

Verschiedene Mostbehandlungen bei Grüner Veltliner 2014

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener allergenfreier Mostbehandlungsmittel

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 08.10.2014	Gesundes 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
8 ml/hl TrenolinFast FlowDF	15 mg/l SO ₂ in Most	14 Std entschleimt
6 g/hl Ascorbinsäure		
Hefe: Oenoferm Veltliner	Gärtemperatur 17° Celsius	
Vor Hefezugabe:	20 g/hl Vitaferm ultra	

Variante 1	200 g/hl Seporit PoreTec + 50 ml/hl Mostgelatine (Kaseinhaltig) - Kontrolle
Variante 2	200 g/hl Seporit PoreTec + 25 g/hl IOC Mostkasilat (Kaseinhaltig)
Variante 3	200 g/hl Seporit PoreTec + 25 g/hl OenoPur
Variante 4	200 g/hl Seporit PoreTec + 25 g/hl Mostpurilat
Variante 5	200 g/hl Seporit PoreTec + 40 g/hl Litto Fresh Bent

Trubmessung nach 14 Std Entschleimung

Variante 1	8,86 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 2	8,28 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 3	8,28 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 4	8,43 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 5	9,14 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot

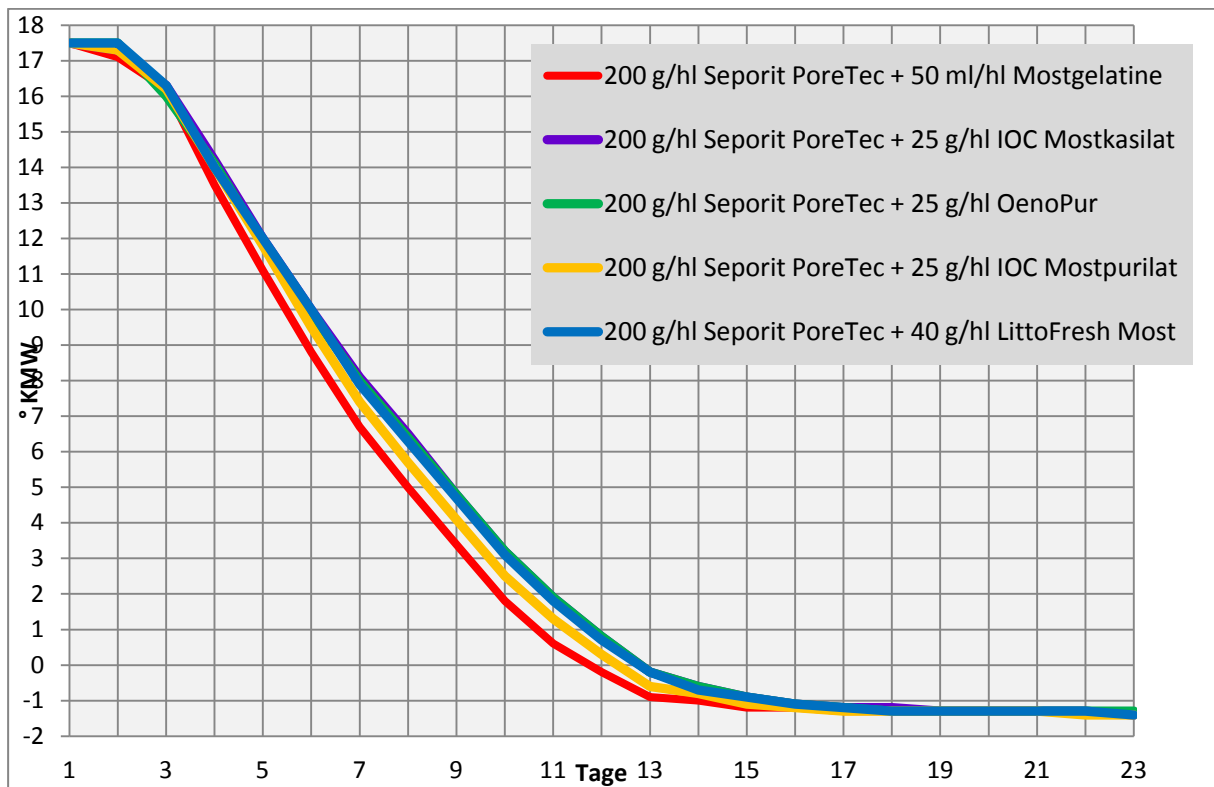
Durchführung

Je 35 kg Most pro Variante – entschleimt im Glasballon. Die Trubmenge wurde beim umziehen abgewogen. 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 wurde. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.

