

Gelber Muskateller 2016 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	
Lesedatum: 28.09.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,49	Säure 7,9 g/l	18,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		6 Std Maischestandzeit
15 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
150 g/hl FermoBent		
Vorhefezugabe:	20 g/hl Vitaferm ultra	
2. und 4. Tag der Gärung	30 ml/hl LittoThiamol P	
5. und 7. Tag der Gärung	20 ml/hl LittoThiamol P	

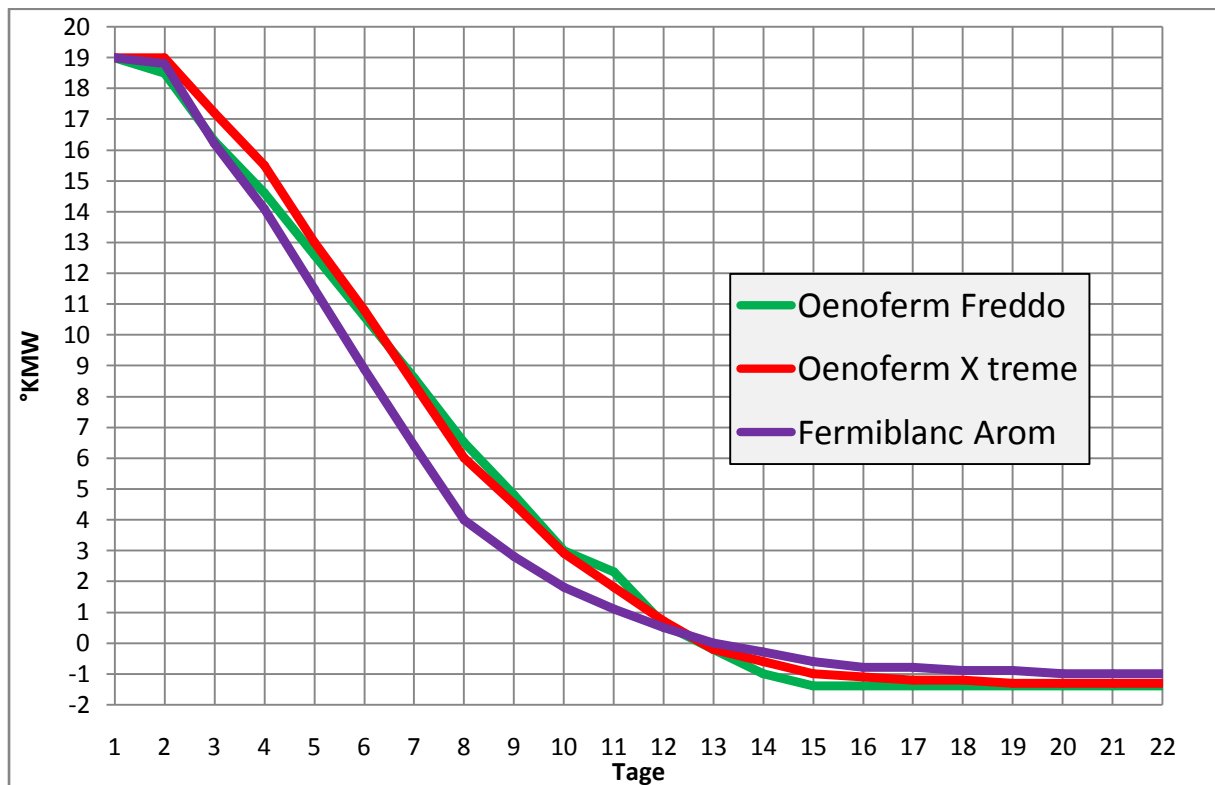
Variante 1	Oenoferm Freddo- 17° Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme- 17° Celsius Gärtemperatur
Variante 3	Fermi blanc Arom- 19° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

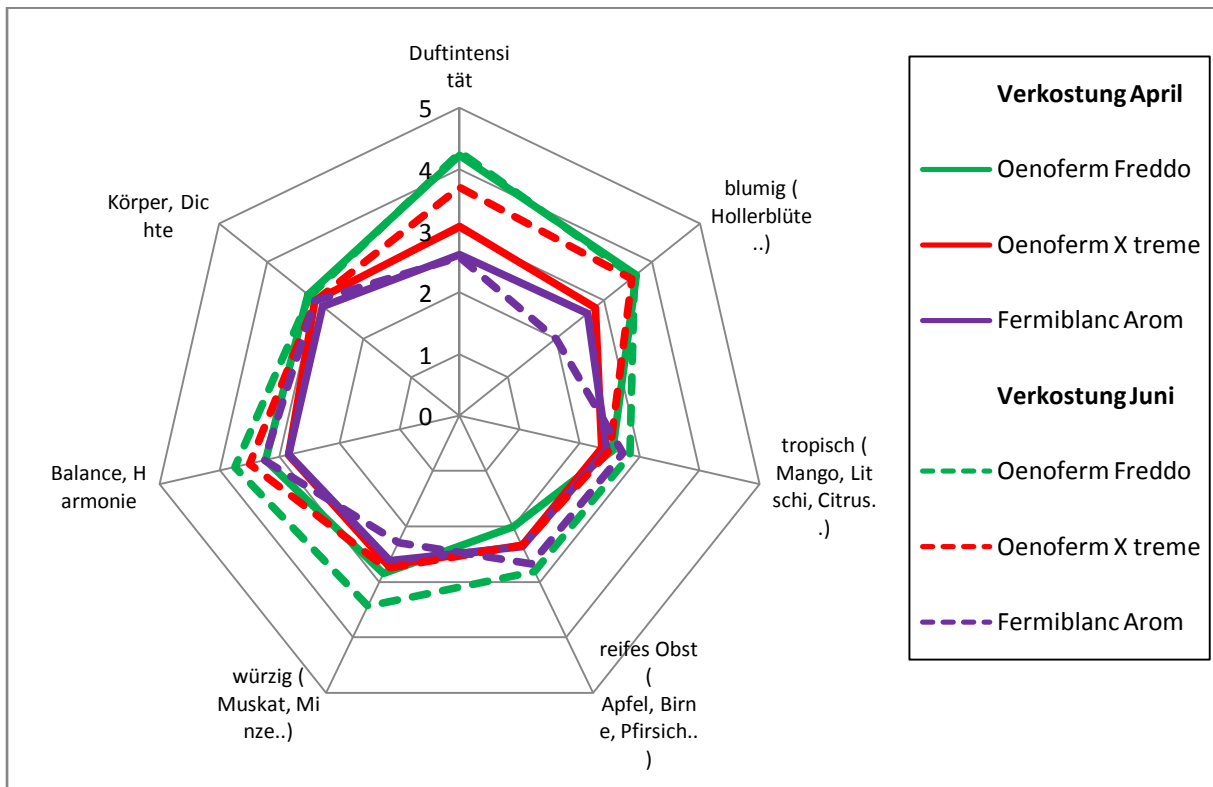
Vergoren im 250 l Stahltank.
Am Gärende wurde von jeder Variante ein 25 l Glasballon befüllt.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und 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.
Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	22Tage	13,1 %	0,9 g/l	7,6 g/l	3,31	2,3	4,1
X treme	22Tage	12,7 %	0,9 g/l	8,4 g/l	3,28	2,5	4,3
FermiblArom	22 Tage	12,7 %	4,0 g/l	7,6 g/l	3,29	2,4	4,1



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April und im Juni

