

# Grüner Veltliner 2018 Gärtemperaturen

Bearbeiter

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

## Auswirkungen verschiedener Gärtemperaturen auf die Aromen bei Grüner Veltliner vergoren mit Oenoferm X thiol

Lesegradation

Altenberg Selektion	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
Lesegradation: 18,2° KMW	pH Wert: 3,48	Gesamtsäure: 6,8 g/l

Variante 1	Oenoferm X thiol	Vergoren mit 14° C Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X thiol	Vergoren mit 17° C Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol	Vergoren mit 20° C Gärtemperatur

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 g/hl Granucol GE	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	8 g/hl Ascorbinsäure	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most
50 g/hl Seporit PoreTec	50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe	
Vergoren mit Oenoferm X thiol mit unterschiedlichen Gärtemperaturen		
6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

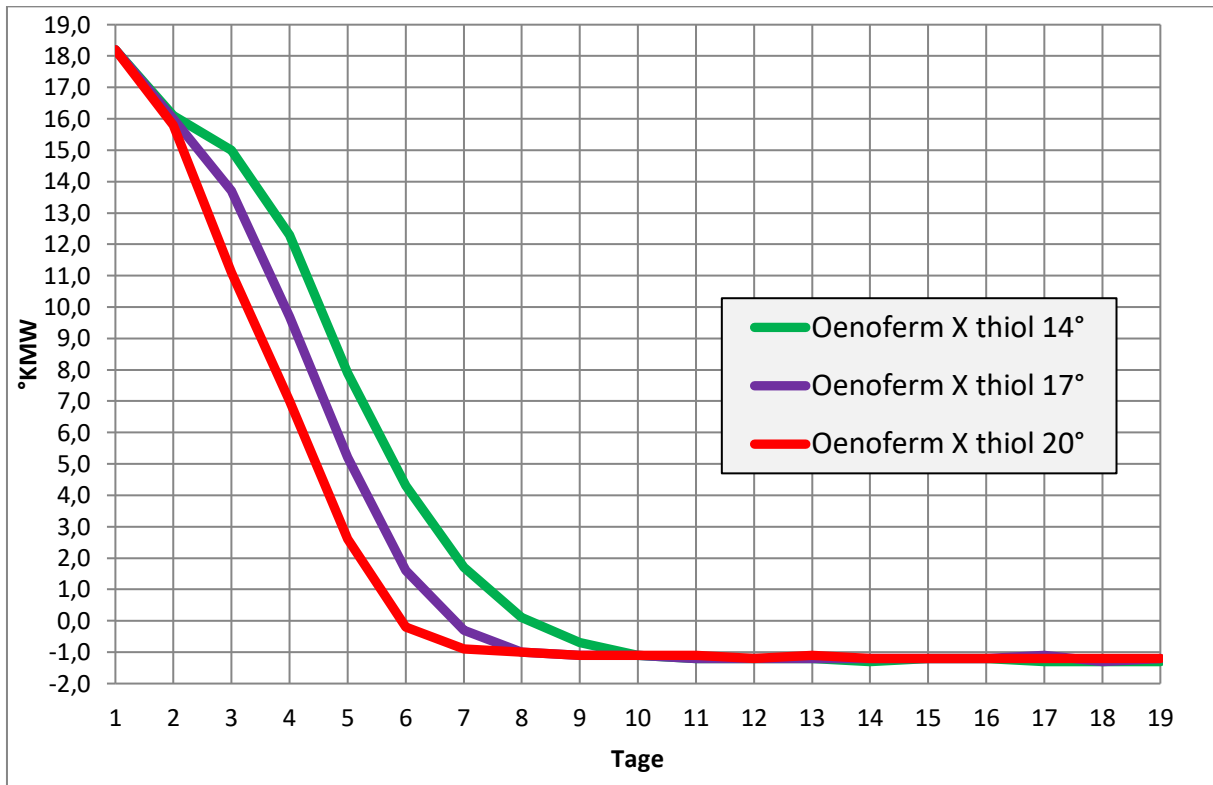
Durchführung

Vergoren im Glasballon wobei die Gärtemperatur durch eine automatische Gärsteuerung konstant bei den 3 unterschiedlichen Gärtemperaturen eingehalten wurde.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.  
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
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 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