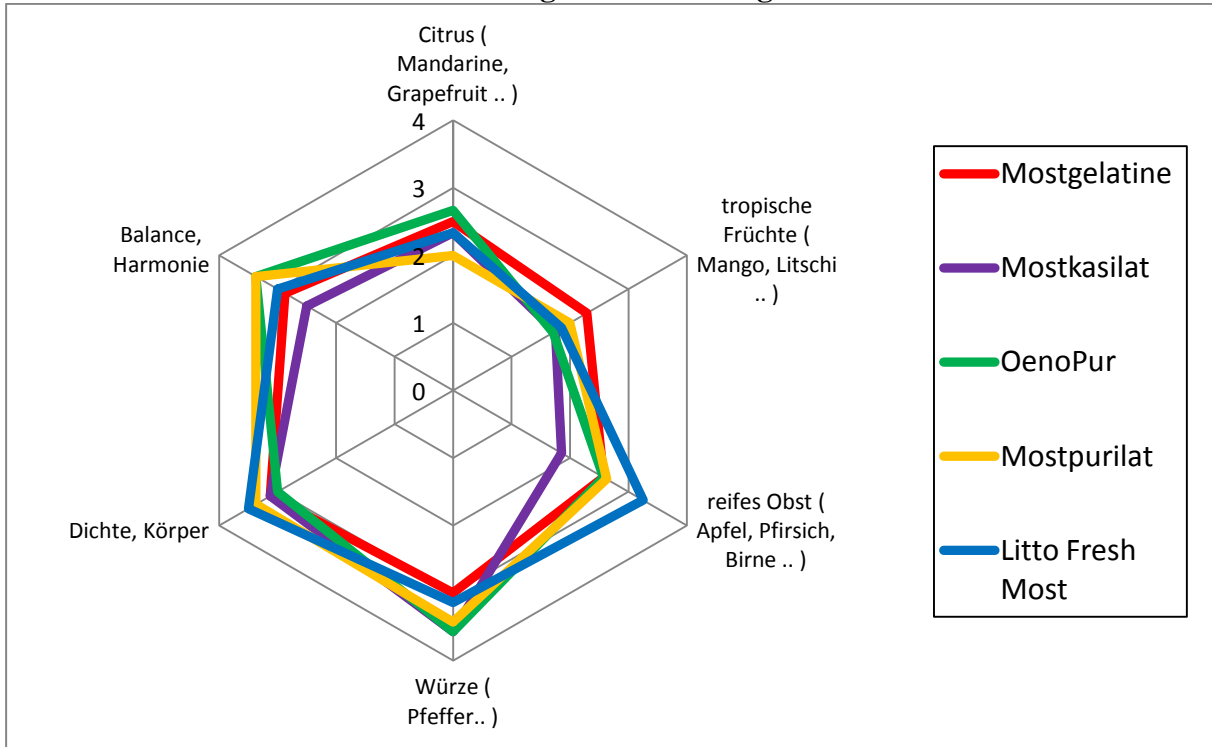
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	23 Tage	12,3 %	0 g/l	7,6 g/l	2,95	3,0	3,9
Variante 2	23 Tage	12,4 %	0 g/l	7,6 g/l	2,94	2,9	4,0
Variante 3	23 Tage	12,4 %	0,1 g/l	7,8 g/l	2,93	2,9	4,0
Variante 4	23 Tage	12,4 %	0 g/l	7,6 g/l	2,96	2,9	4,0
Variante 5	23 Tage	12,3 %	0 g/l	7,6 g/l	2,94	2,8	4,0

