

Grüner Veltliner 2011 - Flotation

Bearbeiter

Pollak Walter Gerstorfer Christian Wurst Leopold	Landesweingut Retz
--	--------------------

Vergleich einer Entschleimung mit einer Flotation mit Luft und einer Flotation mit Stickstoff

Lesegradation

Grüner Veltliner	Mailberg	
Lesedatum: 11.10.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,45	Säure 5,8 g/l	18,2 ° KMW

Maische und Mostbehandlung

2 g/hl GE auf Trauben	30 mg/l SO ₂ auf Trauben	
2 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
1 g/hl Preziso Klär plus	200 g/hl Mostonit	50 ml/hl Mostgelatine
Hefe: Oenoferm Veltliner	Gärtemperatur 18° C	

Die gesamte Mostmenge wurde 12 Stunden entschleimt – ca 80% der Mostmenge.
Die restlichen 20% des Mostes wurde mit Luft und Stickstoff flotiert.

Variante 1	Entschleimung
Variante 2	Flotation mit Luft
Variante 3	Flotation mit Stickstoff (N ₂)

Durchführung

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. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Mai mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffernmethode beurteilt wurde.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Entschleimung	20 Tage	13,3 %	0,4 g/l	5,8 g/l	3,43	3,0	2,6
Flotation Luft	20 Tage	13,3 %	0,3 g/l	6,1 g/l	3,41	3,2	2,6
Flotation Stickstoff	20 Tage	13,2 %	0,3 g/l	6,0 g/l	3,41	3,1	2,6

Gärverlauf KMW