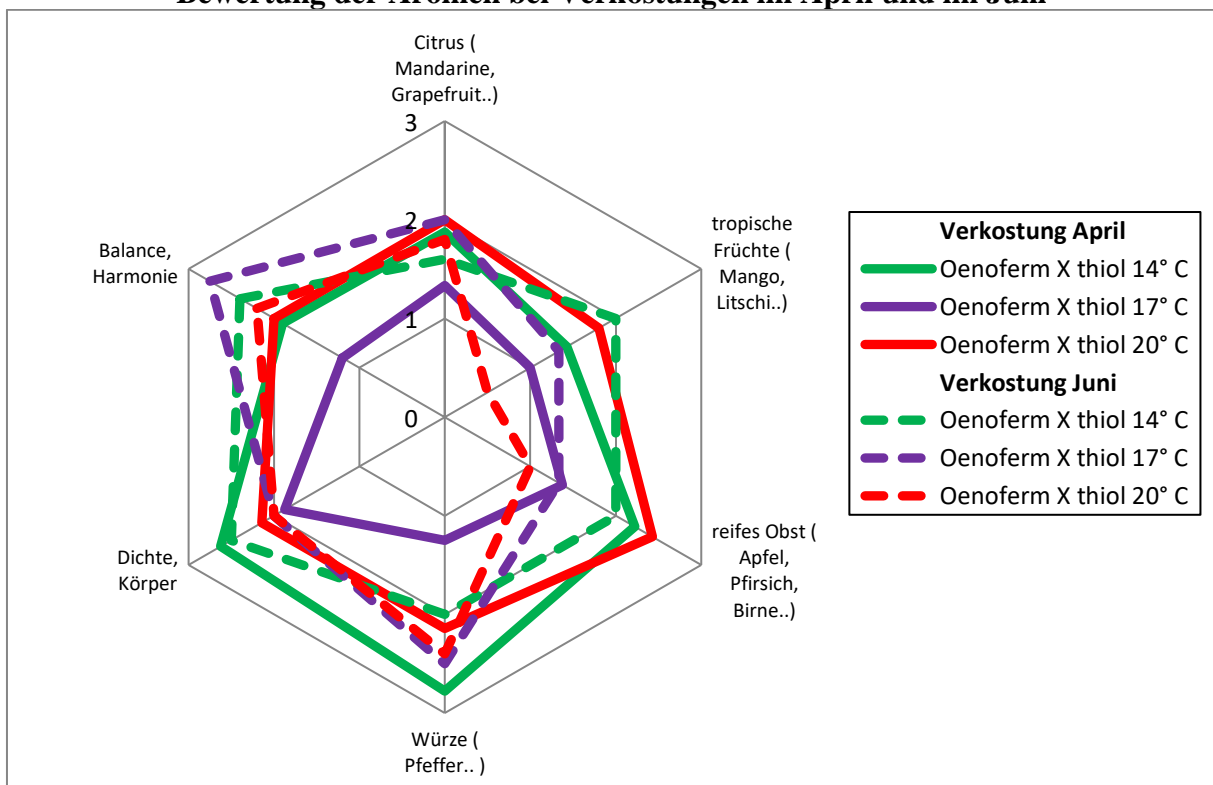
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
X thiol 14°	15 Tage	12,2 %	1,4 g/l	6,3 g/l	3,37	3,0	2,6
X thiol 17°	15 Tage	12,2%	1,3 g/l	6,2 g/l	3,37	2,7	2,6
X thiol 20°	12 Tage	12,1 %	1,3 g/l	6,3 g/l	3,37	2,7	2,6

## Gärverlauf KMW



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



### Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im April und im Juni

