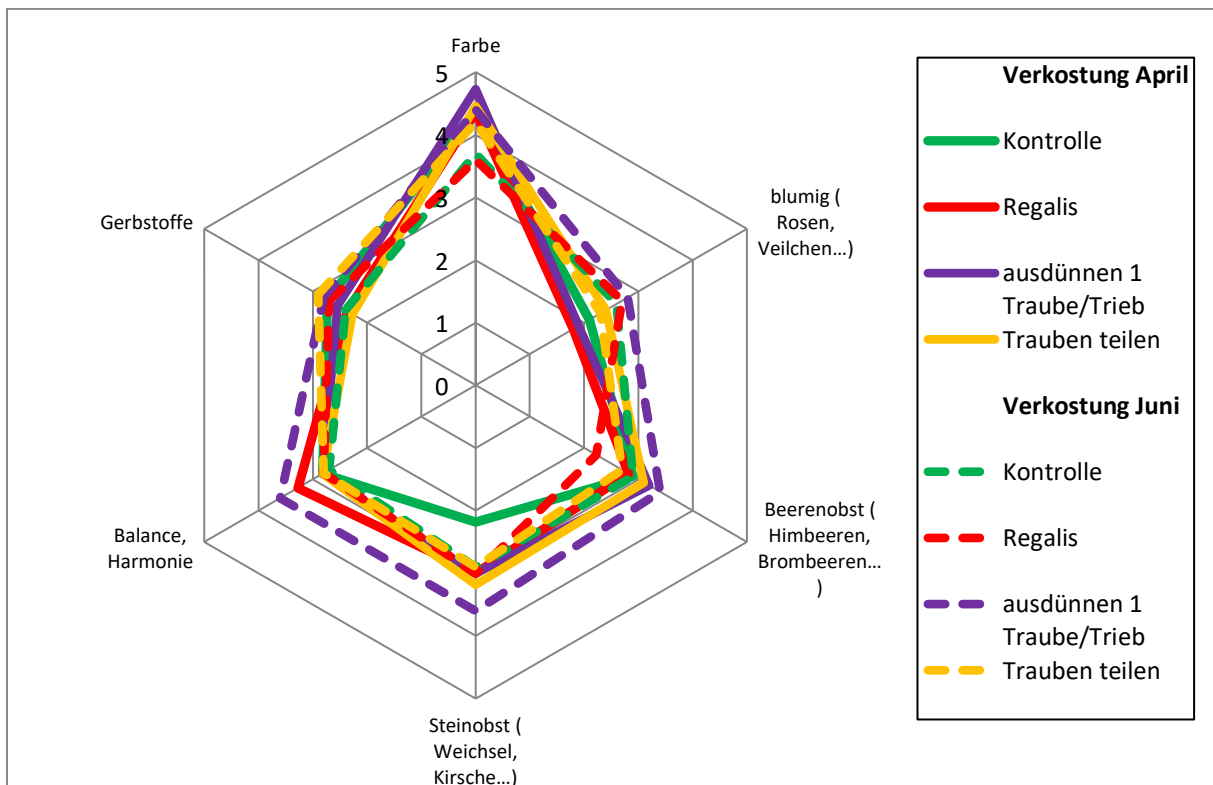
Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Kontrolle	13 Tage	12,5 %	1,7 g/l	5,9 g/l	3,43	3,0	0,4	1,6
Regalis	13 Tage	12,5 %	1,6 g/l	6,0 g/l	3,41	3,4	0,4	1,6
Ausdünnen	13 Tage	13,5 %	2,1 g/l	5,6 g/l	3,60	2,8	0,3	1,7
Trauben teilen	13 Tage	12,7 %	1,8 g/l	5,6 g/l	3,51	2,9	0,4	1,7

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach dem 20 Punkte Schema bei Bewertungen im April und im Juni