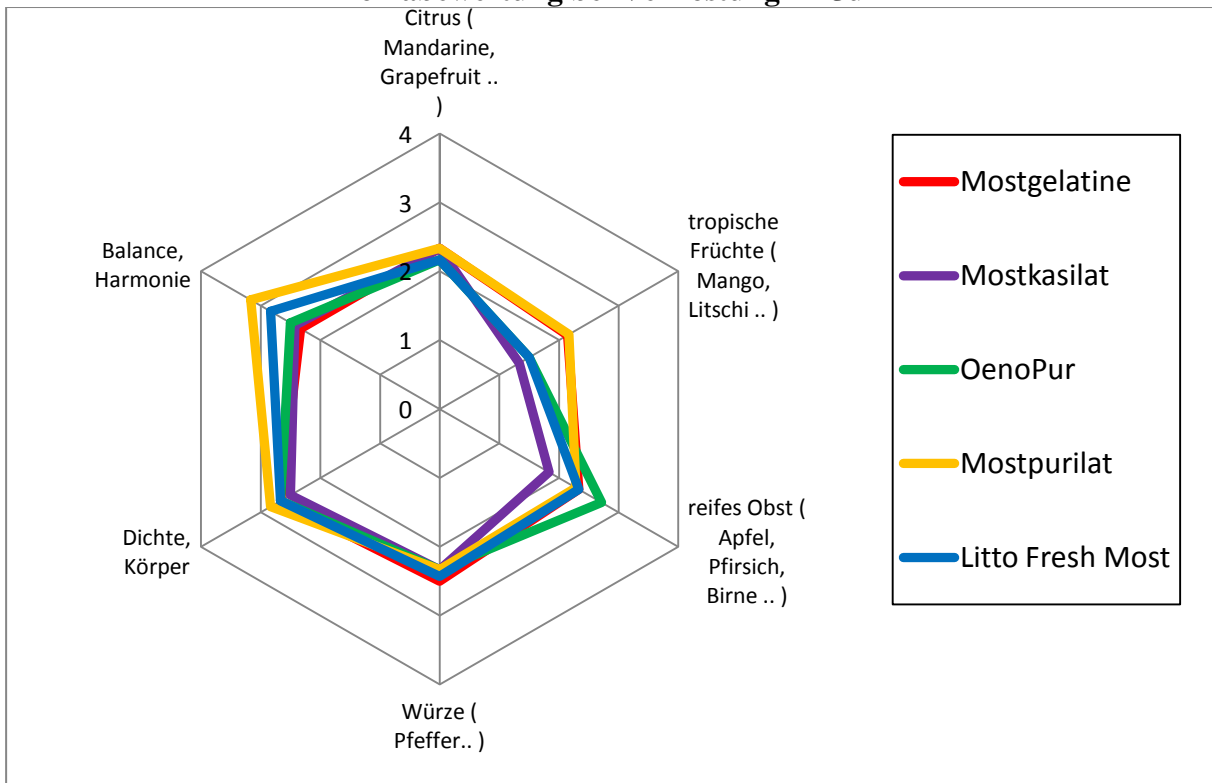
Gärverlauf KMW



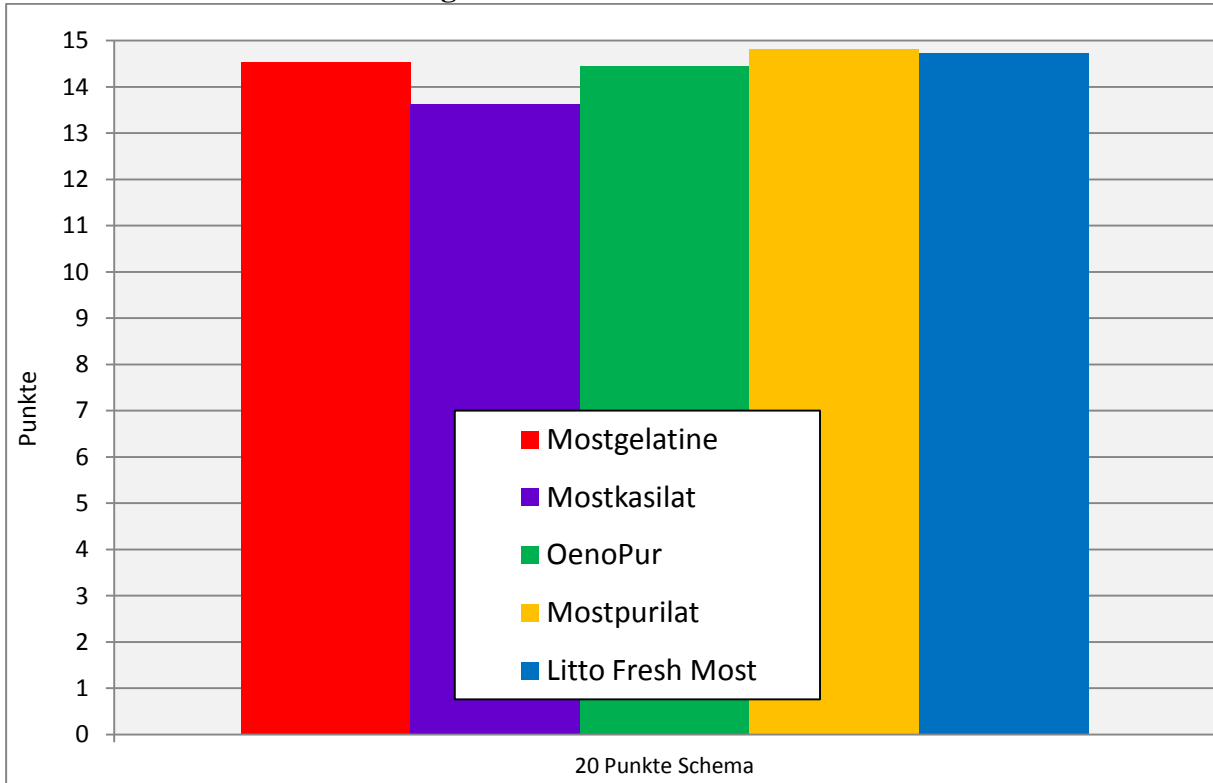
Aromaabwertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

