

Grüner Veltliner 2015 - Reserve

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen für Reservetypen mit Einsatz von Surlie Enzymen

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 19.10.2015	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,47	Säure 5,1 g/l	18,7° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2,5 Std Maischestandzeit	8 ml/hl Trenolin FastFlow DF in den Most	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
15 mg/l SO ₂ in Most	50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Nährstoffzugabe: 20 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn		
Nährstoffzugabe: 30 ml/hl LittoThiamol P am 3.und am 5. Gärtag		

Variante 1	Oenoferm wild&pure Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Terra Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Terra Zugabe von 4 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm Terra – vergoren mit 100 g/hl OakyVin FM und 100 g/hl OakyVin AM Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm Tipico – 10 g/hl LittoTann Finesse Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 6	IOC B 3000 Zugabe von 5 g/hl IOCym Surlie	19° C Gärtemperatur
Variante 7	IOC B 3000 vergoren mit 15 g/hl IOC Sphere Zugabe von 5 g/hl IOCym Surlie	19° C Gärtemperatur

Durchführung

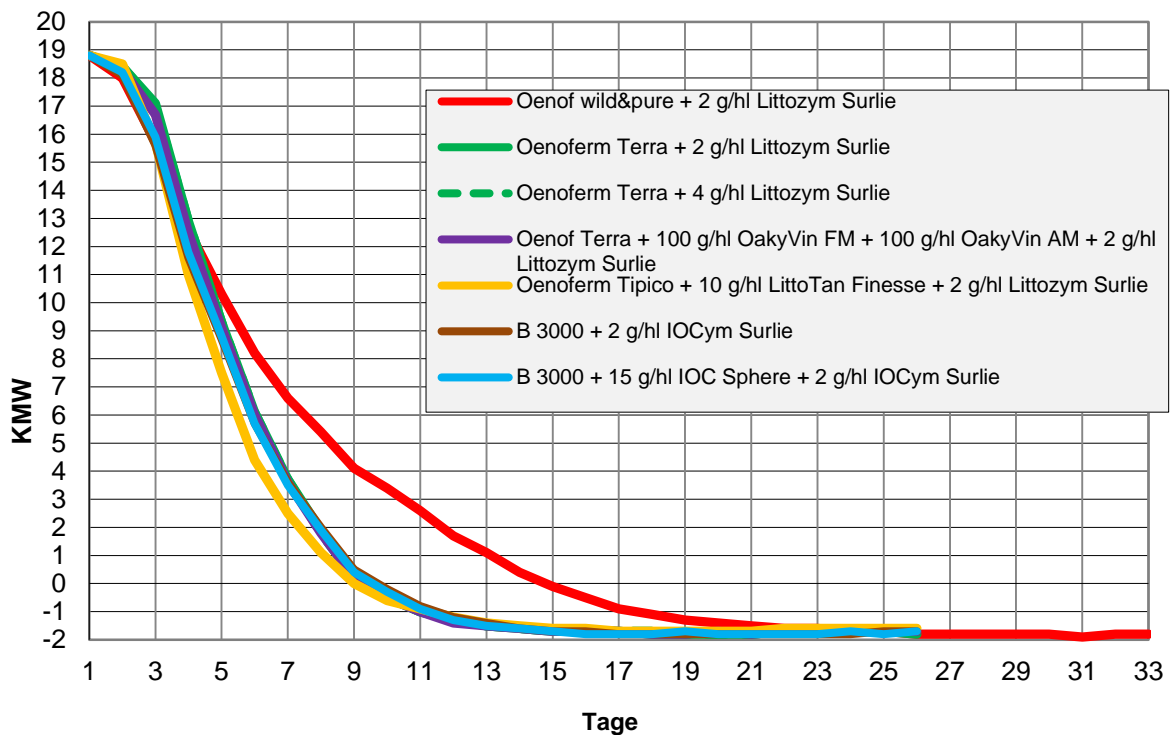
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Bei Variante 4 wurde OakyVin Eichenholzchips im Most zugesetzt und mitvergoren. Die Abtrennung der Chips erfolgte beim 1. Abstich.

Bei Variante 5 wurden die Tannine ebenso im Most zugesetzt, genauso bei Variante 7
 IOC Sphere
 Nach Gärrende wurden alle Varianten umgezogen und mit 50 mg/l geschwefelt.
 Beim Umziehen wurde die jeweilige Dosage Littozym Surlie sowie IOCym Surlie
 zugesetzt.
 Alle Varianten waren 10 Wochen auf der Feinhefe und wurden wöchentlich einmal gerührt.

