

# Eiweissreduktion bei Grüner Veltliner Ernte 2016

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Dosagen zur Eiweissreduktion bei einem Produkt zum mitvergären.

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 11.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,38	Säure 7,0 g/l	17,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	8 ml/hl TrenolinFastFlow	
120 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	Keine Anreicherung
Vergoren mit Oenoferm Veltliner bei 17°C Gärtemperatur		
20 g/hl Vitafermultra vor Hefezugabe		
4 Teilgaben mit je 30 ml/hl LittoThiamol P		

Variante 1	100 g/hl Fermobent
Variante 2	200 g/hl Fermobent
Variante 3	300 g/hl Fermobent
Variante 4	Kontrolle 1
Variante 5	Kontrolle 2

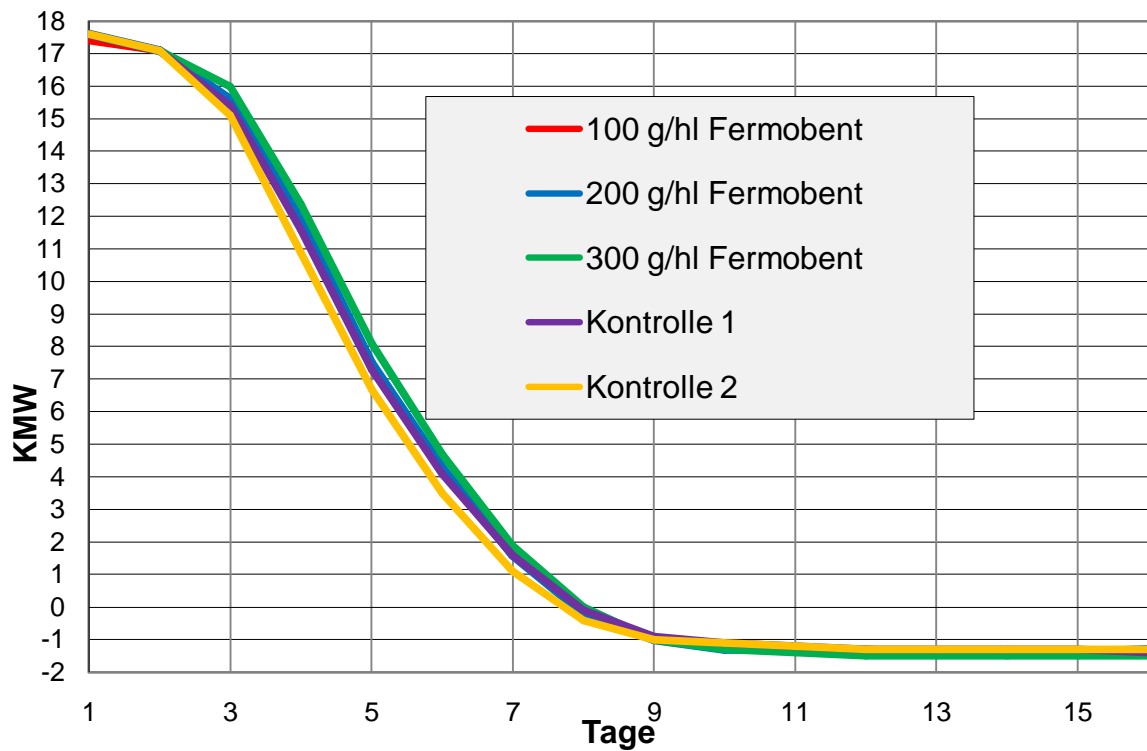
Durchführung

Alle Varianten wurden ohne Bentonitzugabe entschleimt – nur mit Mostgelatine CF. Bei Variante 4 und 5 (Kontrolle 1 + 2) wurde keine Eiweissbehandlung durchgeführt. Vergoren im 35 l Glasballon. 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 Punkteschema beurteilt wurde. Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt. Alle Varianten wurden auf 6,8 g/l entsäuert.

