

Verschiedene Mostbehandlungsvarianten bei Grüner Veltliner 2016

Bearbeiter

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

Einsatz von verschiedenen Mostbehandlungsmitteln

Lesegradation

Altenberg Selektion	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 13.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,39	Säure 7,2 g/l	15,4° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	keine Maischestandzeit
8 ml/hl TrenolinFastFlowDF	20 mg/l SO ₂ in Most	
200 g/hl SeporitPoreTec	14 Std entschleimt	Angereichert auf 18° KMW
Hefe: Lalvin EC 1118	Gärtemperatur 17° Celsius	

Variante 1	200 g/hl SeporitPoreTec + 40 g/hl OenoPur
Variante 2	200 g/hl SeporitPoreTec + 40 g/hl IOC Mostkasilat
Variante 3	200 g/hl SeporitPoreTec + 100 ml/hl IOC Mostgelatine
Variante 4	200 g/hl SeporitPoreTec + 50 g/hl Versuchsprodukt 1
Variante 5	200 g/hl SeporitPoreTec + 30 g/hl LaLittorallePurityD
Variante 6	200 g/hl SeporitPoreTec + 50 g/hl LalLittorallePurityD
Variante 7	200 g/hl SeporitPoreTec + 40 g/hl Versuchsprodukt E
Variante 8	200 g/hl SeporitPoreTec + 40 g/hl VersuchsproduktF

Trubmessung nach 14 Std Entschleimung

Variante 1	13,14 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 2	14,0 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 3	14,0 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 4	13,43 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 5	14,28 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 6	13,71 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 7	14,28 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 8	13,71 % 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. Alle Varianten wurden mit 200 g/hl SeporitPoreTec (Mostbentonit) und dem jeweiligen Mostbehandlungsmittel entschleimt.

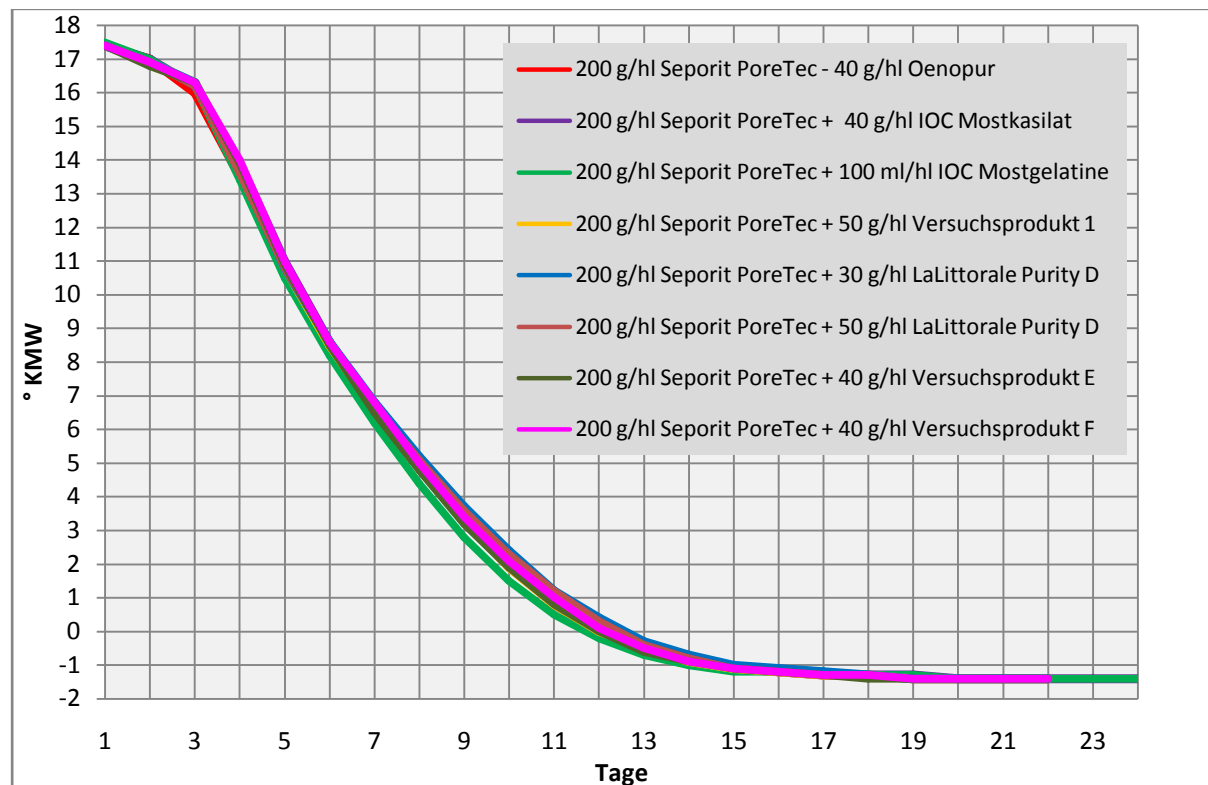
Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l entsäuert.

