

Grüner Veltliner Ernte 2011 – pH Wert Absenkung

Bearbeiter

Pollak Walter Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	Landesweingut Retz
--	--------------------

Vergleich von Weinsäure, Milchsäure oder eine Kombination aus Weinsäure und Milchsäure mit einer Kontrolle – Ausmaß der pH Wert Absenkung im Most

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 28.09.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,60	Säure 4,0 g/l	19,1 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl GE auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert	
Keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
10 ml/hl Trenolin Super DF	10 mg/l SO ₂ in Most	
180 g/hl Bentomost	20 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
Hefe: Oenoferm Veltliner	Gärtemperatur 18° Celsius	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	1,5 g/l Weinsäure
Variante 3	1,5 g/l Milchsäure
Variante 4	0,75 g/l Weinsäure + 0,75 g/l Milchsäure

Mostwerte nach Säurezusatz	Gesamtsäure	pH Wert
Kontrolle	4,0 g/l	3,60
1,5 g/l Weinsäure	5,6 g/l	3,35
1,5 g/l Milchsäure	5,4 g/l	3,43
0,75 g/l Weinsäure + 0,75 g/l Milchsäure	5,5 g/l	3,40

Durchführung

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 Mai mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffer (1 bis 4) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	47 Tage	14,1 %	2,2 g/l	4,3 g/l	3,52	2,3	1,7
Weinsäure	47 Tage	14,2 %	3,8 g/l	5,3 g/l	3,35	3,1	1,3
Milchsäure	47 Tage	13,9 %	4,2 g/l	5,7 g/l	3,40	2,8	0,7
Weinsäure + Milchsäure	47 Tage	14,0 %	4,1 g/l	5,5 g/l	3,38	2,8	1,1



