

Verschiedene Vegane und Biologische Mostbehandlungsvarianten bei Grüner Veltliner 2016

Bearbeiter

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

Einsatz von verschiedenen Biologischen und Veganen Mostbehandlungsmitteln

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 03.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,38	Säure 7,4 g/l	17,2° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	keine Maischestandzeit
10 ml/hl TrenolinFastFlowDF	15 mg/l SO ₂ in Most	14 Std entschleimt
Hefe: Oenoferm Bio	Gärtemperatur 19° Celsius	

Variante 1	200 g/hl SeporitPoreTec + Kontrolle – nurBentonit
Variante 2	200 g/hl SeporitPoreTec + 100 ml/hl FloraClair Liquid
Variante 3	200 g/hl SeporitPoreTec + 10 g/hl FloraClair
Variante 4	200 g/hl SeporitPoreTec + 30 g/hl FloraClair Adsorb
Variante 5	200 g/hl SeporitPoreTec + 40 g/hl IOC Inofine V
Variante 6	200 g/hl SeporitPoreTec + 10 g/hl Versuchsprodukt D
Variante 7	200 g/hl SeporitPoreTec + 30 g/hl Versuchsprodukt C
Variante 8	100 g/hl CarboTec GE + 30 g/hl FloraClair Sense
Variante 9	200 g/hl CarboTec GE + 30 g/hl FloraClair Sense

Trubmessung nach 14 Std Entschleimung

Variante 1	14,60 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 2	14,28 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 3	14,86 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 4	14,86 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 5	15,14 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 6	14,28 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 7	14,00 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 8	13,10 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 9	14,86 % 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 April 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.

Ergebnis

Varianten 1 – 7 wurden mit 200 g/hl SeporitPoreTec(Mostbentonit) und mit dem jeweiligen Mostbehandlungsmittel entschleimt.

Die Varianten 8 und 9 wurden mit CarboTec GE und FloraClair Sense entschleimt.

Flora Clair Liquid, Flora Clair, Flora Clair Sense und Inofine V sind vegane Behandlungsmittel auf Basis von Pflanzenproteinen.

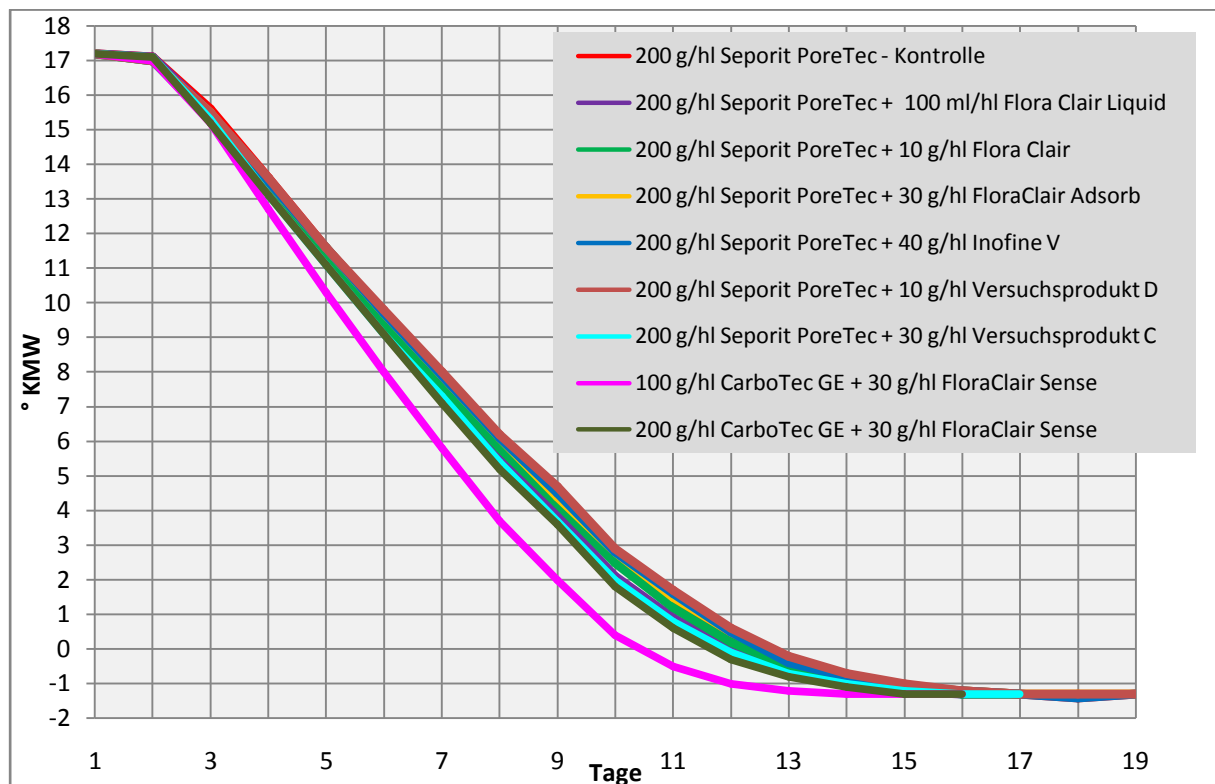
Versuchsprodukte C und D sind noch in der Erprobung. Als Kontrolle wurde eine Variante nur mit SeporitPoreTec durchgeführt.

