

Tanninzusatz im Most bei Grüner Veltliner 2016

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Tannine bei Zugabe im Most

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 03.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,38	Säure 7,4 g/l	17,2° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	keine Maischestandzeit
10 ml/hl TrenolinFastFlow	15 mg/l SO ₂ in Most	
50 g/hl SeporitPoreTec	30 g/hl OenoPur	14 Std entschleimt
150 g/hl FermoBentPoreTec	Alle angereichert auf 19° KMW	
Prezisoweiss&fruchtig	17° Celsius Gärtemperatur	
IOC 18-2007	17° Celsius Gärtemperatur	
Oenoferm X thiol	20° Celsius Gärtemperatur	

Nährstoffzugabe bei Varianten 1 - 4	3. Gärtag – 30 g/hl Preziso Plus B
	5. Gärtag – 30 g/hl Preziso Basis B

Nährstoffzugabe bei Variante 5 + 6	3. Gärtag- 30 g/hl Activit ECO
	5. Gärtag – 10 g/hl IOC DAP

Nährstoffzugabe bei Variante 7	20 g/hl Vitaferm ultra
	3. Gärtag – 30 ml/hl LittoThiamol P
	5. Gärtag – 30 ml/hl LittoThiamol P

Variante 1	Prezisoweiss&fruchtig	Keine Tanninzugabe - Kontrolle
Variante 2	Prezisoweiss&fruchtig	2 g/hl PrezisoTannin GS
Variante 3	Prezisoweiss&fruchtig	2 g/hl Preziso Tannin O
Variante 4	Prezisoweiss&fruchtig	2 g/hl Preziso Tannin FO
Variante 5	IOC 18 - 2007	3 g/hl IOC Tannin Bouquet + 3 g/hl IOC Tannin fresh
Variante 6	IOC 18 – 2007	5 g/hl IOC Tannin Bouquet + 5 g/hl IOC Tannin fresh
Variante 7	Oenoferm X thiol	3 g/hl Tannivin Grape + 2 g/hl Tannin Finesse

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Tannine wurden im Most zugesetzt und mitvergoren.

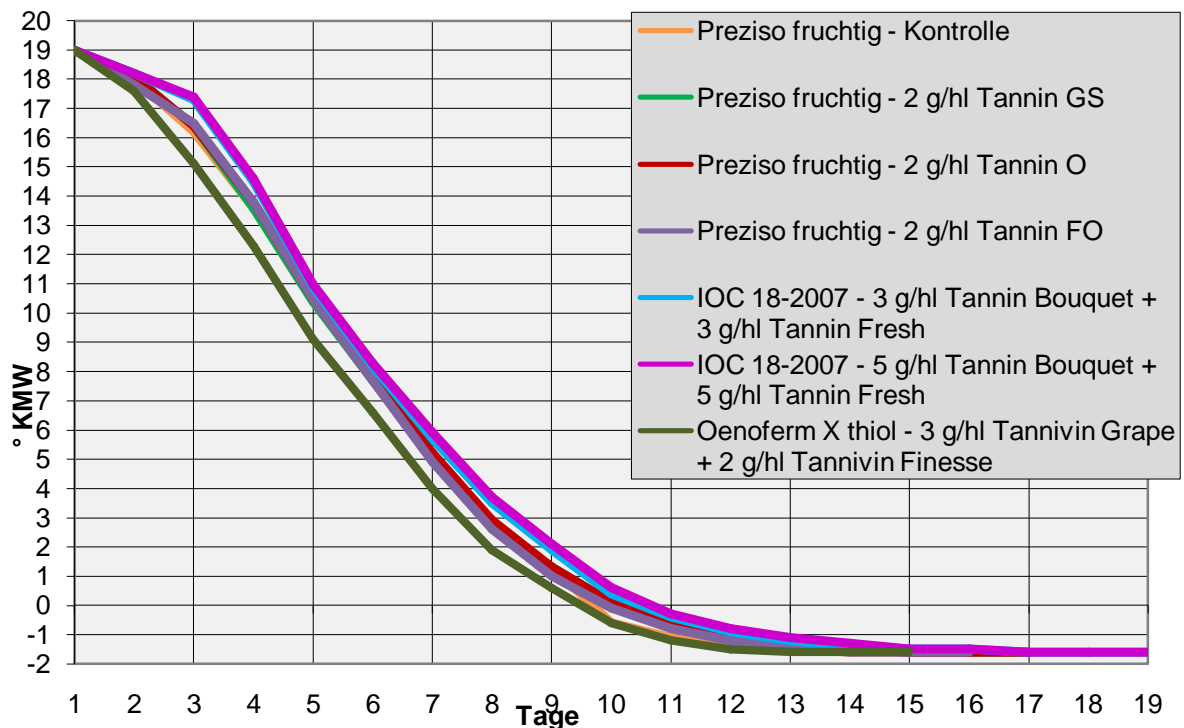
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im 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.

