

Grüner Veltliner 2014 – Bewässerung und Düngung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Einfluss von Wassergabe und Blattdünger auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

Altenberg Kreuz Ludwig	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 07.10.2014	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Keine Bewässerung – Magnesiumdüngung
Variante 2	Keine Magnesiumdüngung - Bewässerung
Variante 3	Magnesiumdüngung und Bewässerung

Variante 1	3 x Blattdüngung mit 1% Bittersalz
Variante 2	9 x Bewässerungstermine mit jeweils ca 15 mm Niederschlag
Variante 3	3 x Blattdüngung mit 1% Bittersalz 9 x Bewässerungstermine mit jeweils ca 15 mm Niederschlag

Mostwerte

	Variante 1	Variante 2	Variante 3
Kg/Stock	1,97 kg	5,6 kg	3,16 kg
Mostgewicht	18,1°	12,2°	16,1°
Gesamtsäure	5,4 g/l	10,2 g/l	8,5 g/l
pH Wert	3,32	2,99	3,10

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in Most	10 ml/hl Trenolin Super DF in den Most	
200 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
40 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur
Variante 2: entsäuert auf 8 g/l	Variante 1 und 3 wurden auf 17° KMW angereichert	

Durchführung

Bei diesem Versuch wurde eine Tröpfchenberegnung verwendet die in ca 60 cm Höhe befestigt ist. Die Wasserversorgung erfolgt über die Wassergenossenschaft Retz – Retzbach welche auch die Bewässerungszeitpunkte vorgibt. Die Mg-Blattdüngergaben wurden mit den Pflanzenschutzmaßnahmen ausgebracht.

Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt.

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 Aromen

nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach der Rangziffer (1 –2 – 3) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Bemerkungen

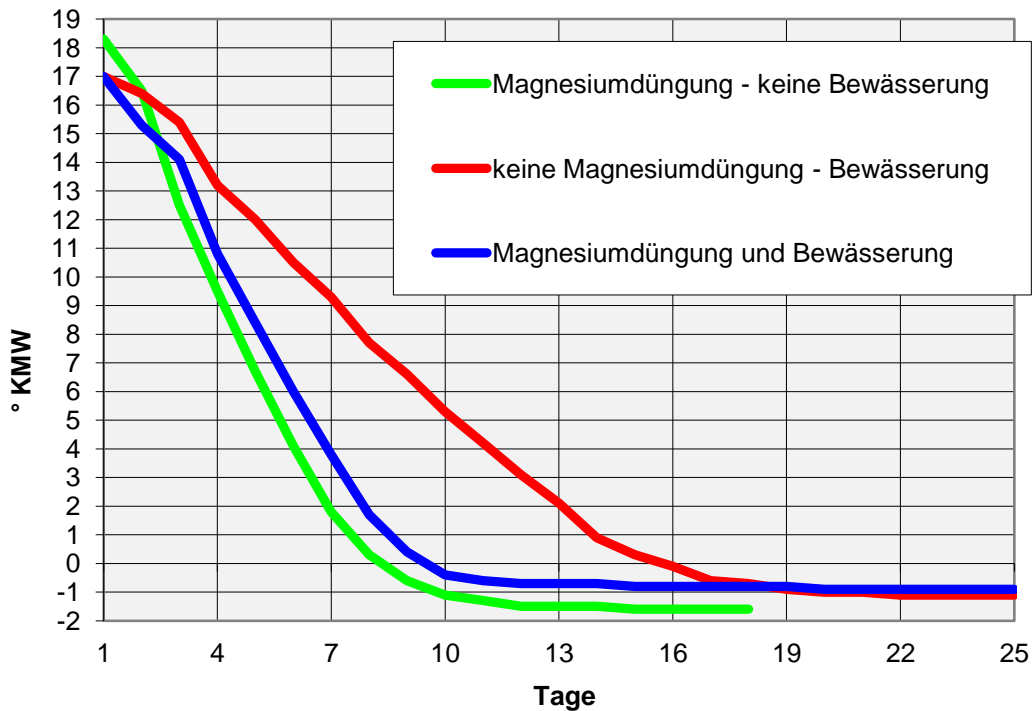
Da es sich um eine sehr junge Anlage handelt waren besonders in der nichtbewässerten Variante teilweise starke Trockenschäden bemerkbar, insbesondere die Beeren waren schon stark dunkel gefärbt und eingeschrumpft. An den Blättern der Variante ohne Mg-Behandlung waren Mangelsymptome deutlich erkennbar.

