

Vergleich verschiedener Mostbehandlungsmittel bei Botrytis belasteten Lesegut bei Grüner Veltliner 2014

Bearbeiter

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

Mostbehandlung bei stark Botrytis belasteten Traubenmaterial

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 06.10.2014	Ca 25% belastetes Traubenmaterial	
pH Wert 3,35	Säure 8,6 g/l	15,0° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

15 mg/kg SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert	
8 ml/hl Trenolin Super DF in die Maische		keine Maischestandzeit
15 mg/l SO ₂ in Most	6 g/hl Ascorbinsäure	14 Std entschleimt
Alle Varianten angereichert auf 17,5° KMW		
Alle Varianten entsäuert auf 7,6 g/l (mit Kalk)		
Alle Varianten vergoren mit Lalvin EC 1118		

Trubanteil nach Entschleimung

Variante 1 Kontrolle	10 g/hl Granucol GE	12% Trub
Variante 2	10 g/hl Granucol GE	13,14% Trub
	100 g/hl Mostbentonit	
	40 g/hl IOC Mostkasilat spezial	
Variante 3	10 g/hl Granucol GE	15,43% Trub
	100 g/hl Mostbentonit	
	30 g/hl IOC NoOX	
Variante 4	10 g/hl Granucol GE	14,57% Trub
	100 g/hl Mostbentonit	
	20 g/hl IOC Mostkasilat spezial	
	20 g/hl IOC NoOX	

Ziel dieses Versuches war aus stark belastetem Traubenmaterial – ca. 25% Botrytis Befall – einen noch verkehrsfähigen Wein zu produzieren. Diese Trauben wurden extra für diesen Versuch negativ selektioniert.

Ziel dieses Versuches war es einen noch brauchbaren Wein aus diesem Traubenmaterial zu erzielen. Die Kombination von Mostkasilat und NoOx ergab bei beiden Verkostungen das beste Ergebnis. Im Juni wurde die Kontrolle auch als sehr gut bewertet.

Durchführung

Je 35 kg Most entschleimt im Glasballon.

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

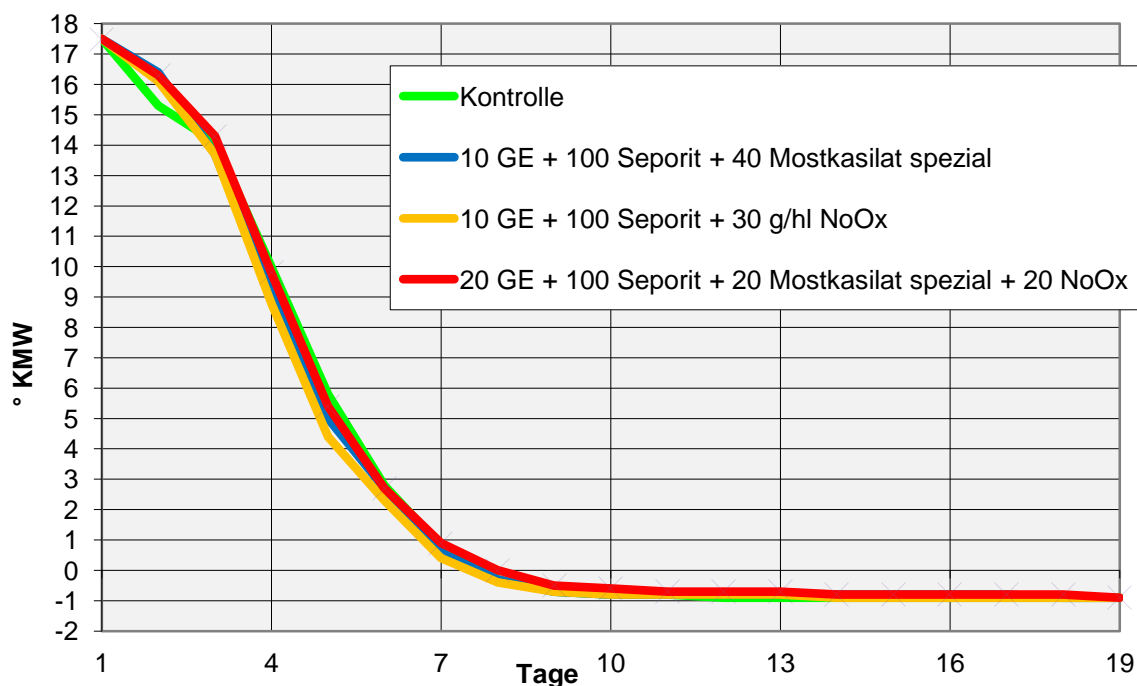
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Alle Varianten wurden auf 7,3 g/l entsäuert