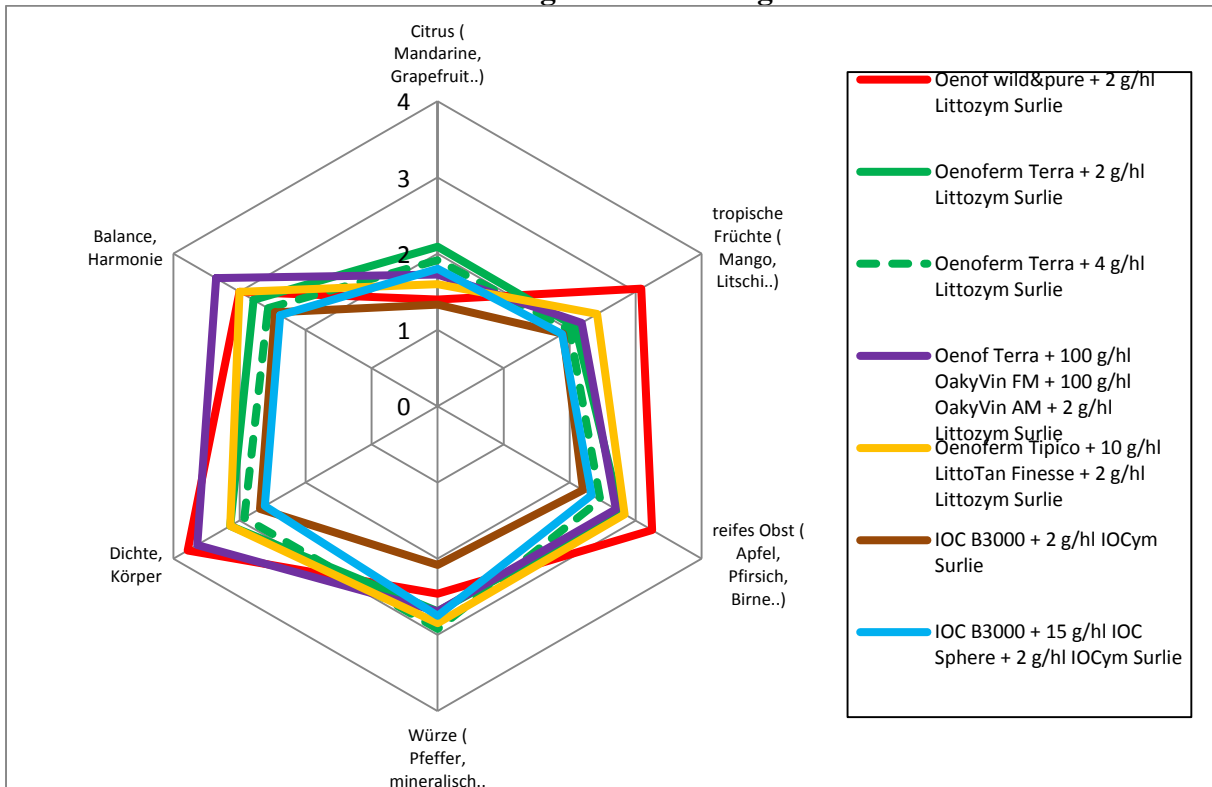
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	34 Tage	13,5 %	1,1 g/l	4,6 g/l	3,54	2,0	0,5
Variante 2	26 Tage	13,5 %	0,9 g/l	5,6 g/l	3,44	1,9	2,3
Variante 3	26 Tage	13,5 %	1,0 g/l	5,6 g/l	3,45	1,9	2,5
Variante 4	26 Tage	13,4 %	0,9 g/l	5,6 g/l	3,45	1,9	2,5
Variante 5	26 Tage	13,4 %	0,8 g/l	5,8 g/l	3,41	1,9	2,8
Variante 6	26 Tage	13,5 %	1,4 g/l	5,7 g/l	3,43	1,9	2,7
Variante 7	26 Tage	13,4 %	0,3 g/l	5,7 g/l	3,42	1,8	2,7

