

Verschiedene Vegane und Biologische Mostbehandlungsvarianten bei Grüner Veltliner 2015

Bearbeiter

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

Einsatz von verschiedenen Biologischen und Veganen Mostbehandlungsmitteln

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 01.10.2015	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,38	Säure 6,3 g/l	17,5° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	keine Maischestandzeit
8 ml/hl TrenolinFast FlowDF	15 mg/l SO ₂ in Most	
200 g/hl Seporit PoreTec	14 Std entschleimt	
Hefe: Oenoferm Bio	Gärtemperatur 19° Celsius	

Variante 1	200 g/hl Seporit PoreTec + 100 ml/hl Flora Clair Liquid
Variante 2	200 g/hl Seporit PoreTec + 10 g/hl Flora Clair
Variante 3	200 g/hl Seporit PoreTec + 10 g/hl ErbiGel Bio
Variante 4	200 g/hl Seporit PoreTec + 60 g/hl Litto Fresh Bent
Variante 5	200 g/hl Seporit PoreTec + 40 g/hl OenoPur (Kontrolle)
Variante 6	200 g/hl Seporit PoreTec + 15 g/hl IOC NoOx + 25 g/hl IOC Inofine V

Trubmessung nach 14 Std Entschleimung

Variante 1	10,86 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 2	10,0 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 3	10,86 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 4	9,71 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 5	9,71 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 6	10,57 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot

Durchführung

Je 35 kg Most pro Variante – entschleimt im Glasballon. 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. FloraClair Liquid und OenoPur wurden auf 6,8 g/l entsäuert.

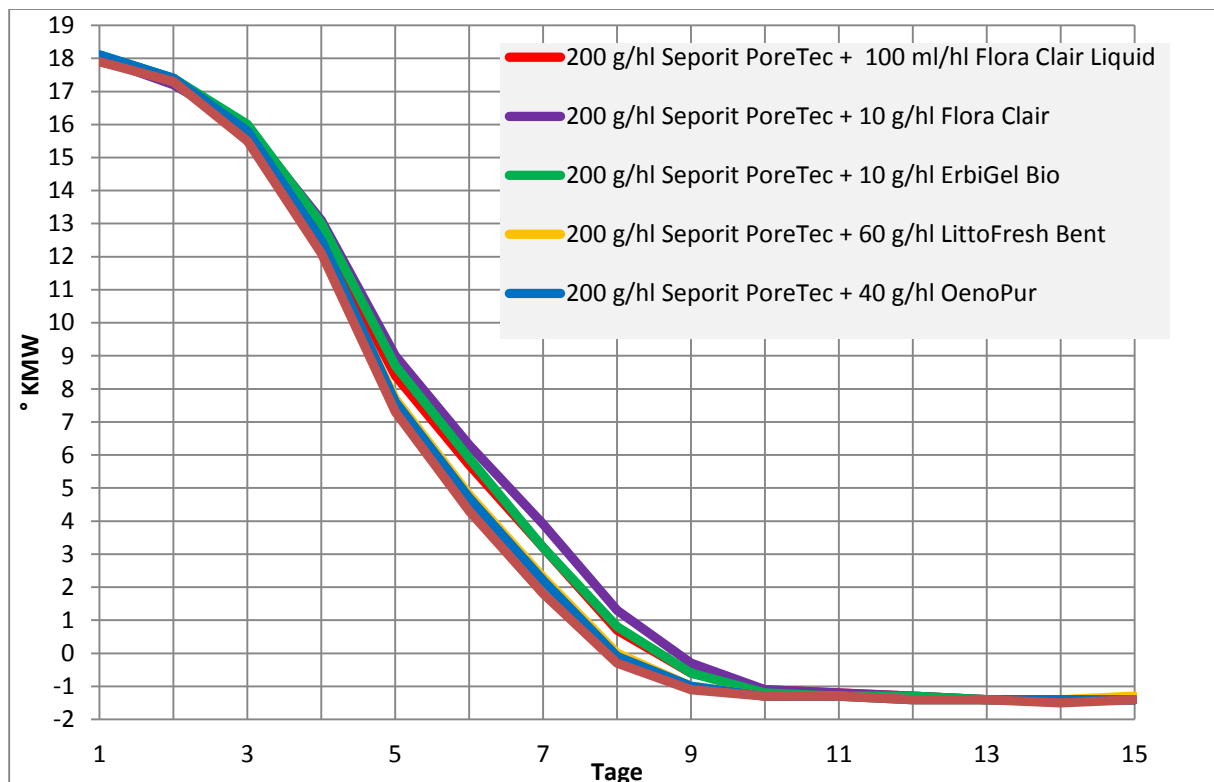
Ergebnis

Alle Varianten wurden mit 200 g/hl Seporit PoreTec (Mostbentonit) und mit dem jeweiligen Mostbehandlungsmittel entschleimt.
 Flora Clair Liquid, Flora Clair und Inofine V sind vegane Behandlungsmittel auf Basis von Pflanzenproteinen.
 Erbigel Bio, Litto Fresh Most sind Biozertifizierte Weinbehandlungsmittel. Als Kontrolle wurde eine Variante mit OenoPur durchgeführt.

