

# Grüner Veltliner 2015 Düngungsmaßnahmen

Bearbeiter

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

## Vergleich von verschiedenen Düngungsvarianten

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr: 1970	
Lesedatum: 30.09.2015	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Blattdünger
Variante 3	Blattdünger und Netzmittel
Variante 4	Bodendünger, Blattdünger und Netzmittel

Mostwerte

	<b>Kg /Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>
Variante 1	kg	19,0°	3,30	6,7 g/l
Variante 2	kg	19,0°	3,20	6,7 g/l
Variante 3	kg	18,7°	3,22	6,3 g/l
Variante 4	kg	18,5°	3,14	7,4 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 ml/hl Preziso MS flüssig	15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	60 ml/hl Mostgelatine CF
Vergoren mit Lalvin EC 1118 bei 18°C Gärtemperatur		
Keine Bentonitzugabe		

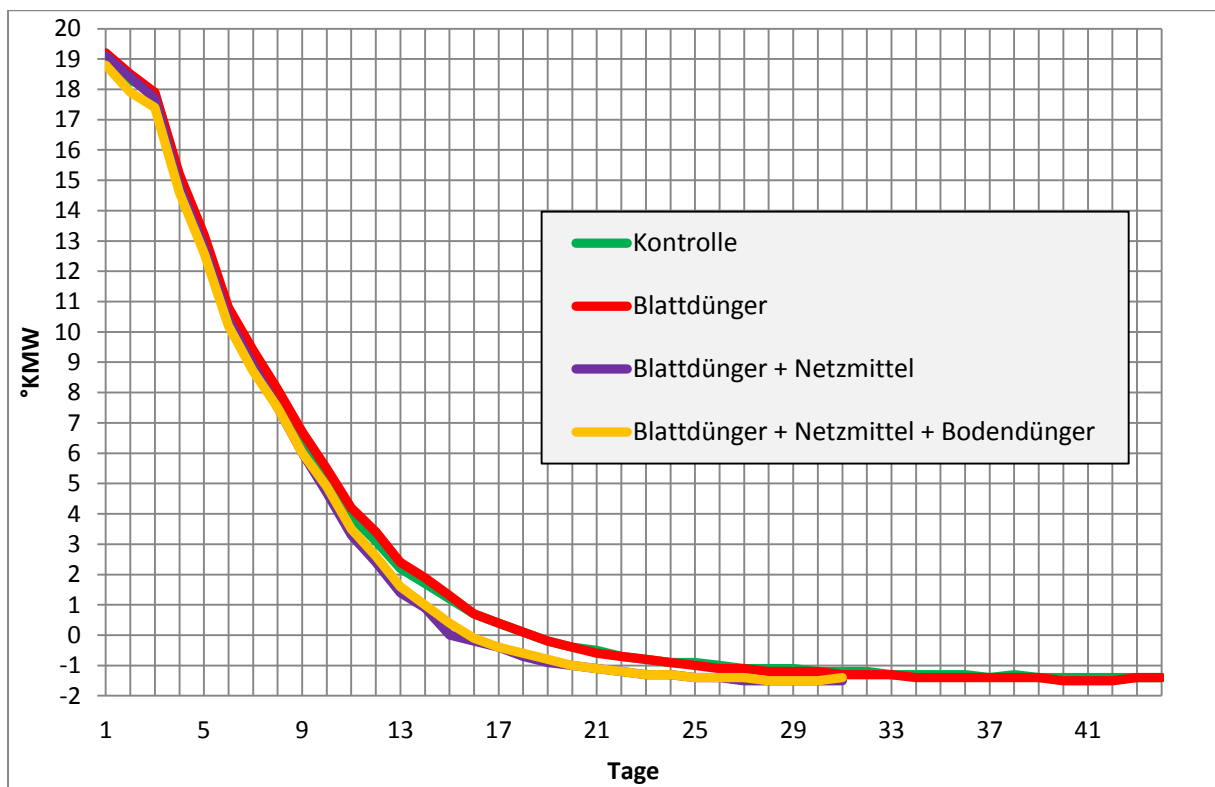
Durchführung

Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.  
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 der Rangziffer ( 1 bis 4 ) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.  
Alle Varianten wurden auf 7,4 g/l entsäuert.

