

Verschiedene Bentonitvarianten bei Grüner Veltliner 2014

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Bentonitdosagen und Einsatzzeitpunkte im Most

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr: 1990	
Lesedatum: 08.10.2014	Leicht gefaultes Traubenmaterial	
pH Wert 3,23	Säure 8,2 g/l	15,7° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

7 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	2,5 Std Maischestandzeit
Kein SO ₂ auf Trauben	15 mg/l SO ₂ in Most	8 ml/hl TrenolinFast FlowDF
50 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std entschleimt	Angereichert auf 17,5° KMW
Hefe: Oenoferm Veltliner	Gärtemperatur 18° Celsius	
Vor Hefezugabe:	20 g/hl Vitaferm ultra	

Variante 1	Kontrolle – Entschleimung mit Erbslöh Mostgelatine CF
Variante 2	Entschleimung mit 50 ml/hl MostgelatineCF – 200 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 3	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine CF – 300 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 4	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine CF + 50 g/hl Seporit PoreTec 200 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 5	Entschleimung mit 200 g/hl Seporit PoreTec + 50 ml/hl Mostgelatine CF

Trubmessung nach 14 Std Entschleimung

Variante 1	14,86 % Trub	Kein kompaktes Trubdepot
Variante 2	12,86 % Trub	Kein kompaktes Trubdepot
Variante 3	12,0 % Trub	Kein kompaktes Trubdepot
Variante 4	9,43 % Trub	Etwas kompakteres Trubdepot
Variante 5	8,29 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot

Durchführung

Seporit Pore Tec: Mostbentonit für die Entschleimung
FermoBent Pore Tec: Mostbenonit für die Mitvegärung – Zugabe nach Entschleimung
Je 34 kg Most pro Variante – entschleimt im Glasballon.
Nach 14 Stunden Sedimentation wurde der blanke Most abgetrennt und das Trubdepot gewogen.
Vergoren im 35 l Glasballon.
Die 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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema (Der Beste = 20 Punkte) beurteilt wurden. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 6,9 g/l im Jungwein entsäuert.

Ergebnis

Nach mehrjährigen Einsatz von FermoBent (Bentonit zum mitvergären) hat sich eine bessere Schwefelwirksamkeit herausgestellt. Nach einer Schwefelung mit 70 mg/l SO₂ beim 1. Abstich sind bei der Schwefelkontrolle im Jänner sind den FermoBent-Varianten SO₂ Werte um 30 mg/l meßbar. Die Kontrolle und die Variante 4 (50 g/hl Seporit PoreTec) waren ebenfalls bei 30 mg/l. Variante 5 (200 g/hl Seporit PoreTec) lag nur bei 20 mg/l. Alle Varianten wurden im Jänner auf 60 mg/l aufgeschwefelt.