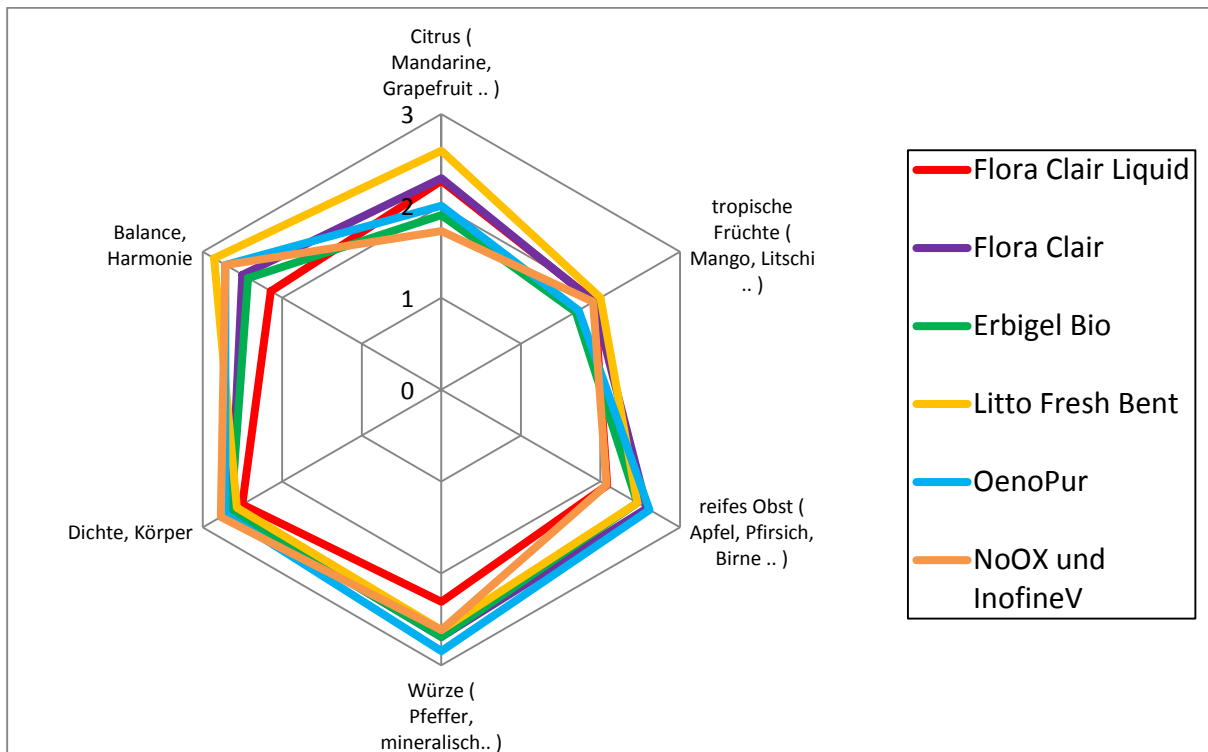
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonitbed
Variante 1	15 Tage	12,4 %	0 g/l	7,2 g/l	3,35	3,3	3,9	150 g/hl
Variante 2	15 Tage	12,4 %	0 g/l	7,0 g/l	3,37	3,3	3,9	150 g/hl
Variante 3	15 Tage	12,4 %	0 g/l	6,9 g/l	3,39	3,3	3,9	155 g/hl
Variante 4	15 Tage	12,4 %	0 g/l	6,9 g/l	3,35	3,3	3,8	155 g/hl
Variante 5	15 Tage	12,5 %	0 g/l	7,1 g/l	3,33	3,4	3,4	160 g/hl
Variante 6	15 Tage	12,4 %	0 g/l	6,9 g/l	3,35	3,3	3,5	165 g/hl