Variante 2 und Variante 3 wurden im Februar auf 7,7 g/l entsäuert.

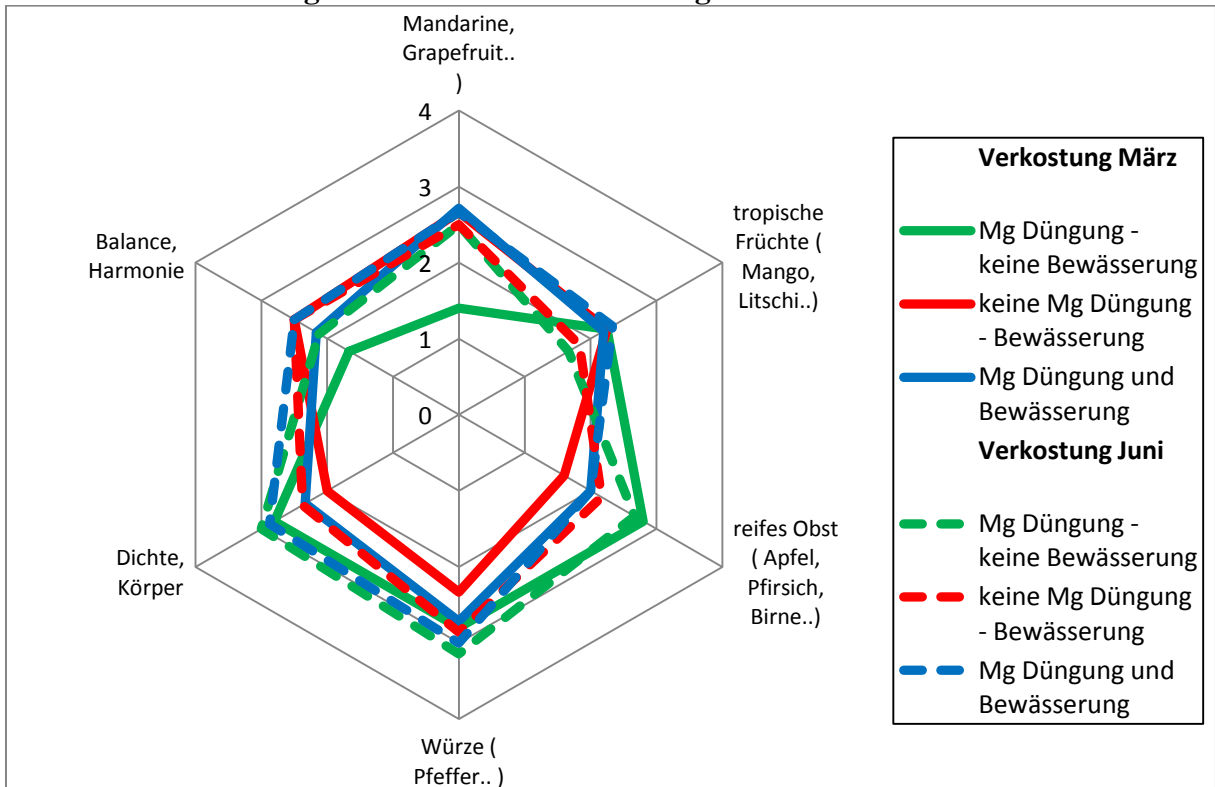
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	18 Tage	13,1 %	0 g/l	6,5 g/l	3,46	2,7	3,3
Variante 2	25 Tage	11,5 %	0 g/l	8,6 g/l	3,24	4,1	4,1
Variante 3	25 Tage	10,5 %	0 g/l	9,6 g/l	3,12	4,5	4,3

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