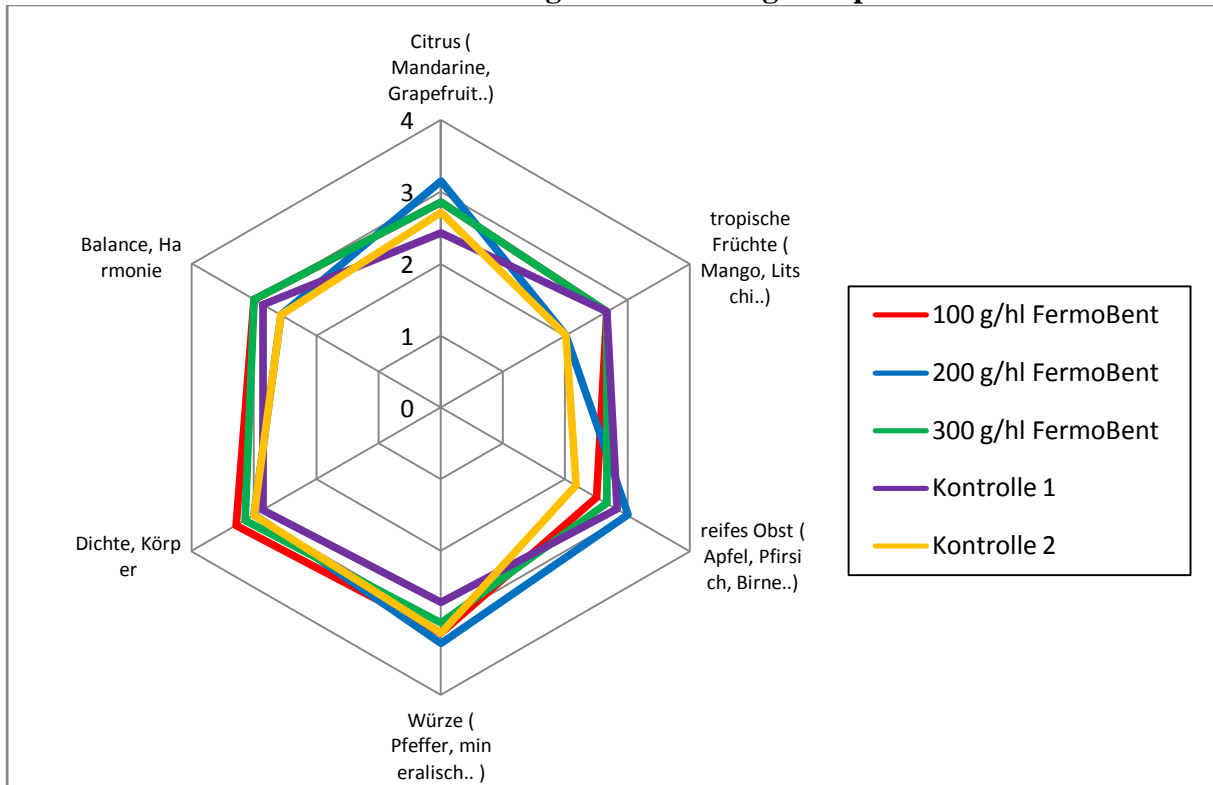
Weinwertevor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonitbedarf
Variante 1	16 Tage	11,7 %	0 g/l	7,3 g/l	3,24	3,5	2,7	150 g/hl
Variante 2	16 Tage	11,9 %	0 g/l	7,1 g/l	3,24	3,4	2,8	95 g/hl
Variante 3	16 Tage	11,8 %	0 g/l	7,2 g/l	3,26	3,5	2,8	45 g/hl
Variante 4	16 Tage	11,8 %	0 g/l	7,4 g/l	3,27	3,5	3,0	185 g/hl
Variante 5	16 Tage	11,8 %	0 g/l	7,4 g/l	3,26	3,6	3,1	185 g/hl

