

Vergleich verschiedener Nährstoffe bei Grüner Veltliner 2014

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffe bei Grüner Veltliner Zugabe auf mehrere Teilgaben und Zeitpunkte nach Herstellerangaben

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 25.09.2014	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,10	Säure 8,9 g/l	16,6° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

7 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	1 Std Maischestandzeit
9 ml/hl TrenolinFast FlowDF	15 mg/l SO ₂ in Most	
200 g/hl Seporit PoreTec	14 Std entschleimt	Entsäuert auf 7,9 g/l
40 g/hl OenoPur	Angereichert auf 18° KMW	
Hefe: Preziso Arom C	Gärtemperatur 17° Celsius	

	Zugabezeitpunkt	Nährstoff
Variante 1		Keine Nährstoffzugabe - Kontrolle
Variante 2	1. Tag der Gärung	15 g/hl Preziso Basis B
	3. Tag der Gärung	20 g/hl Preziso Basis B
	5. Tag der Gärung	25 g/hl Preziso Basis B
Variante 3	1. Tag der Gärung	15 g/hl Preziso Plus B
	3. Tag der Gärung	20 g/hl Preziso Plus B
	5. Tag der Gärung	25 g/hl Preziso Plus B
Variante 4	1. Tag der Gärung	15 g/hl Preziso Basis B
	3. Tag der Gärung	20 g/hl Preziso Plus B
	5. Tag der Gärung	25 g/hl Preziso Plus B

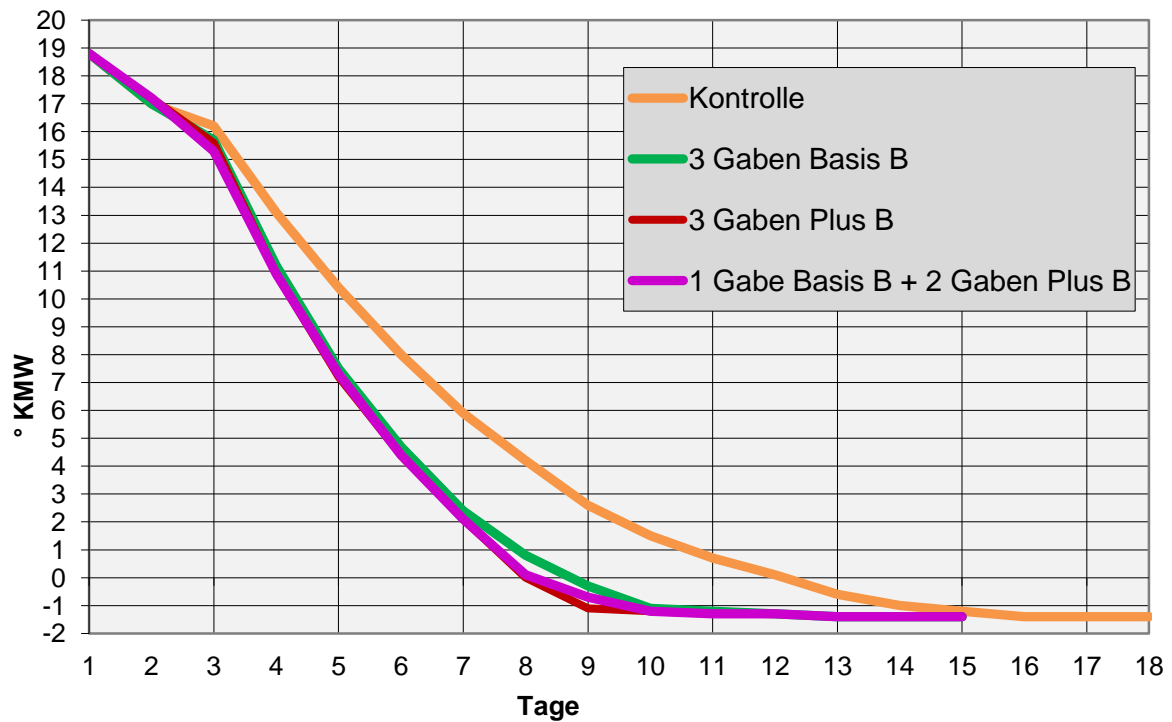
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Alle Varianten wurden auf 6,6 g/l entsäuert
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 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Weine wurden im Februar auf 6,7 g/l entsäuert.

