

Vergleich verschiedener Mostbehandlungsmittel bei Botrytis belasteten Lesegut bei Grüner Veltliner 2014

Bearbeiter

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

Mostbehandlung bei stark 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)		

Trubanteil nach Entschleimung

Variante	Behandlung	Trubanteil
Variante 0 Kontrolle	10 g/hl Granucol GE	12,0% Trub
	Keine Nährstoffgaben	
	Vergoren mit Oenoferm Freddo	
Variante 1	17 g/hl Granucol GE	15,43% Trub
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe	
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P (1. 3 und 5. Gärtag)	
	Vergoren mit Oenoferm Freddo	
Variante 2	17 g/hl Granucol GE	13,14% Trub
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe	
	100 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P (1. 3 und 5. Gärtag)	
	Vergoren mit Oenoferm Freddo	
Variante 3	25 g/hl Granucol GE	13,14% Trub
	100 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
	100 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären	
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe	
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P (1. 3 und 5. Gärtag)	
	Vergoren mit Oenoferm Freddo	
Variante 4	25 g/hl Granucol GE	12,0% Trub
	200 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
	15 g/hl PuroCell	
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe	
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P (1. 3 und 5. Gärtag)	
	Vergoren mit Oenoferm Freddo	

Variante 5	17 g/hl Granucol GE	15,71% Trub
	100 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
	40 g/hl OenoPur	
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe	
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P (1. 3 und 5. Gärtag)	
	Vergoren mit Oenoferm Freddo	
Variante 6	17 g/hl Granucol GE	12,28% Trub
	100 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
	40 g/hl OenoPur	
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe	
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P (1. 3 und 5. Gärtag)	
	Vergoren mit Oenoferm Bouquet	
Variante 7	17 g/hl Granucol GE	12,57% Trub
	100 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe	
	6 x 30 ml/hl Litto Thiamol P (tägliche Zugabe)	
	Vergoren mit Oenoferm Bouquet	
Variante 8	17 g/hl Granucol GE	12,85% Trub
	100 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
	15 g/hl PuroCell	
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe	
	6 x 30 ml/hl Litto Thiamol P (tägliche Zugabe)	
	Vergoren mit Oenoferm X thiol	
Variante 9	17 g/hl Granucol GE	12,57% Trub
	100 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
	40 g/hl OenoPur	
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe	
	6 x 30 ml/hl Litto Thiamol P (tägliche Zugabe)	
	Vergoren mit Oenoferm X thiol	

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

Kohle alleine zeigte zu wenig Wirkung, die Kombination mit Bentonit sowie einer zusätzlichen Gerbstoffbehandlung zeigte die beste Wirkung. Die unterschiedlichen Hefen kamen auch nur teilweise mit dem Traubenmaterial zurecht – Oenoferm Bouquet wurde bei beiden Verkostungen als fehlerhaft bewertet.

Fazit: Durch Einsatz von Kohle, Bentonit und Gerbstoffbehandlung sowie die Hefewahl und eine gute Nährstoffversorgung während der Gärung besteht noch die Möglichkeit einen brauchbaren Wein – aber natürlich keine hohen Qualitäten zu erzielen. In der Praxis würde aus diesem Material aber sicher kein Weinausbau erfolgen.

Durchführung

Je 35 kg Most pro Variante entschleimt im Glasballon.