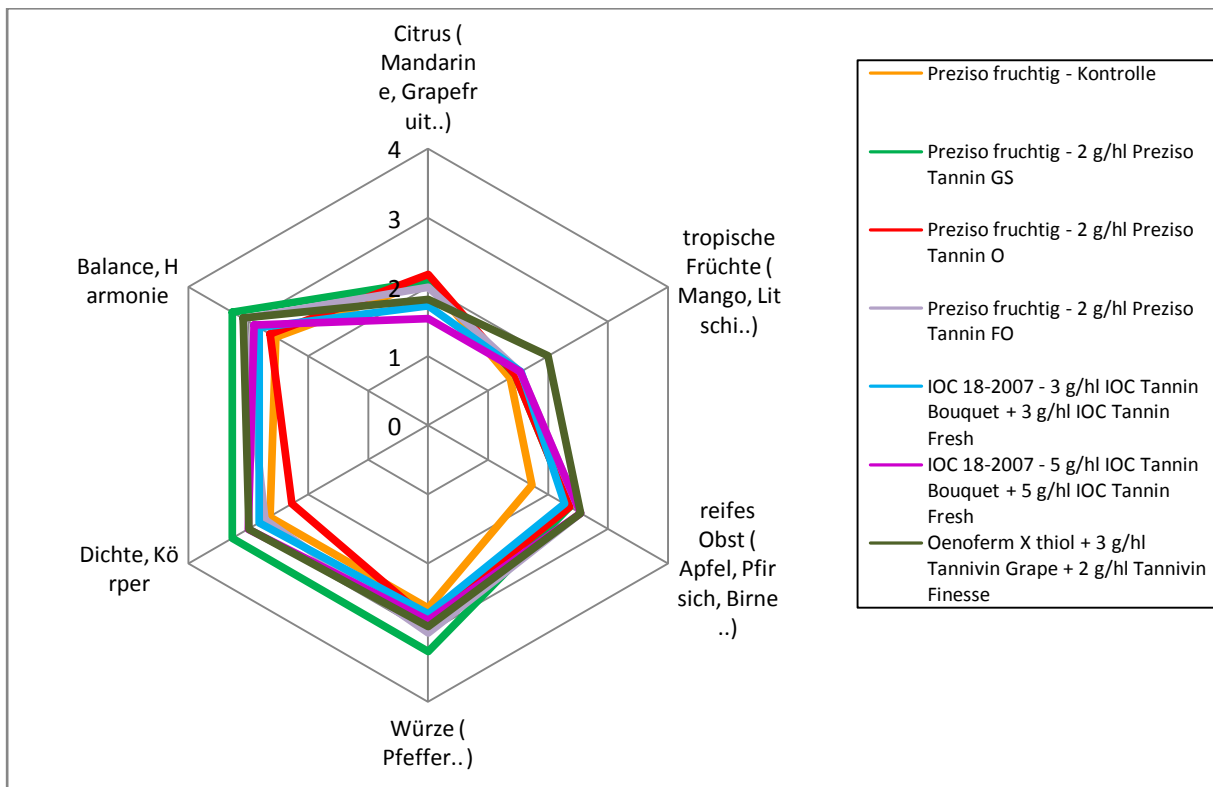
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	16 Tage	12,8 %	0 g/l	6,8 g/l	3,20	2,5	2,8
Variante 2	17 Tage	12,8 %	0 g/l	6,8 g/l	3,20	2,5	2,9
Variante 3	17 Tage	12,9 %	0 g/l	6,7 g/l	3,20	2,4	2,8
Variante 4	16 Tage	12,9 %	0 g/l	6,7 g/l	3,19	2,4	2,8
Variante 5	19 Tage	12,8 %	0,4 g/l	6,8 g/l	3,25	2,7	2,6
Variante 6	19 Tage	12,8 %	0,2 g/l	6,7 g/l	3,25	2,6	2,8
Variante 7	15 Tage	12,9%	0 g/l	6,8 g/l	3,21	2,6	2,8