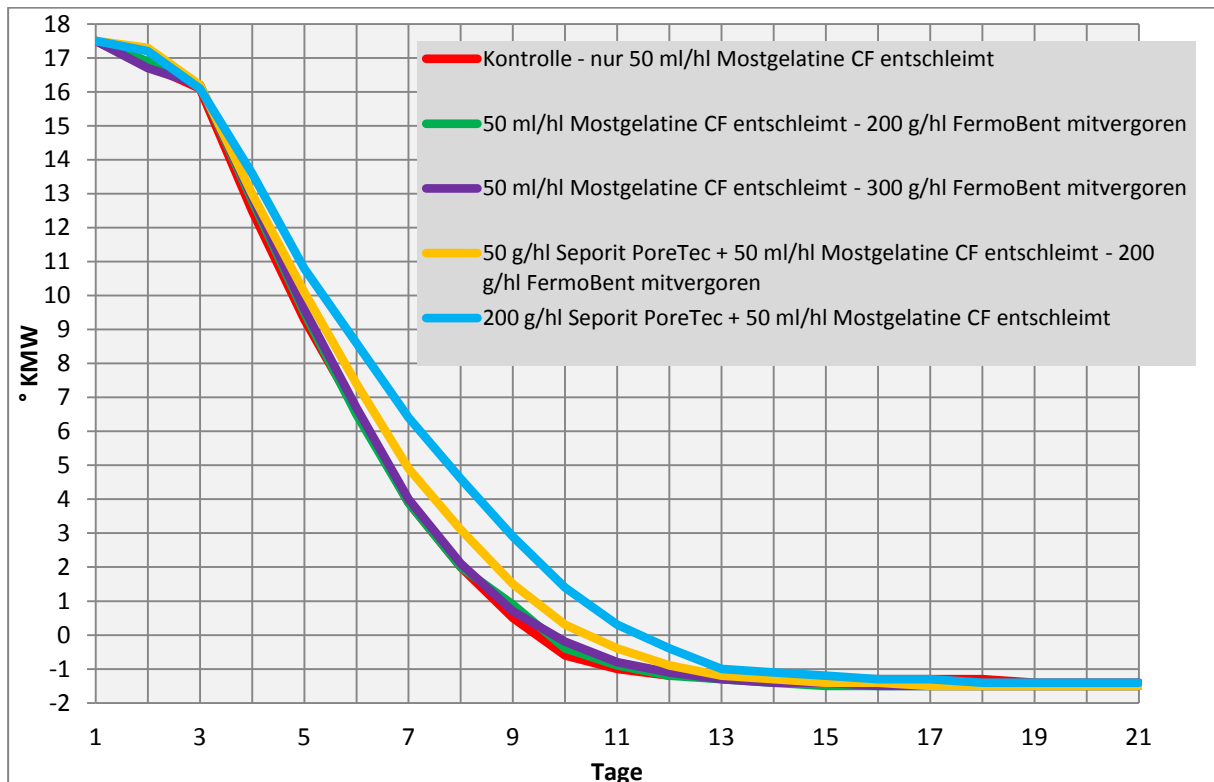
Die Nachkontrolle im März ergab bei den Varianten 1 – 4 einen Wert von 45 mg/l SO₂ die Variante 5 hatte um 10 mg/l weniger SO₂ und musste vor der Füllung nachgeschwefelt werden.

In Jahren mit „schwierigem“ Lesegut (zB 2014) ist sicher der Einsatz von 50 – 100 g/hl Mostbentonit zur Entschleimung von Vorteil da gärhemmende Mostinhaltsstoffe vorab abgetrennt werden um reintonige Weine zu erzielen. Eine Dosage von 150 – 200 g/hl FermoBent in die Gärung ergab in dieser Versuchsreihe sehr harmonische, dichte Weine – vor allem bei der Verkostung im Juni - die einen geringeren SO₂ Bedarf und auch keinen Bentonitbedarf hatten.