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffermethode beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

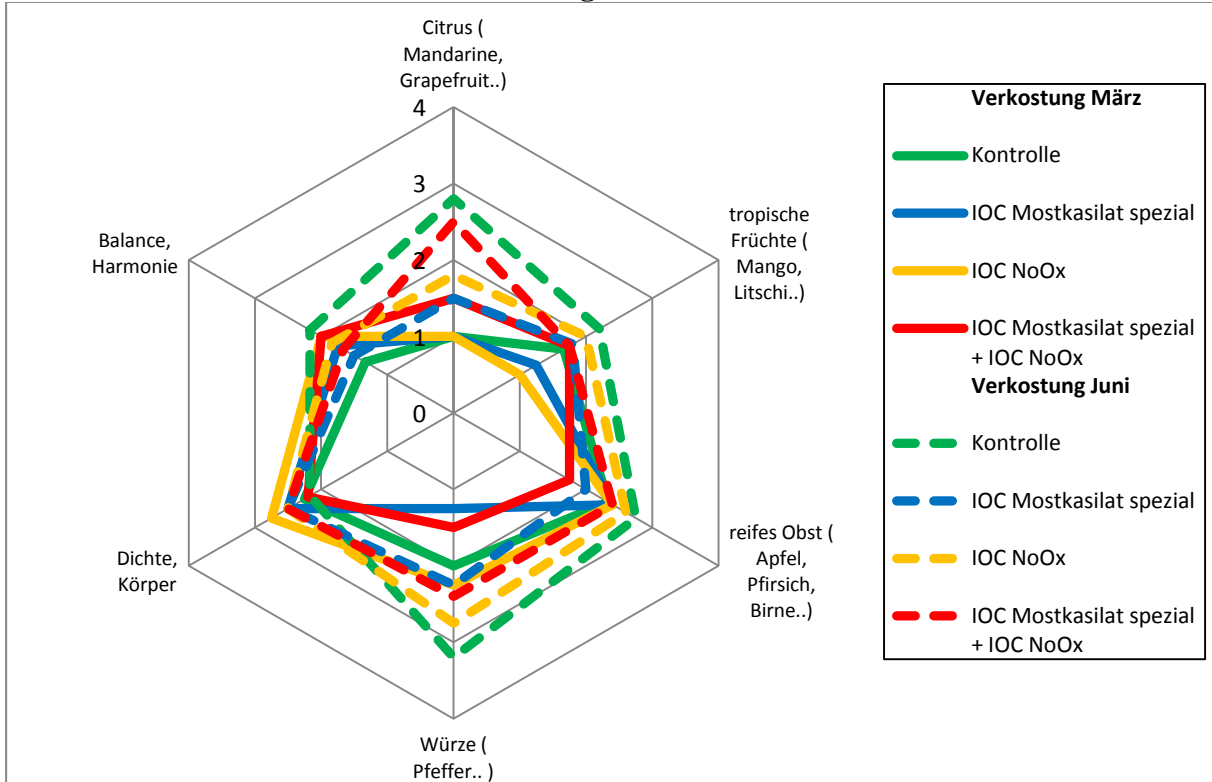
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	19 Tage	11,2 %	0,2 g/l	7,6 g/l	3,55	2,5	4,8
Variante 2	19 Tage	11,2 %	0,2 g/l	7,8 g/l	3,53	2,5	4,8
Variante 3	19 Tage	11,2 %	0,2 g/l	7,7 g/l	3,55	2,4	4,8
Variante 4	19 Tage	11,1 %	0 g/l	7,6 g/l	3,56	2,4	4,8

Gärverlauf KMW



Aromabewertung im März und Juni



Verkostung nach Rangziffer im März und Juni

