

Gelber Muskateller 2014 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Lesedatum: 23.09.2014	Gesundes Traubenmaterial	Pflanzjahr: 2012
pH Wert 3,18	Säure 9,9 g/l	15,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	10 mg/kg SO ₂ auf Trauben	
10 ml/hl Trenolin Fast Flow in die Maische		5 Std Maischestandzeit
8 g/hl Ascorbinsäure	Gepresst mit einer Hydropresse	
80 g/hl Seporit Pore Tec	25 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
150 g/hl FermoBent	Angereichert auf 17,5° KMW	
	Entsäuert auf 7,5 g/l mit Kalk	
Vor Hefezugabe:	20 g/hl Vitaferm ultra	

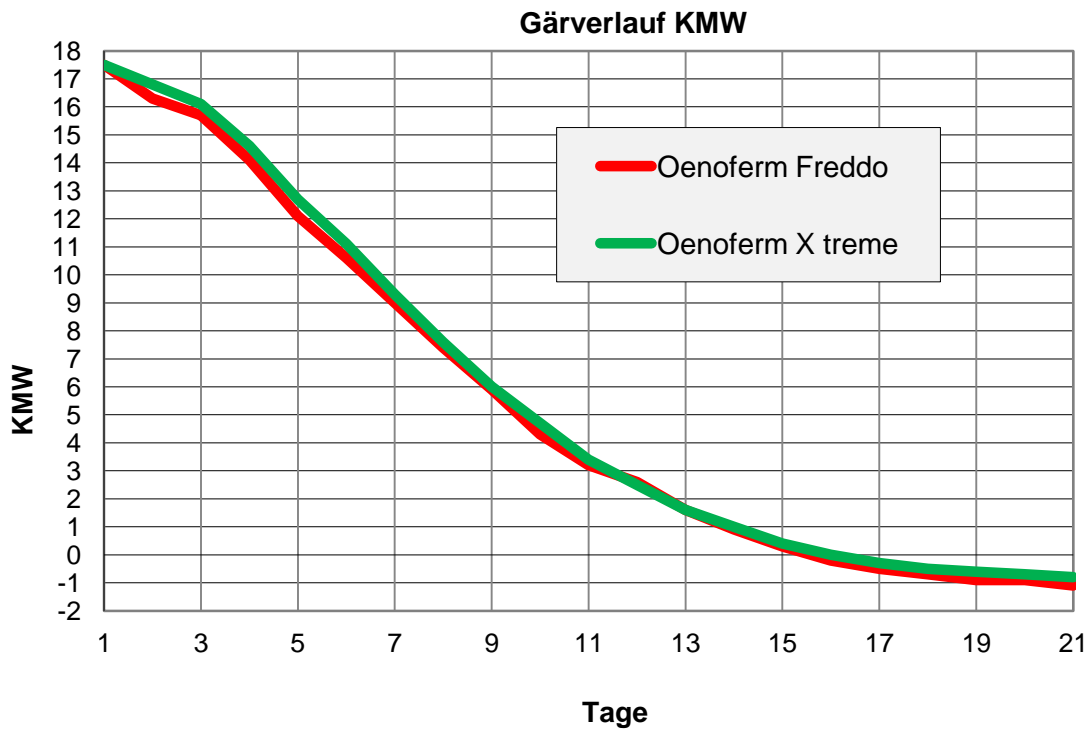
Variante 1	Oenoferm Freddo	- 15° Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme	- 15° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

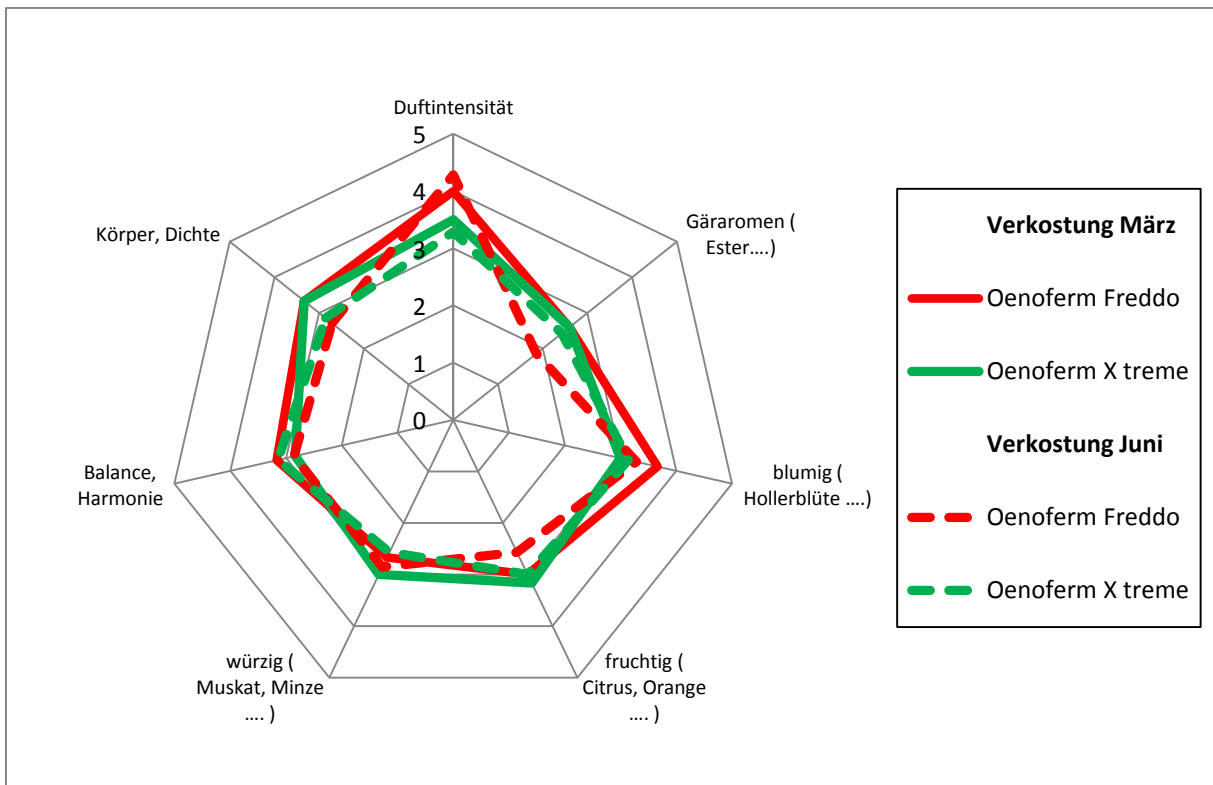
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffernmethode (1 – 2) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	21 Tage	12,0 %	1,0 g/l	8,2 g/l	3,45	2,2	5,3
X treme	21 Tage	11,6 %	2,0 g/l	9,1 g/l	3,44	2,1	6,1



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und Juni



Bewertung nach Rangziffer bei Verkostungen im März und Juni

