

Tanninzusatz im Most bei Grüner Veltliner 2015

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Tannine bei Zugabe im Most

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 29.09.2015	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,35	Säure 6,1 g/l	18,4° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	keine Maischestandzeit
6 ml/hl Preziso MS flüssig	15 mg/l SO ₂ in Most	
50 g/hl Seporit PoreTec	50 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std entschleimt
160 g/hl FermoBent		
Preziso weiss&fruchtig	18° Celsius Gärtemperatur	
Filtraferm Grüner Veltliner	18° Celsius Gärtemperatur	
Filtraferm Tropic	16° Celsius Gärtemperatur	
Nährstoffzugabe bei allen Varianten	3. Gärtag – 20 g/hl Preziso Plus B	
Nährstoffzugabe bei allen Varianten	5. Gärtag – 20 g/hl Preziso Plus B	
Nährstoffzugabe bei allen Varianten	8. Gärtag – 20 g/hl Preziso Basis B	

Variante 1	Preziso weiss&fruchtig	Keine Tanninzugabe - Kontrolle
Variante 2	Preziso weiss&fruchtig	2 g/hl Preziso Tannin GS
Variante 3	Preziso weiss&fruchtig	2 g/hl Preziso Tannin O
Variante 4	Preziso weiss&fruchtig	2 g/hl Preziso Tannin FO
Variante 5	Filtraferm Grüner Veltliner	5 g/hl IOC Tannin Bouquet + 5 g/hl IOC Tannin fresh
Variante 6	Filtraferm Tropic	5 g/hl IOC Tannin Bouquet + 5 g/hl IOC Tannin fresh

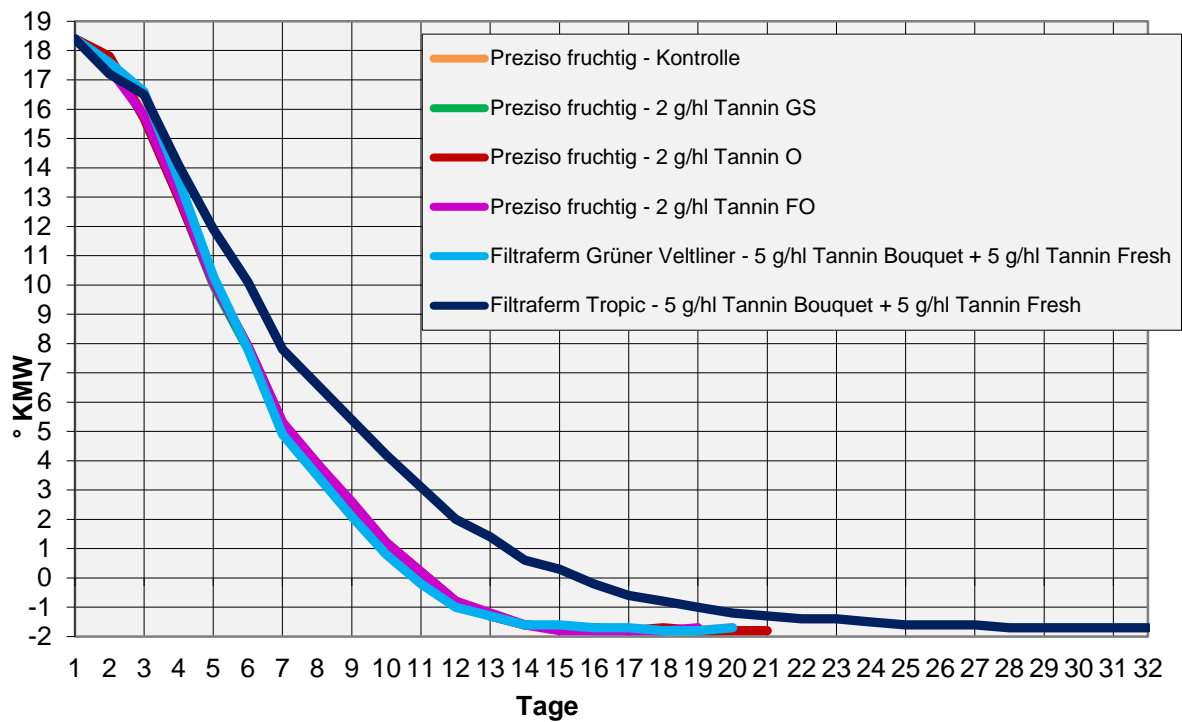
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Tannine wurden im Most zugesetzt und mitvergoren.
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 März 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.