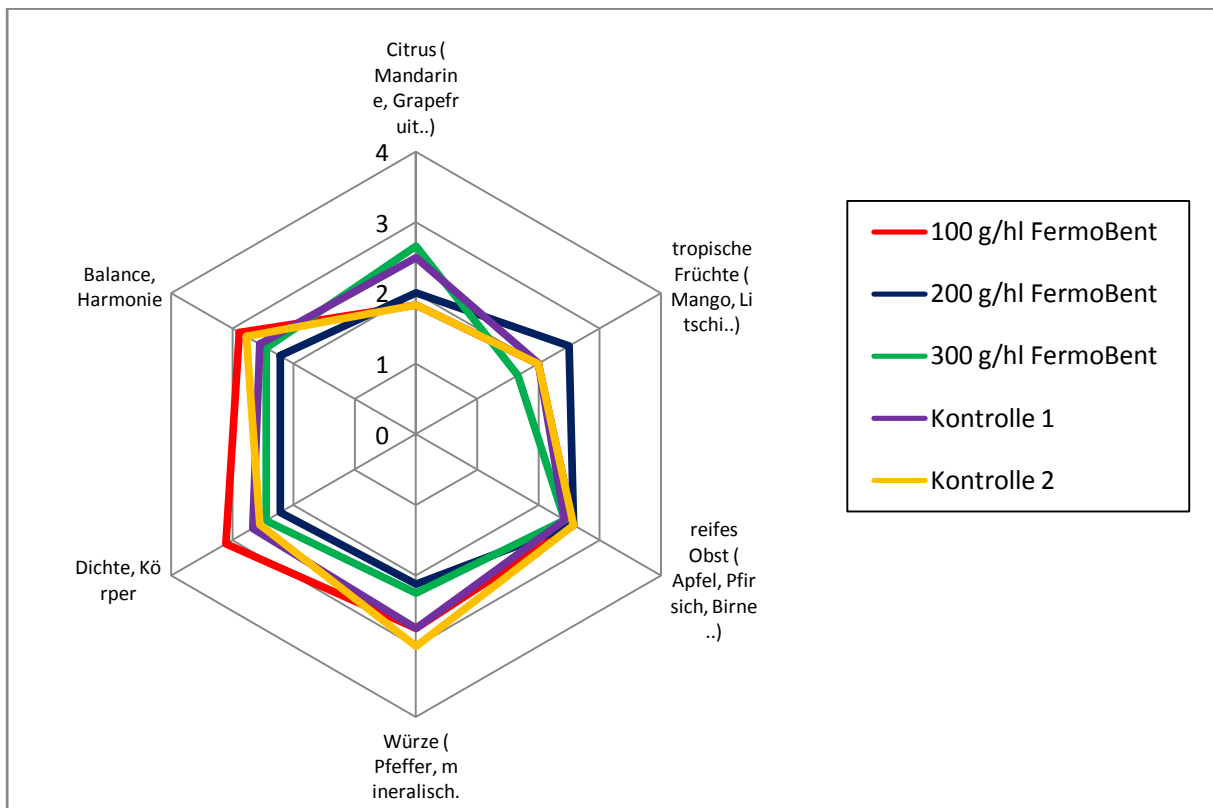
### Gärverlauf KMW



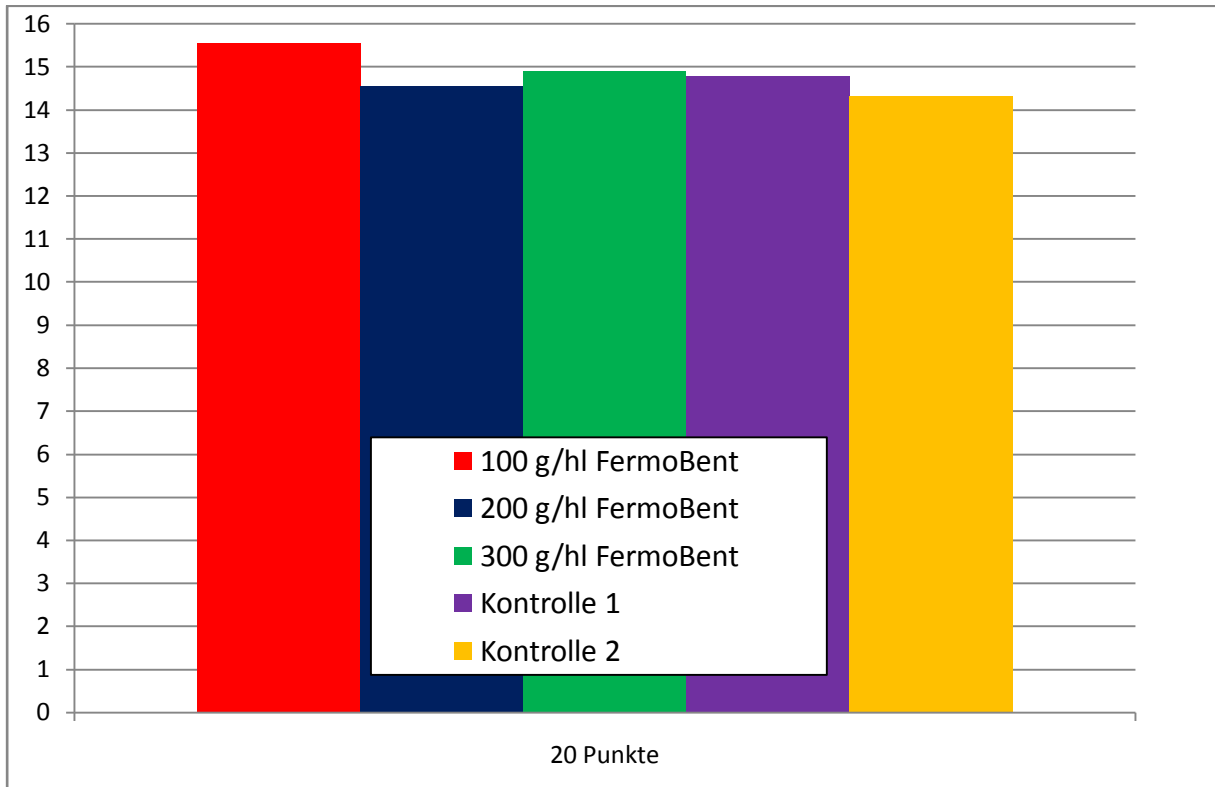
### Aromabewertung bei Verkostung im April



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