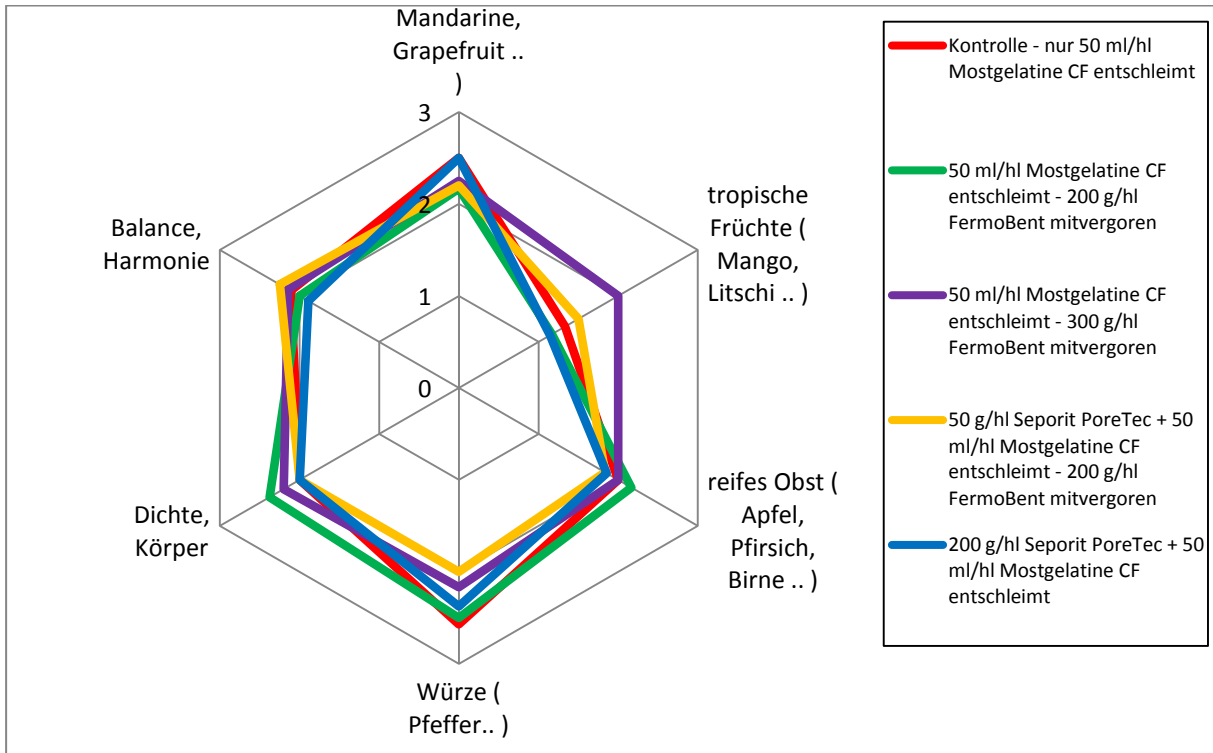
Weinwerte vor Entsäuerung

	Bentonit-Bedarf	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	145 g/hl	22 Tage	12,3 %	0,1 g/l	7,5 g/l	2,96	2,9	3,5
Variante 2	0 g/hl	22 Tage	12,4 %	0 g/l	7,2 g/l	2,96	2,8	3,1
Variante 3	0 g/hl	22 Tage	12,4 %	0 g/l	7,0 g/l	2,97	2,8	3,5
Variante 4	0 g/hl	22 Tage	12,4 %	0,1 g/l	7,2 g/l	2,96	2,7	3,6
Variante 5	100 g/hl	22 Tage	12,4 %	0 g/l	7,5 g/l	2,95	2,9	3,8