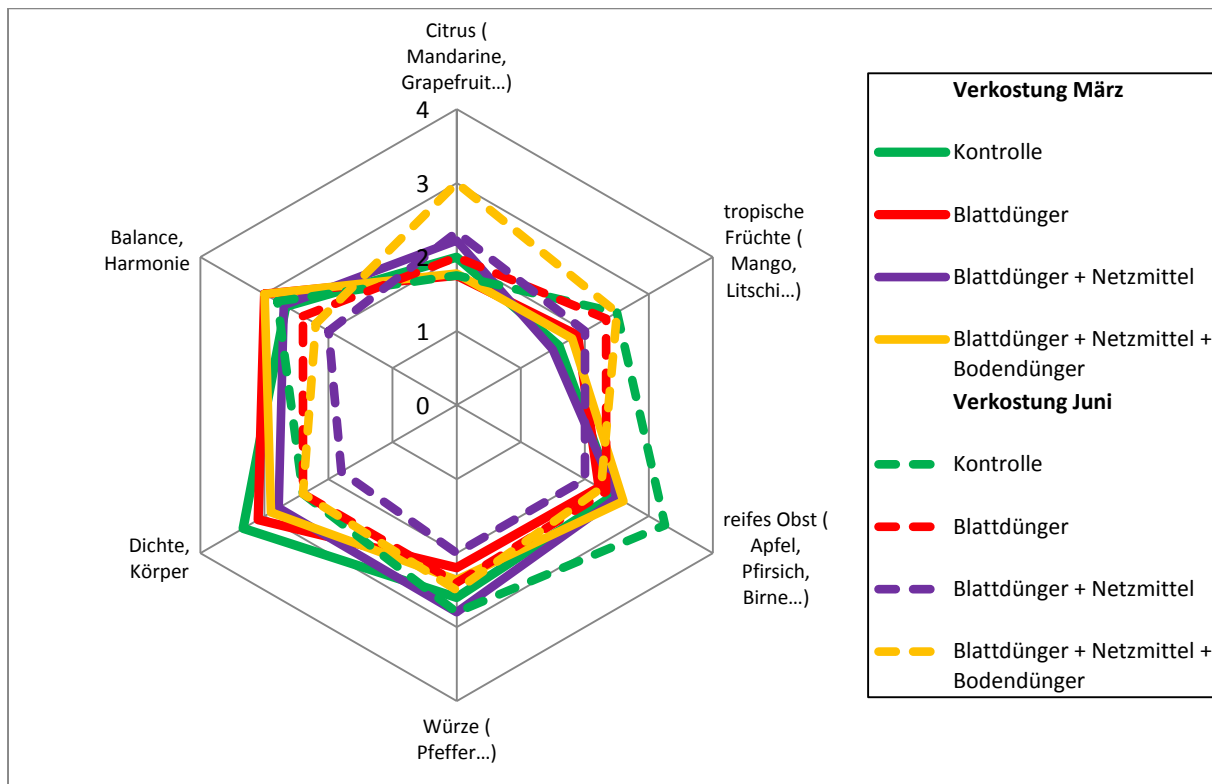
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	44 Tage	13,5 %	3,3 g/l	7,9 g/l	3,24	3,4	3,9
Variante 2	44 Tage	13,6 %	2,7 g/l	7,8 g/l	3,24	3,4	3,8
Variante 3	31 Tage	13,4 %	2,3 g/l	8,0 g/l	3,18	3,7	3,6
Variante 4	31 Tage	13,1 %	1,2 g/l	7,9 g/l	3,20	3,7	3,7

Gärverlauf KMW



## Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



## Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