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

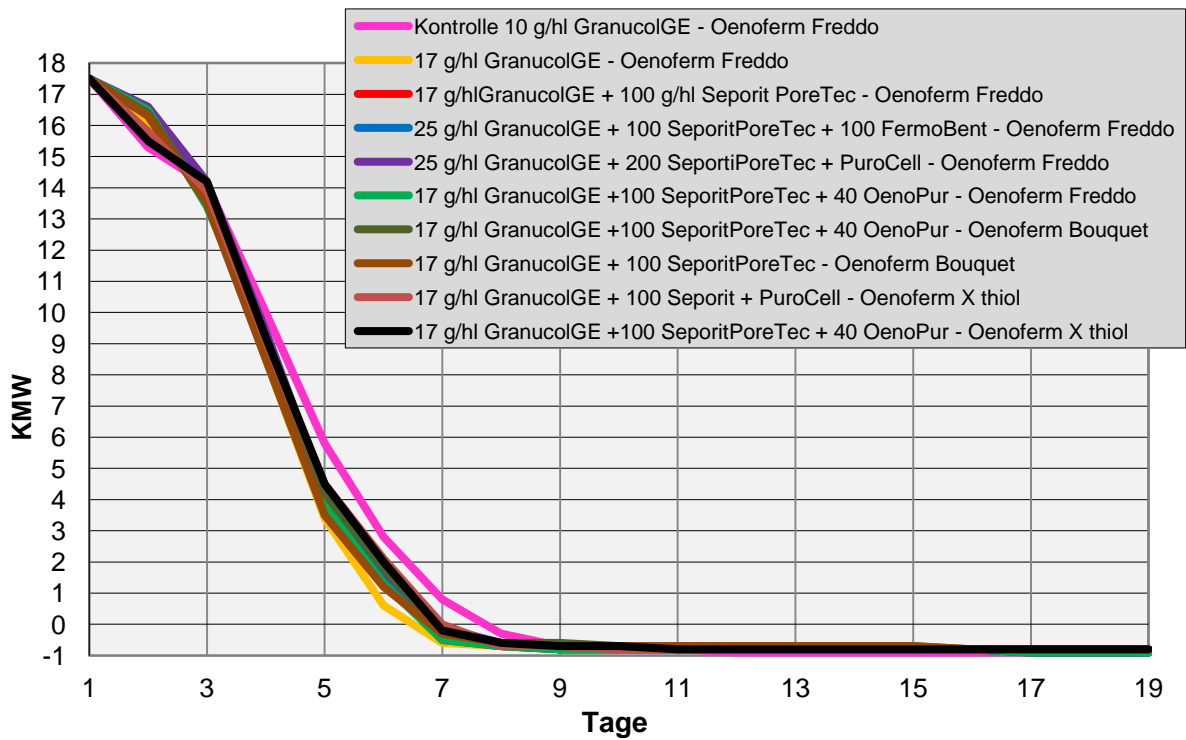
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l entsäuert

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.

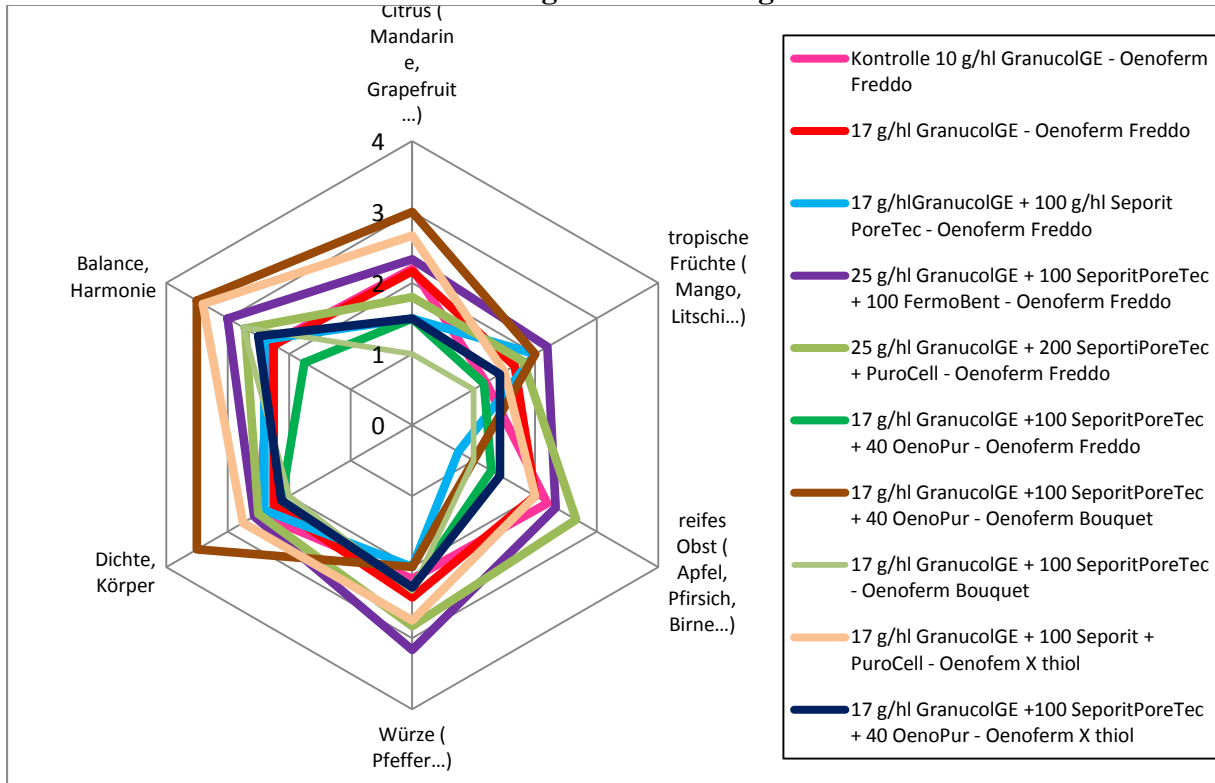
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 0	19 Tage	11,2 %	0,2 g/l	7,6 g/l	3,55	2,5	4,8
Variante 1	19 Tage	11,1 %	0,3 g/l	7,9 g/l	3,50	2,4	4,8
Variante 2	19 Tage	11,2 %	0,1 g/l	7,8 g/l	3,50	2,4	4,8
Variante 3	19 Tage	11,1 %	0,1 g/l	7,8 g/l	3,48	2,5	4,5
Variante 4	19 Tage	11,0 %	0 g/l	7,9 g/l	3,47	2,7	4,2
Variante 5	19 Tage	11,0 %	0 g/l	8,0 g/l	3,47	2,6	4,4
Variante 6	19 Tage	10,9 %	0 g/l	7,9 g/l	3,47	2,6	4,5
Variante 7	19 Tage	10,9 %	0 g/l	8,0 g/l	3,42	2,4	4,5
Variante 8	19 Tage	10,9 %	0 g/l	8,0 g/l	3,46	2,4	4,6
Variante 9	19 Tage	11,0 %	0 g/l	8,0 g/l	3,46	2,5	4,6