Varianten 4 + 7 und 8 sind Versuchsprodukte welche noch in der Testphase sind.

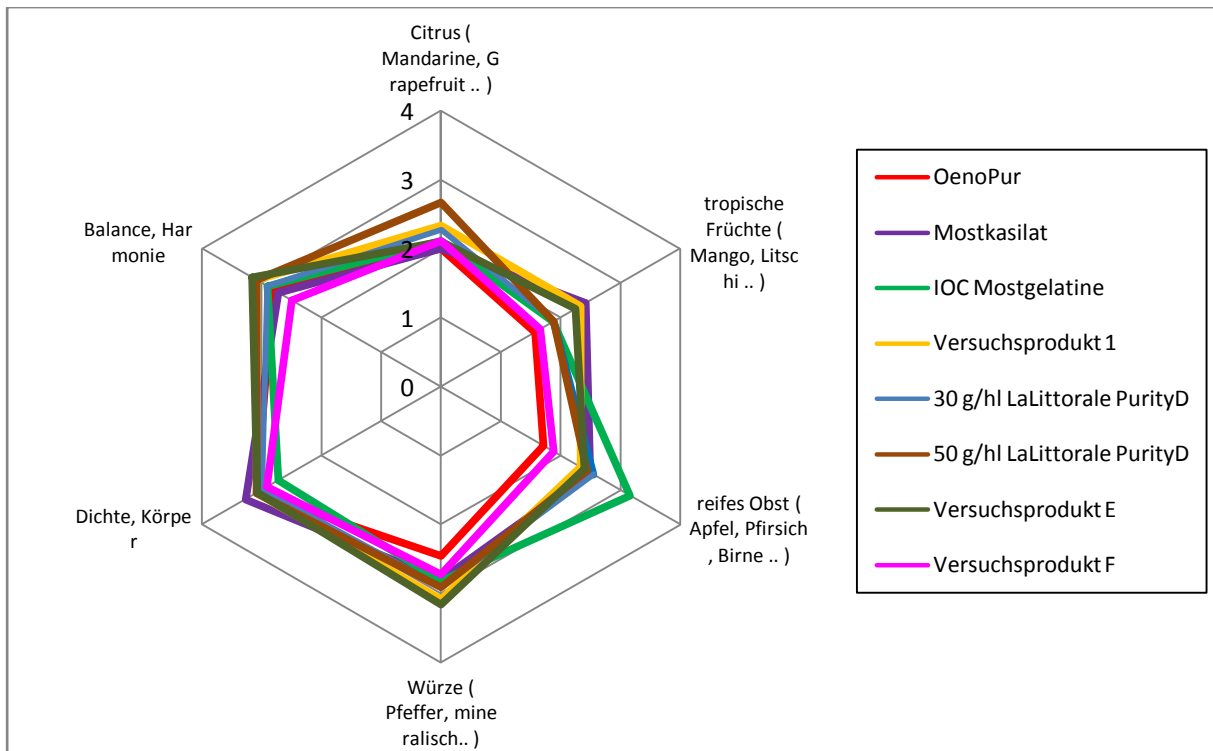
Weinwertevor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	22 Tage	11,8 %	0 g/l	7,1 g/l	3,33	3,0	3,2
Variante 2	24 Tage	11,8 %	0 g/l	7,0 g/l	3,35	2,9	3,3
Variante 3	24 Tage	11,8 %	0,2 g/l	7,2 g/l	3,34	2,9	3,2
Variante 4	22 Tage	11,8 %	0 g/l	7,0 g/l	3,35	2,9	3,2
Variante 5	22 Tage	11,7 %	0,2 g/l	7,1 g/l	3,34	2,8	3,2
Variante 6	22 Tage	11,7 %	0,2 g/l	6,9 g/l	3,35	2,7	3,3
Variante 7	22 Tage	11,7%	0 g/l	7,0 g/l	3,34	3,0	3,5
Variante 8	22 Tage	11,7%	0,1 g/l	7,1 g/l	3,35	3,0	3,4