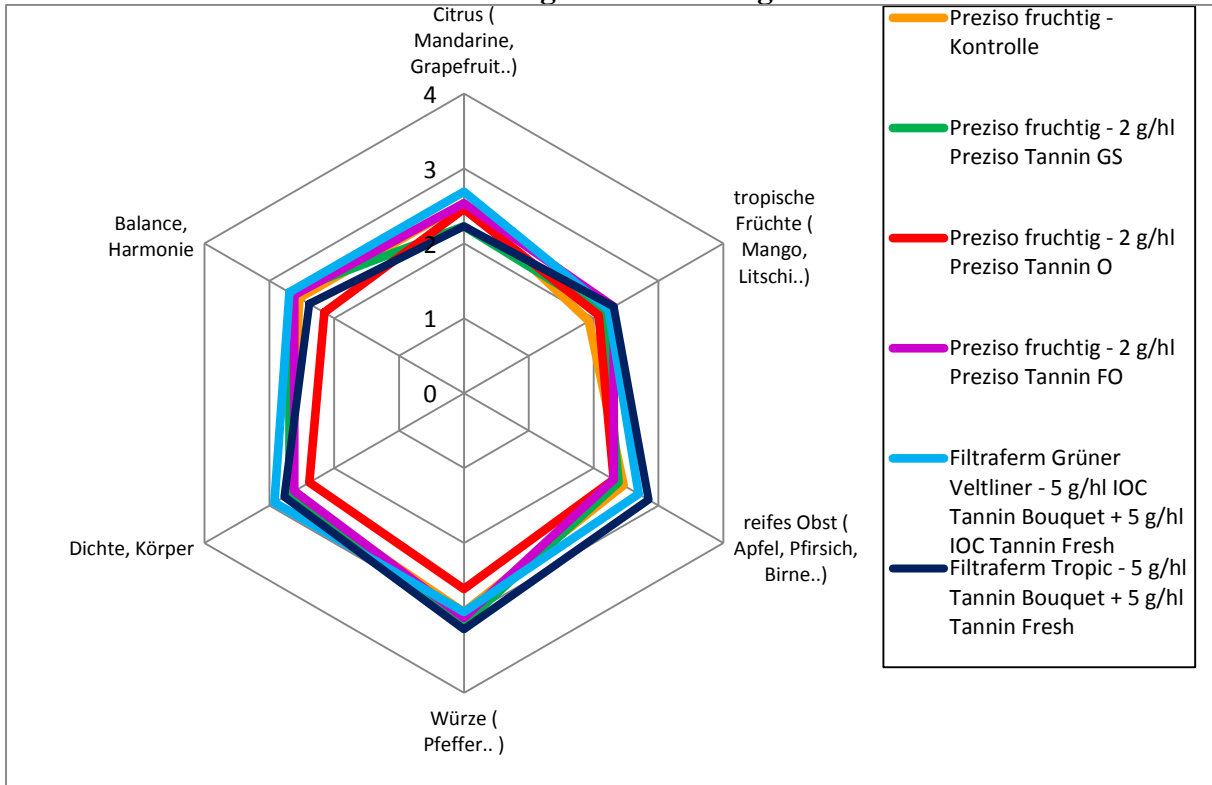
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	20 Tage	13,3 %	0 g/l	6,2 g/l	3,40	2,2	3,6
Variante 2	20 Tage	13,2 %	0 g/l	6,3 g/l	3,40	2,2	3,7
Variante 3	21 Tage	13,1 %	0 g/l	6,3 g/l	3,41	2,3	3,7
Variante 4	19 Tage	13,2 %	0 g/l	6,2 g/l	3,41	2,2	3,7
Variante 5	20 Tage	13,1 %	0,1 g/l	6,2 g/l	3,45	2,2	3,6
Variante 6	32 Tage	13,0 %	0 g/l	6,3 g/l	3,40	2,2	3,6