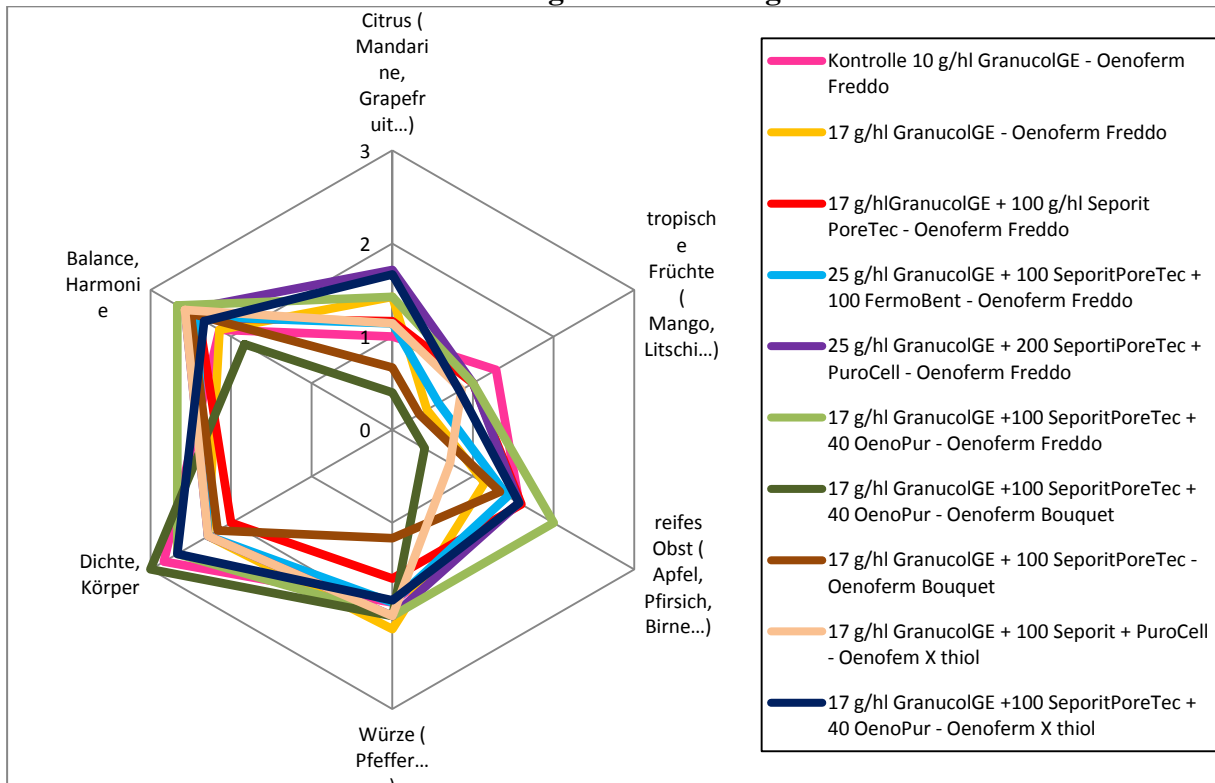
Gärverlauf KMW



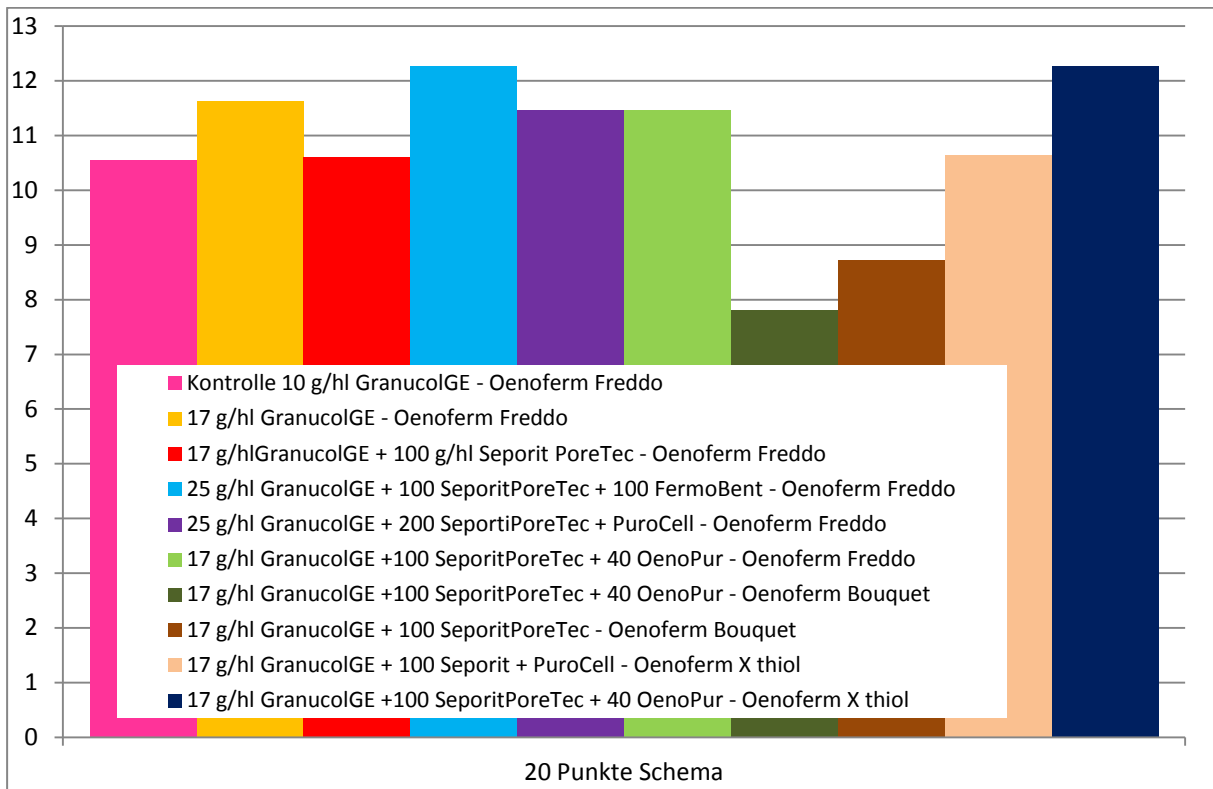
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