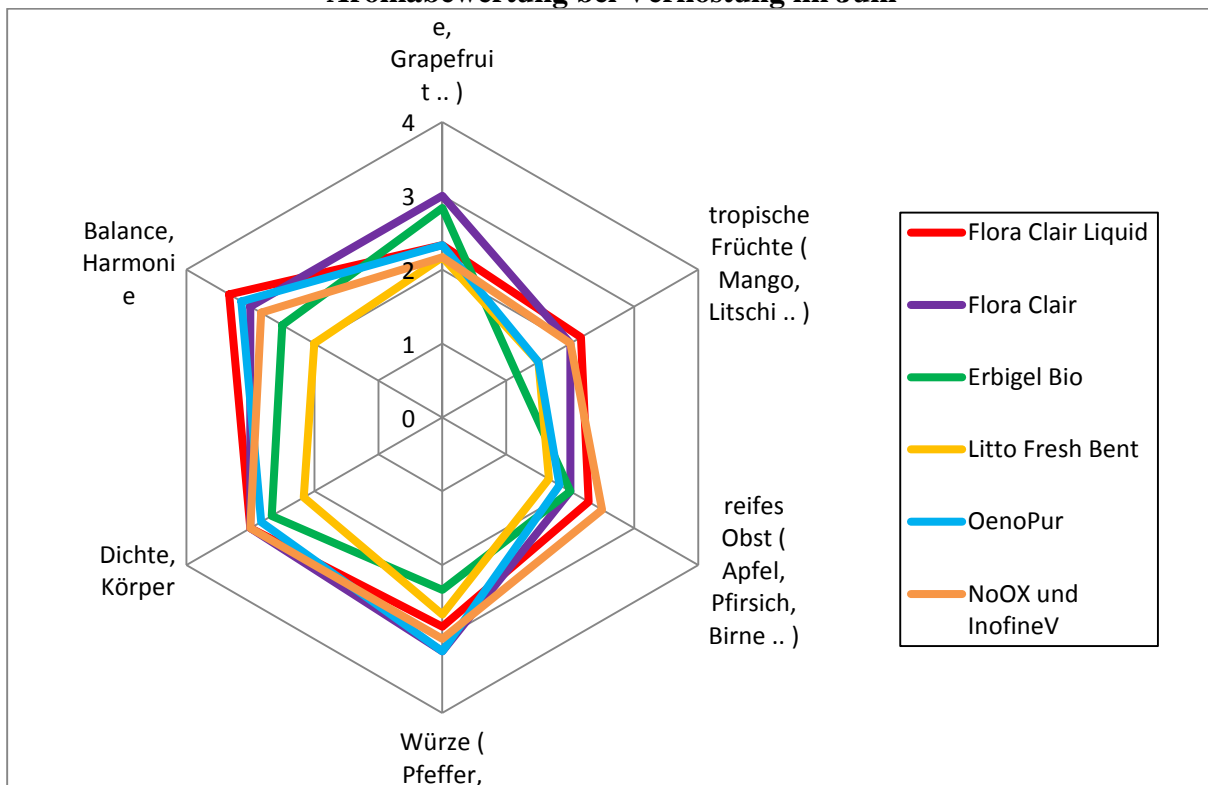
Gärverlauf KMW



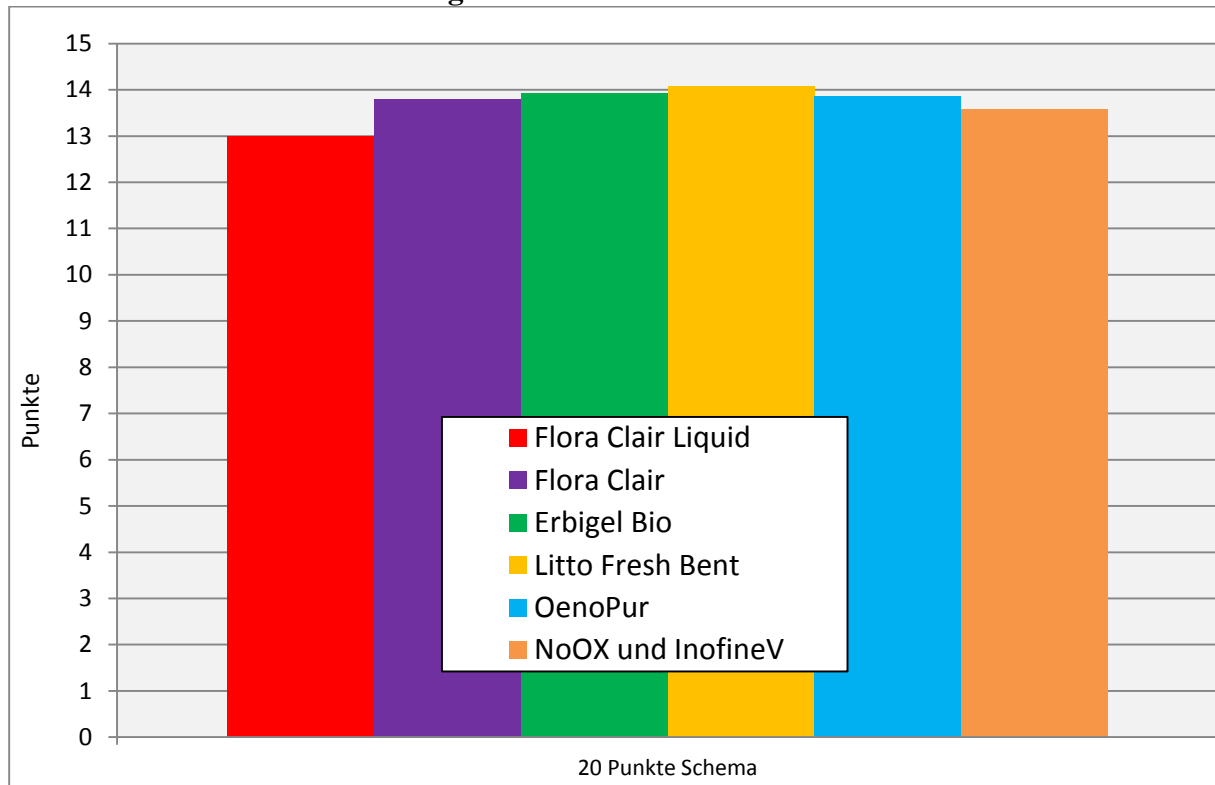
Armoabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