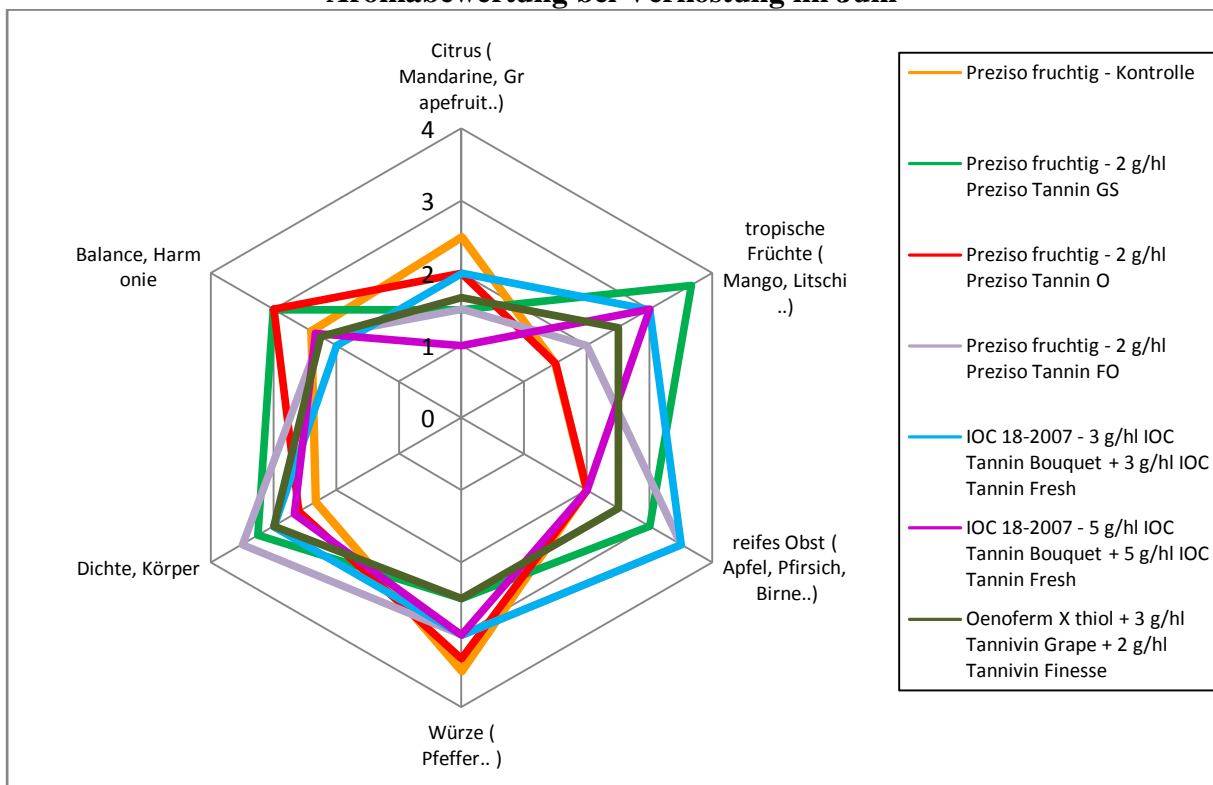
Gärverlauf KMW



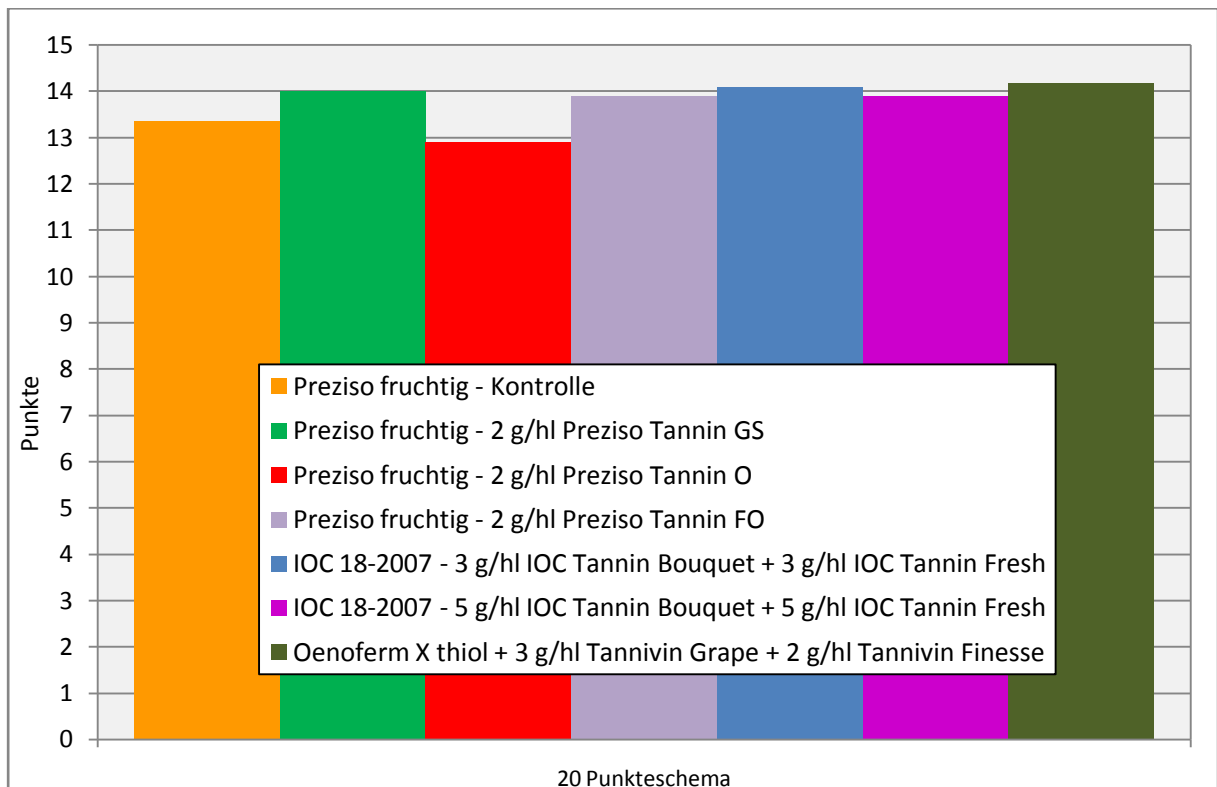
Aromabewertung bei Verkostung im April



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