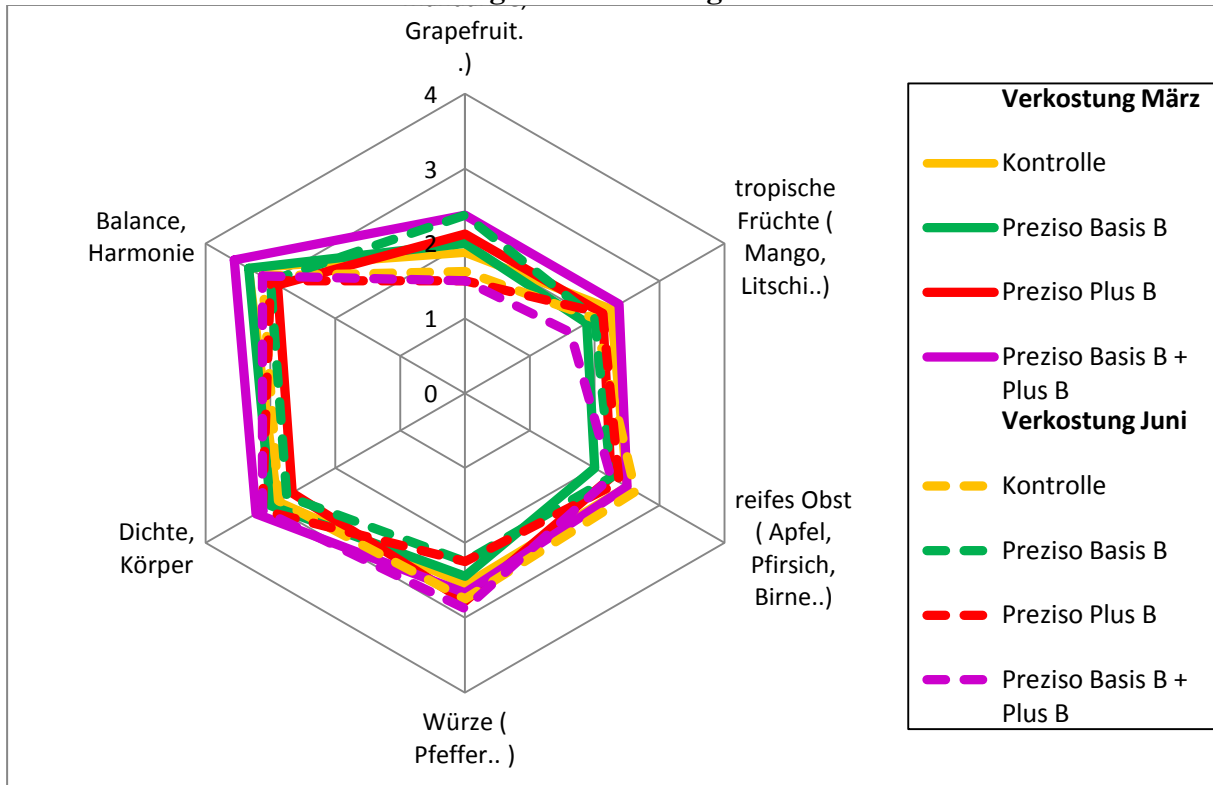
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Var 1 – Kontrolle	20 Tage	11,4 %	0,1 g/l	6,9 g/l	3,13	2,0	4,7
Var 2 – Basis B	17 Tage	11,4 %	0,1 g/l	6,8 g/l	3,12	1,8	4,4
Var 3 – Plus B	17 Tage	11,4 %	0 g/l	6,7 g/l	3,15	1,7	4,5
Var 4 – Basis B + Plus B	17 Tage	11,3 %	0,1 g/l	6,9 g/l	3,09	2,1	4,6

Gärverlauf KMW



Aromabewertung bei Verkostungen im März und im Juni



Bewertung nach Rangziffer bei Verkostungen im März und im Juni