Alle Varianten wurden auf 6,8 g/l entsäuert.

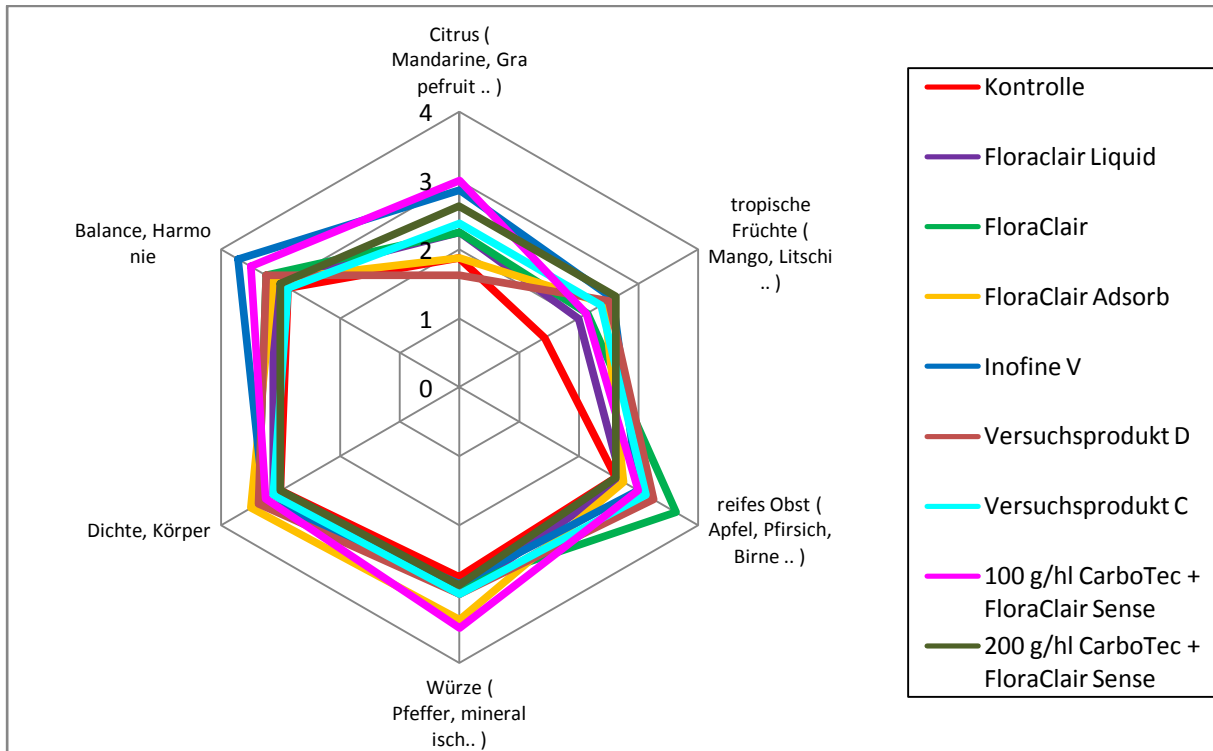
Weinwertevor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonitbed
Variante 1	19 Tage	11,7 %	0 g/l	8,1 g/l	3,27	3,3	3,3	50 g/hl
Variante 2	17 Tage	11,7 %	0 g/l	7,9 g/l	3,23	3,0	3,3	55 g/hl
Variante 3	17 Tage	11,7 %	0 g/l	7,8 g/l	3,25	2,9	3,4	55 g/hl
Variante 4	19 Tage	11,7 %	0 g/l	8,0 g/l	3,28	3,3	3,4	50 g/hl
Variante 5	19 Tage	11,8 %	0 g/l	7,8 g/l	3,29	3,2	3,5	60 g/hl
Variante 6	19 Tage	11,7 %	0 g/l	7,8 g/l	3,28	3,3	3,4	55 g/hl
Variante 7	17 Tage	12,2 %	0 g/l	7,5 g/l	3,25	3,0	3,2	50 g/hl
Variante 8	16 Tage	11,7 %	0 g/l	7,6 g/l	3,22	2,9	2,7	120 g/hl
Variante 9	16 Tage	11,8 %	0 g/l	8,0 g/l	3,18	3,1	2,9	80 g/hl

