

Gärverhalten bei Blauen Portugieser 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: 25.09.2019		
pH Wert: 3,41	Säure 7,0 g/l	19,3° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 ml/hl Trenolin Premium Red	Maischegärung	3 x unterstossen pro Tag
Vergoren mit Oenoferm Color		
Keine Tannin oder Nährstoffzugabe		

Variante 1 -Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2 - Prestop	Behandlung mit Prestop
Variante 3 - Versuchsprodukt	Behandlung mit einem Versuchsprodukt

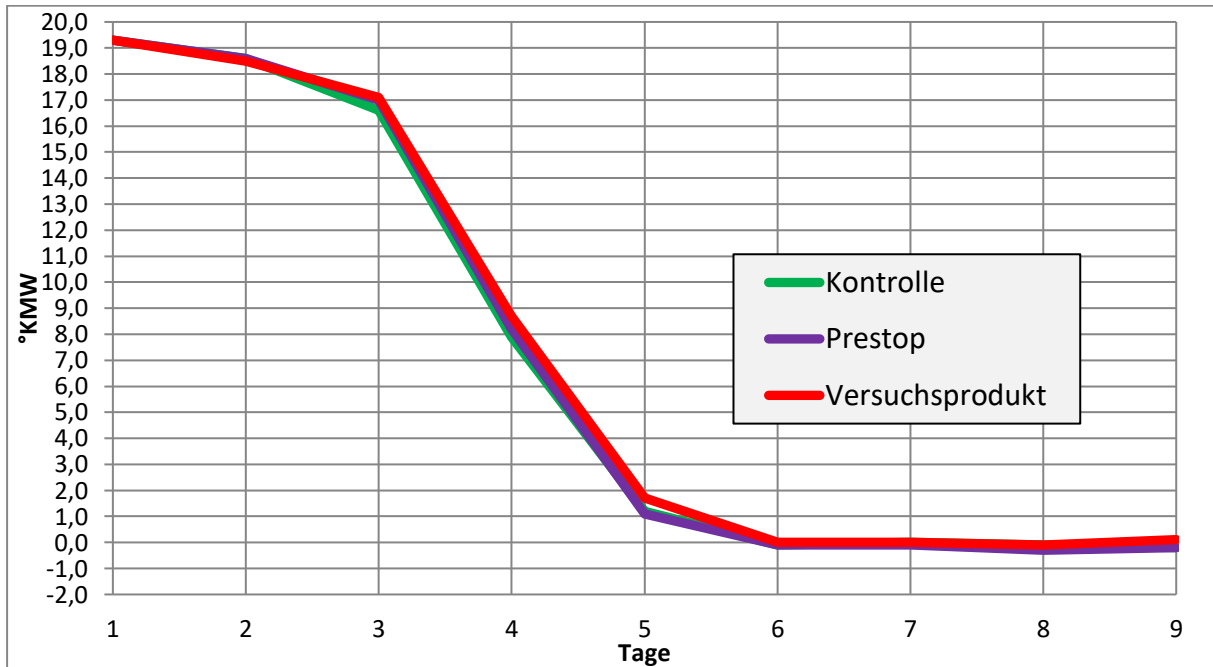
Durchführung

Vergoren im 50 l Maischefaß.
Es wurden keine Tannine oder Nährstoffe verwendet um die Einflüsse der Botrytizide auf das Gärverhalten nicht zu verändern. Es wurde lediglich ein Maischeenzym und eine Reinzuchtheefe verwendet.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet.
°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.

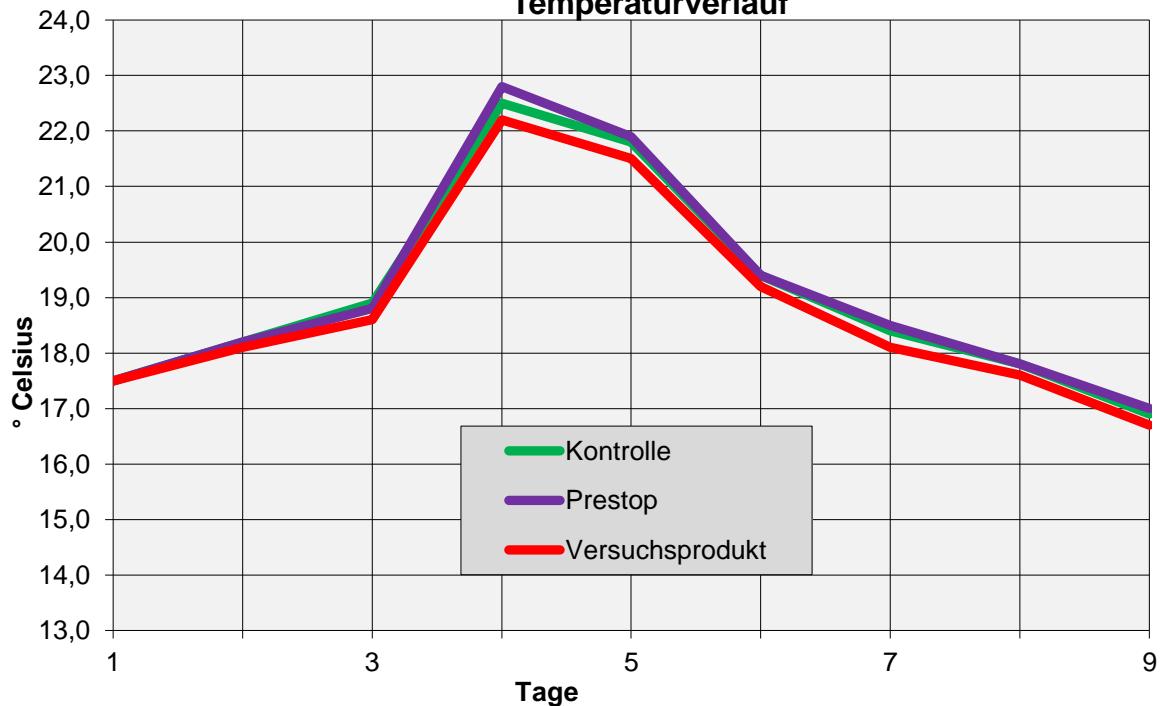
Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	9 Tage	12,8 %	1,8 g/l	4,6 g/l	3,76	2,8	0,8
Variante 2	9 Tage	12,9 %	2,1 g/l	4,6 g/l	3,79	2,9	0,8
Variante 3	9 Tage	12,9%	1,8 g/l	4,6 g/l	3,77	2,8	0,8

Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Blauer Portugieser Gärverhalten 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

