

Gärverhalten bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Einfluß von biologischen Botrytiziden auf das Gärverhalten

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 23.09.2019	Hefeverfügbarer Stickstoff: 210	
pH Wert: 3,21	Säure 6,8 g/l	18,8° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl Granucol GE	3 Std Maischestandzeit	20 mg/l SO ₂ in Most
8 ml/hl Trenolin FastFlow	80 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° C Gärtemperatur
Keine Bentonit oder Nährstoffzugabe		

Variante 1 -Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2 - Versuchsprodukt	Behandlung mit einem Versuchsprodukt

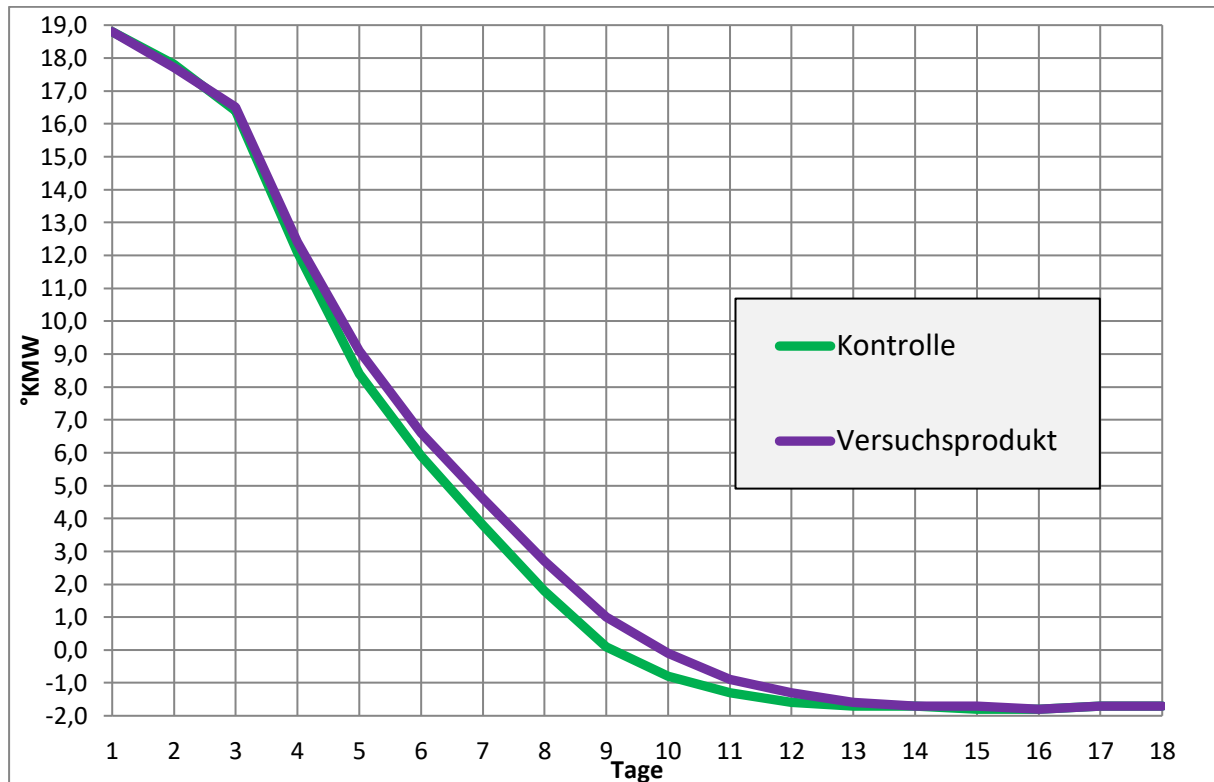
Durchführung

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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	18 Tage	13,2 %	0,7 g/l	7,1 g/l	3,20	3,9	2,4
Variante 2	18 Tage	13,3 %	0,8 g/l	6,8 g/l	3,23	3,9	2,4

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Gärverhalten 2 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