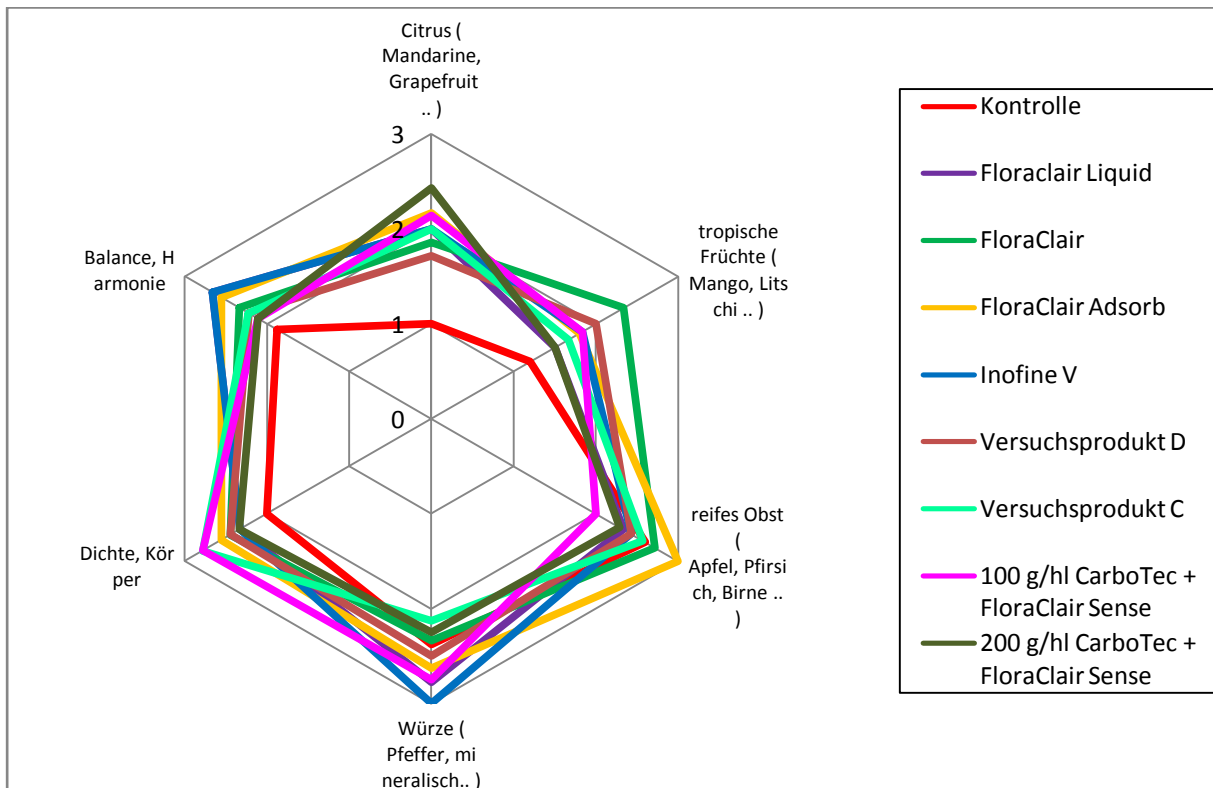
Gärverlauf KMW



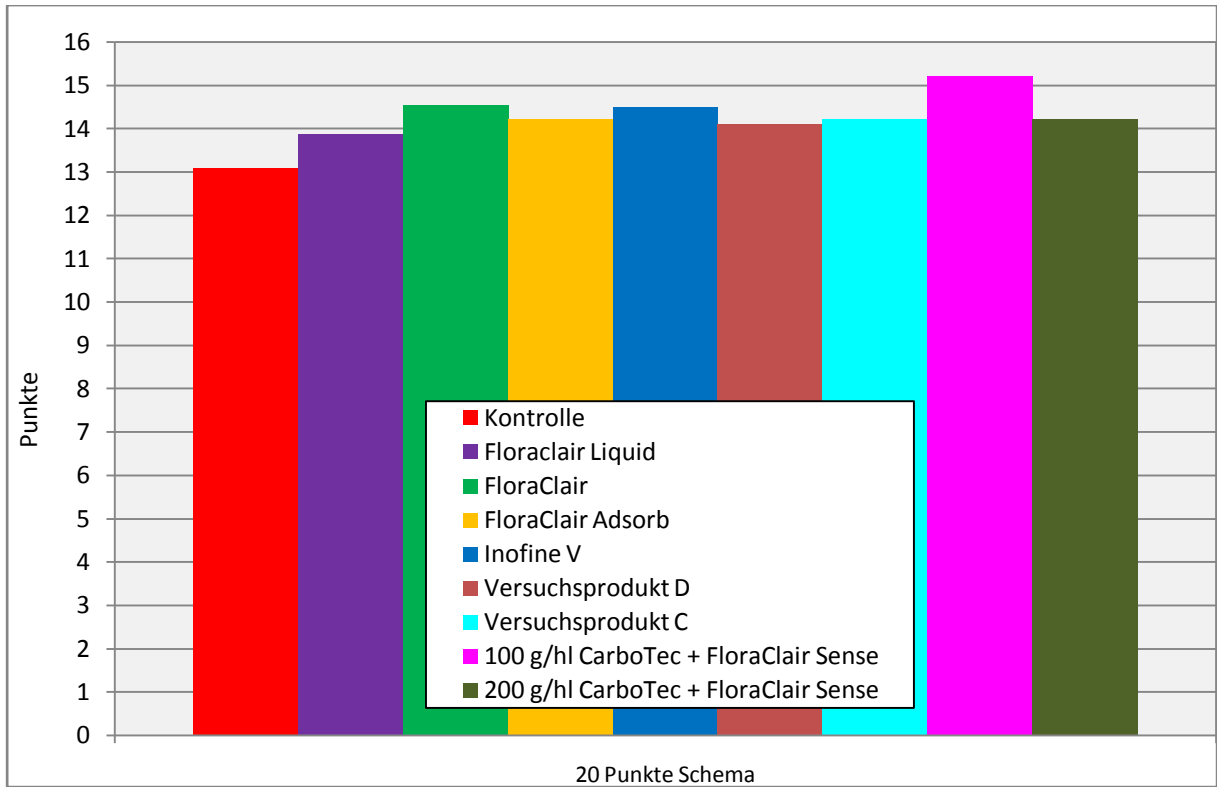
Armoabewertung bei Verkostung im April



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