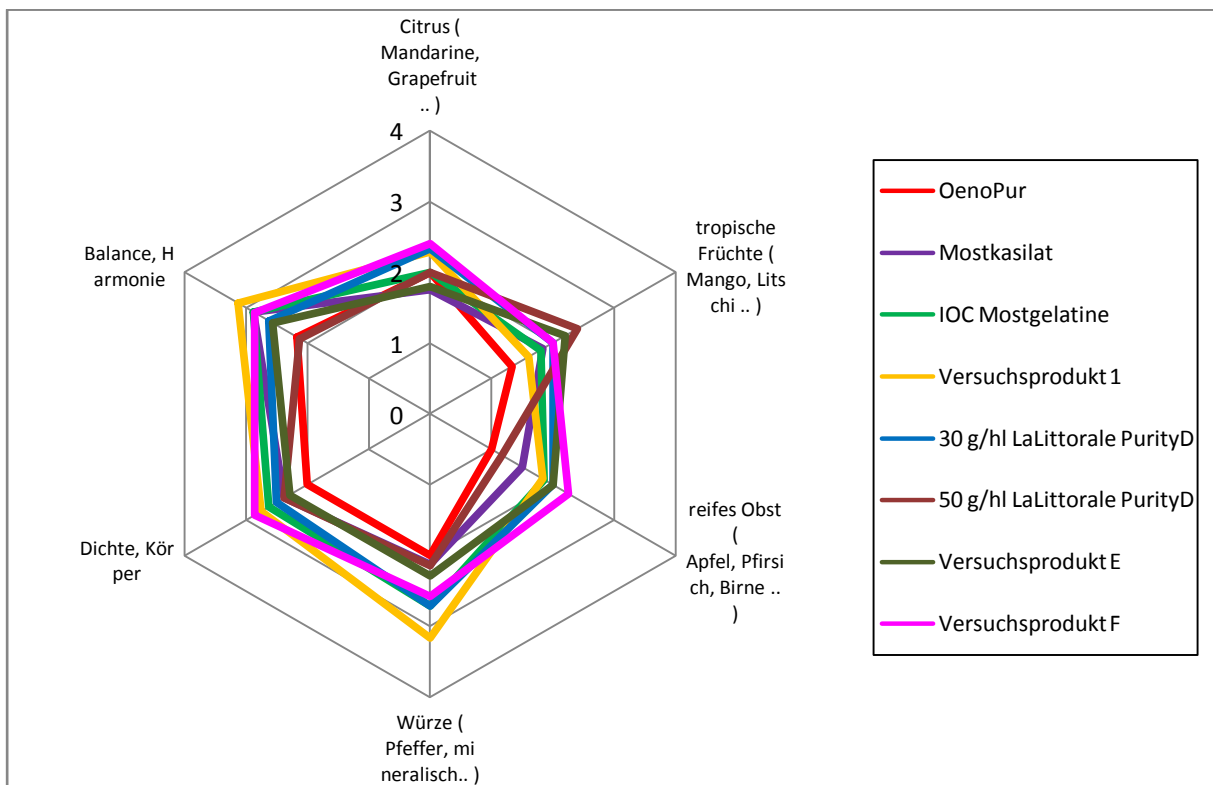
Gärverlauf KMW



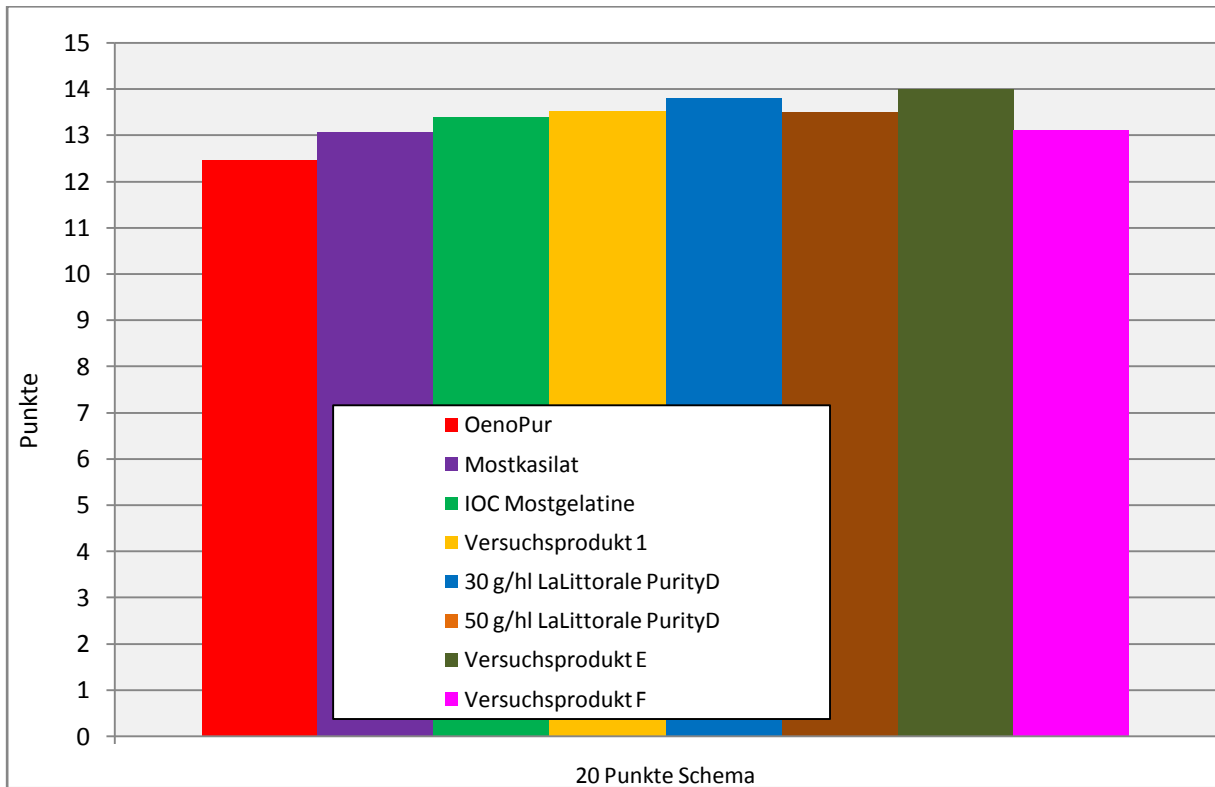
Armoabewertung bei Verkostung im April



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