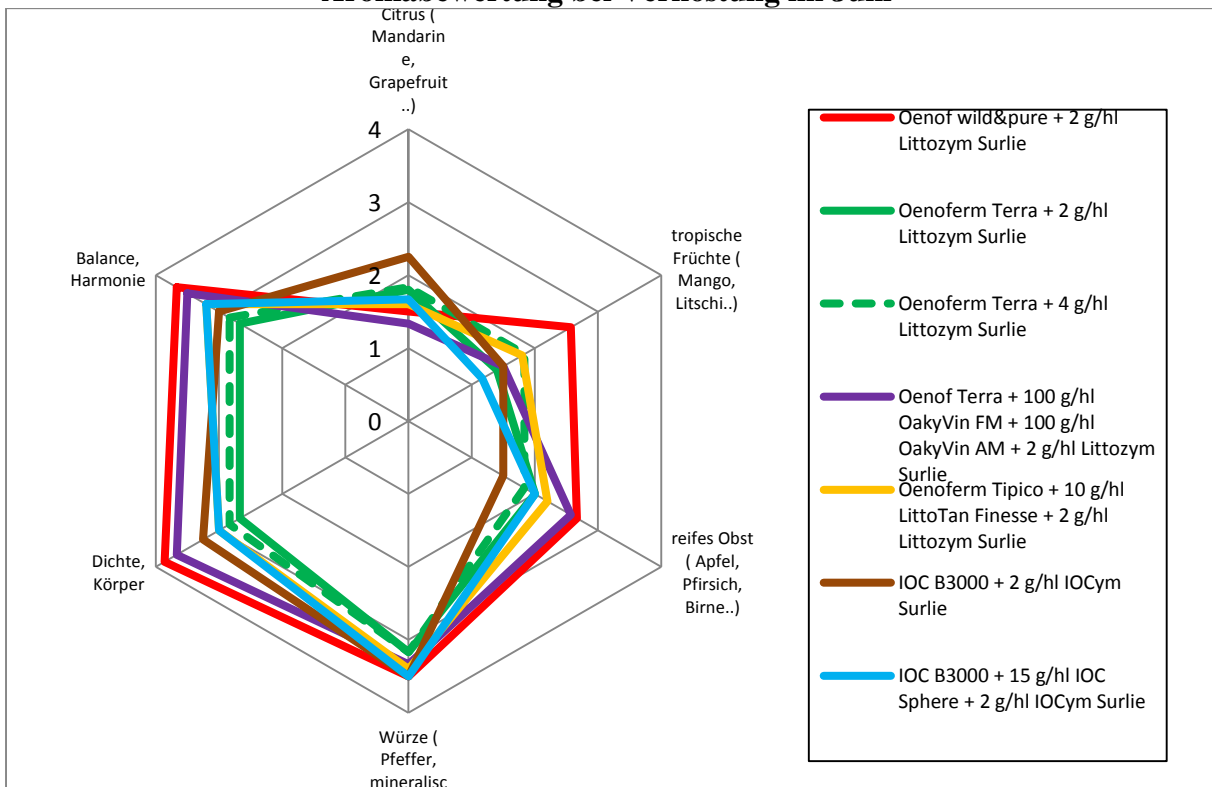
Gärverlauf KMW



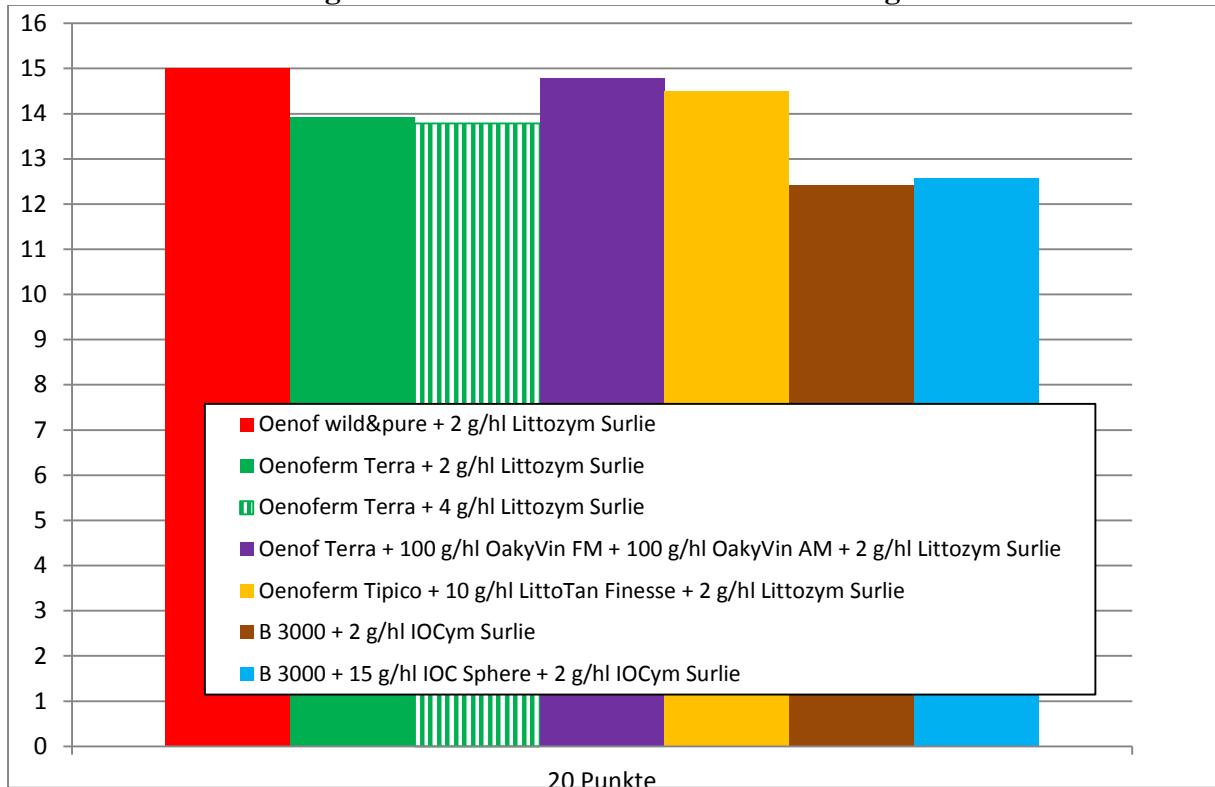
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im Juni