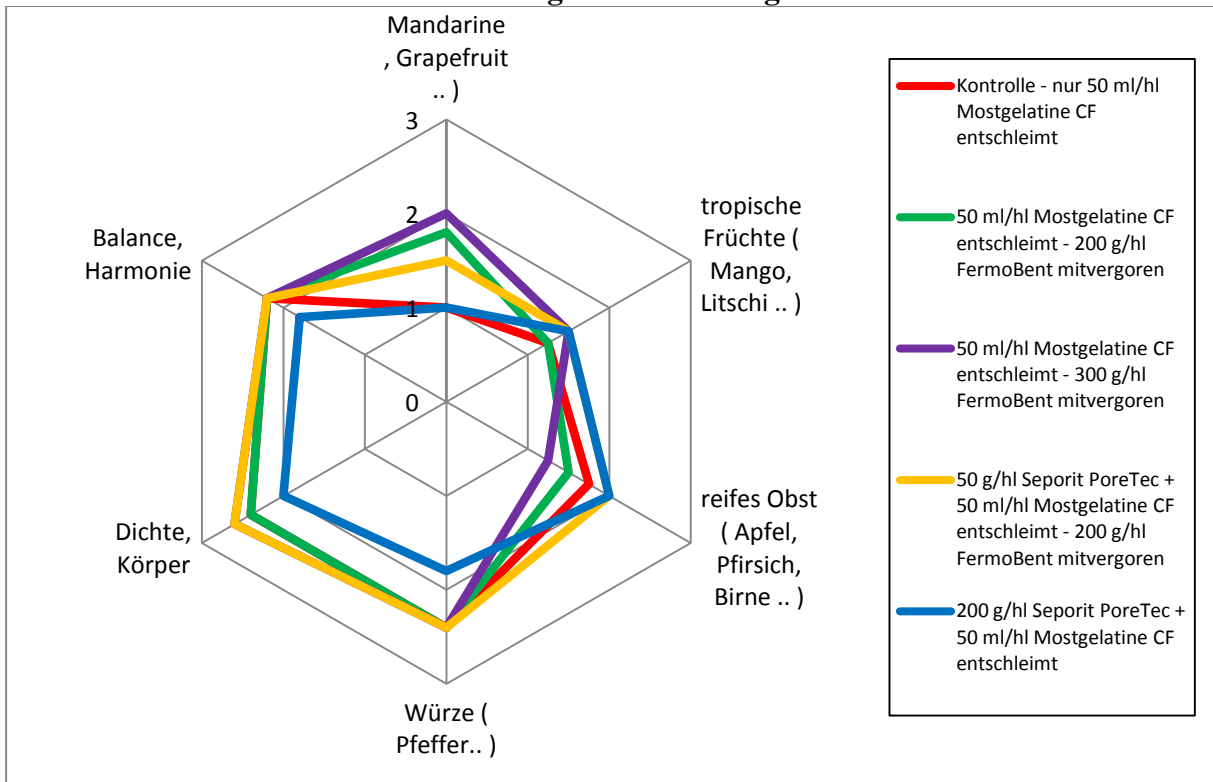
Gärverlauf KMW



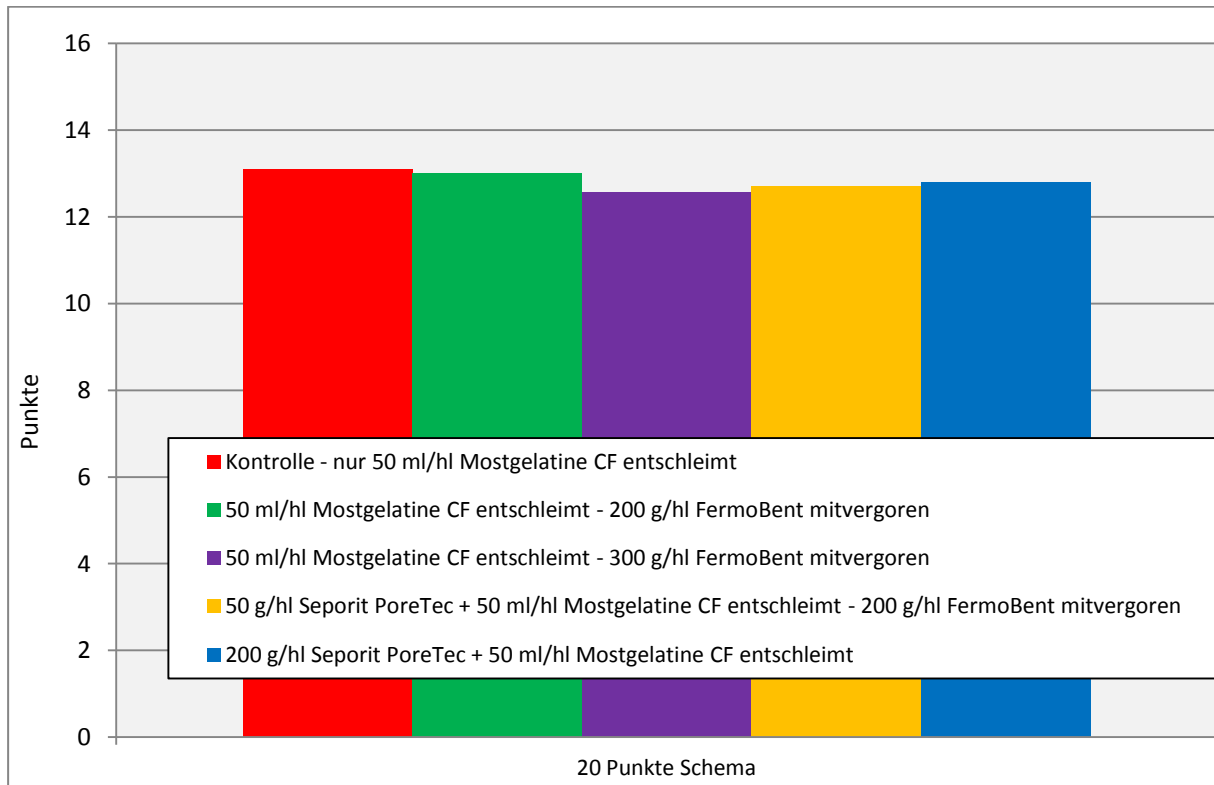
Armoabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