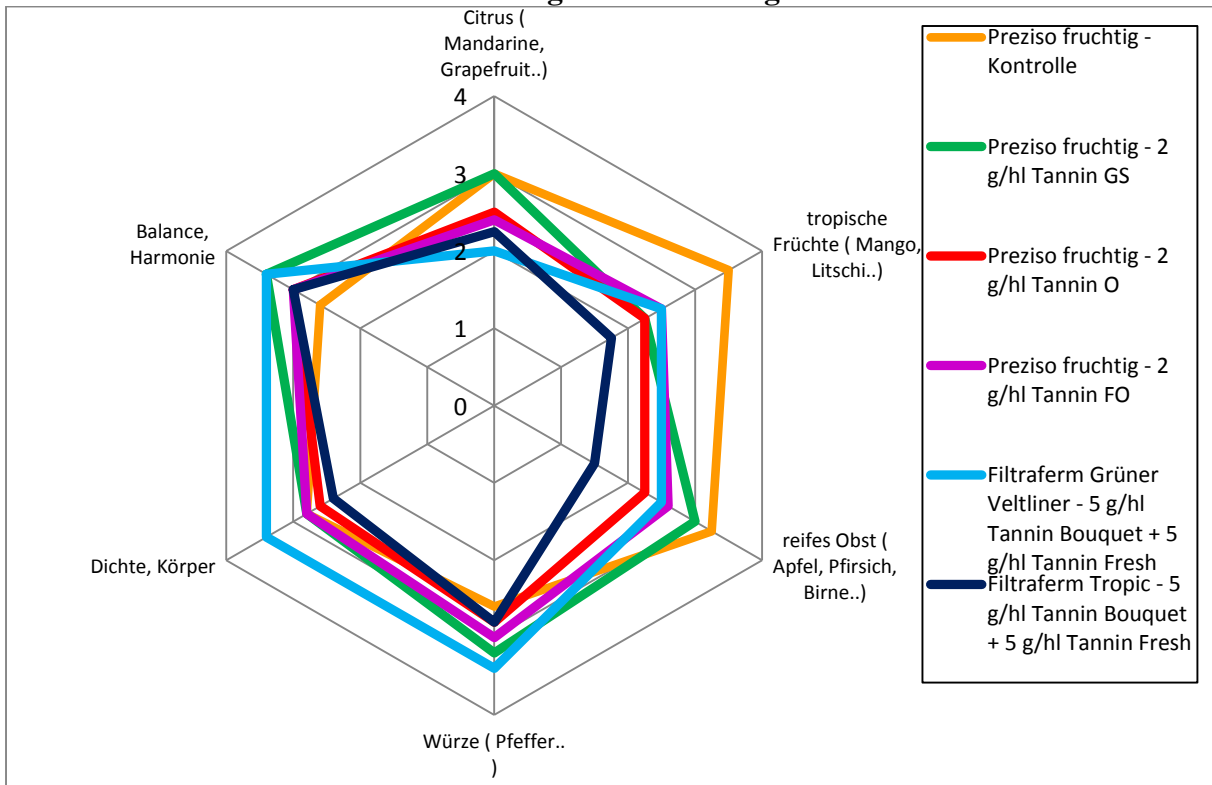
Gärverlauf KMW



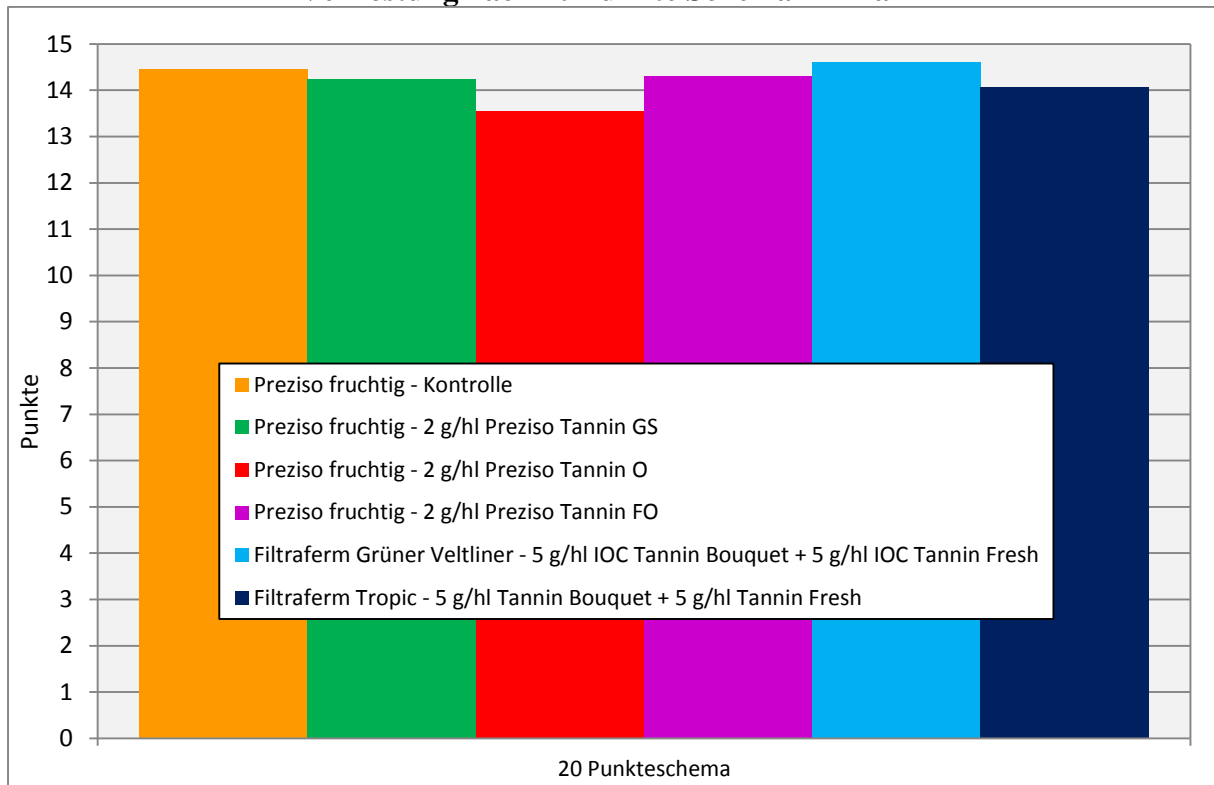
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

