

Gelber Muskateller 2015 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	
Lesedatum: 12.10.2015	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,38	Säure 6,7 g/l	16,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl GE auf Trauben	10 mg/kg SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
8 ml/hl Trenolin FastFlow DF in die Maische		15 Std Maischestandzeit
50 g/hl Seporit Pore Tec	8 g/hl Ascorbinsäure	
30 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt	
150 g/hl FermoBent	Angereichert auf 17° KMW	
Vor Hefezugabe:	20 g/hl Vitaferm ultra	
3. und 6. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P	
9. Tag der Gärung	10 ml/hl Litto Thiamol P	

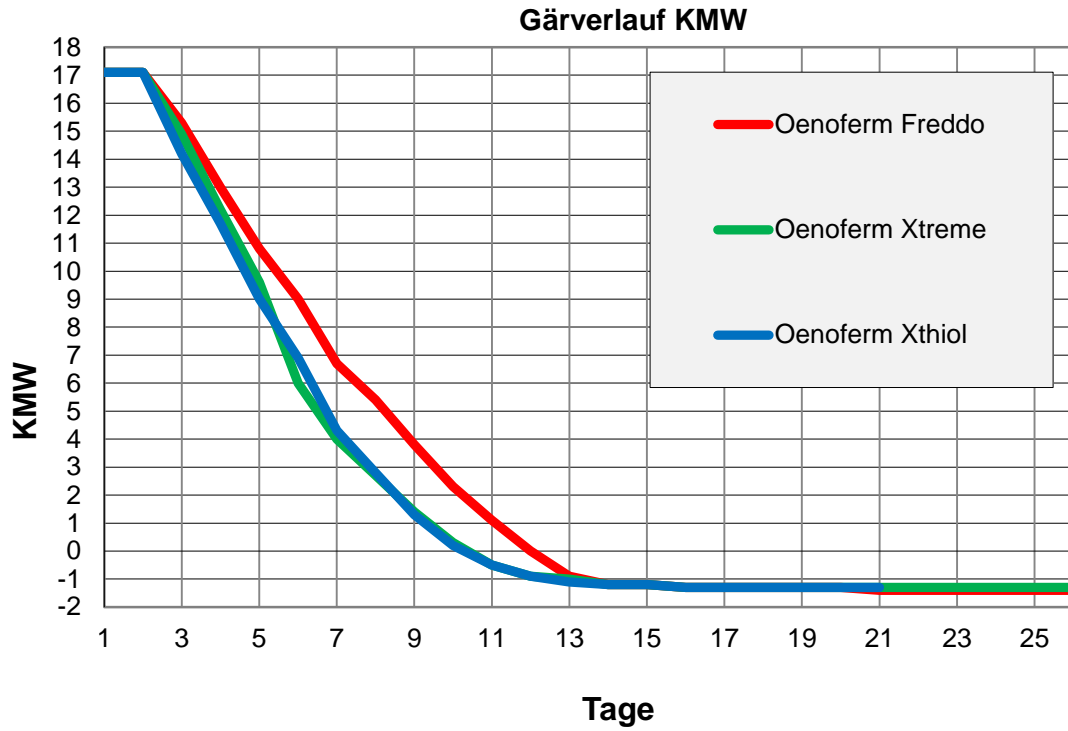
Variante 1	Oenoferm Freddo	- 15° Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme	- 15° Celsius Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X - thiol	- 19° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

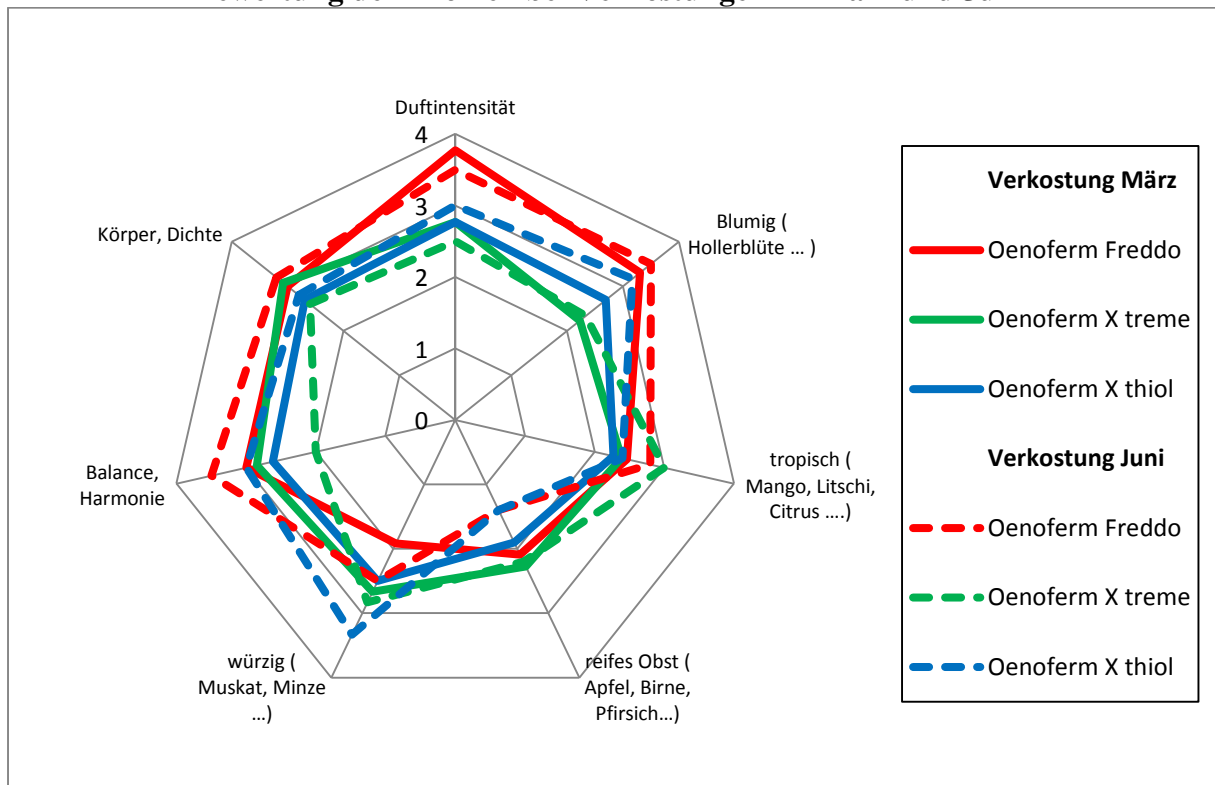
Vergoren im 200 l Tank. Am Gärende wurde jeweils ein Glasballon befüllt. Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt. Oenoferm X treme wurde auf 6,8 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	26 Tage	11,7 %	0,7 g/l	6,8 g/l	3,47	2,0	4,0
X treme	26 Tage	11,4 %	1,2 g/l	7,2 g/l	3,39	1,9	4,3
X thiol	21 Tage	11,6 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,50	1,9	4,0



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und Juni



Verkostungen nach 20 Punkte Schema im März und Juni

