

# Grüner Veltliner 2016 - 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:24.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,38	Säure 6,1 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
Keine Maischestandzeit	70 g/hl CarboTec auf die Trauben	
10 ml/hl Preziso MS flüssig	30 g/hl CarboTec in den Most	
40 g/hl SeporitPoreTec zum entschleimen		
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBentPoreTec zum mitvergären		Angerichert auf 20° KMW
Nährstoffzugabe: 20 g/hl Vitafermulta vor Gärbeginn		
Nährstoffzugabe: 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl LittoThiamol P in die Gärung		

Variante 1	Oenofermwild&pure Zugabe von 2 g/hl LittozymSurlie	20° C Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Terra Zugabe von 2 g/hl LittozymSurlie	18° C Gärtemperatur
Variante3	Oenoferm Terra – vergoren mit 100 g/hl OakyVin FM und 100 g/hl OakyVin AM Zugabe von 2 g/hl LittozymSurlie	18° C Gärtemperatur
Variante4	OenofermTipico–10 g/hl LittoTann Finesse Zugabe von 2 g/hl LittozymSurlie	20° C Gärtemperatur

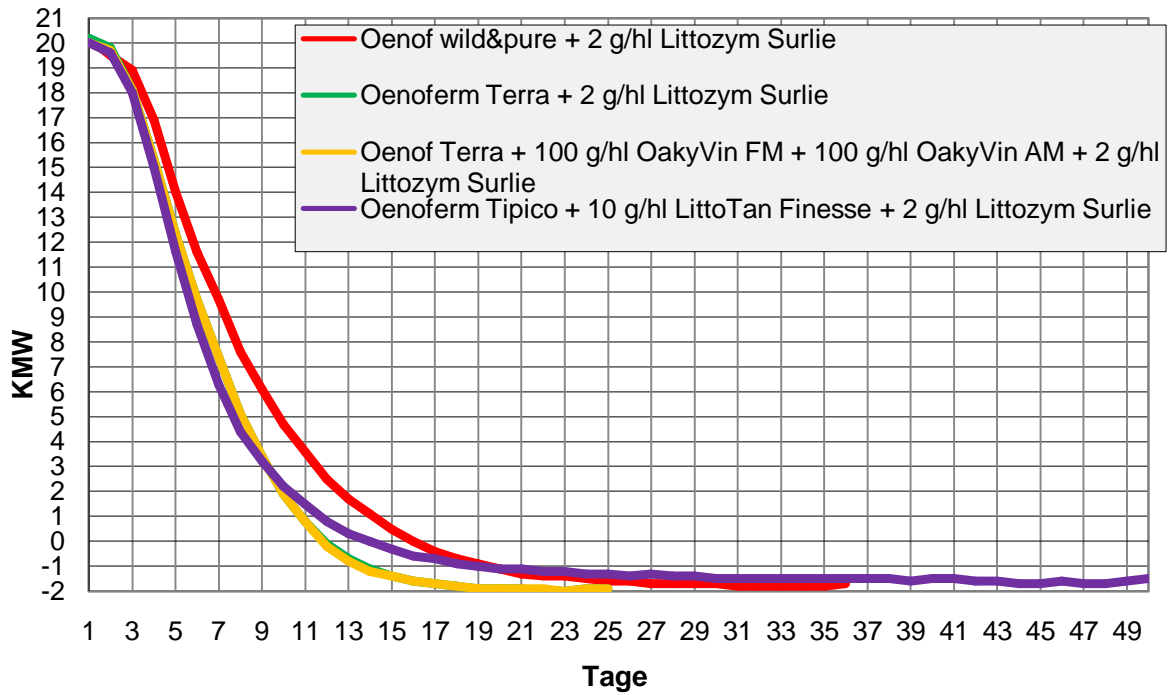
Durchführung

<p>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 3 wurde OakyVin Eichenholzchips im Most zugesetzt und mitvergoren. Die Abtrennung der Chips erfolgte beim 1. Abstich. Bei Variante 4 wurden die Taninne ebenso im Most zugesetzt. Nach Gärende wurden alle Varianten umgezogen und mit 50 mg/l geschwefelt. Beim Umziehen wurde die jeweilige DosageLittozymSurliezugesetzt. Alle Varianten waren 10 Wochen auf der Feinhefe und wurden wöchentlich einmal gerührt.</p>
---

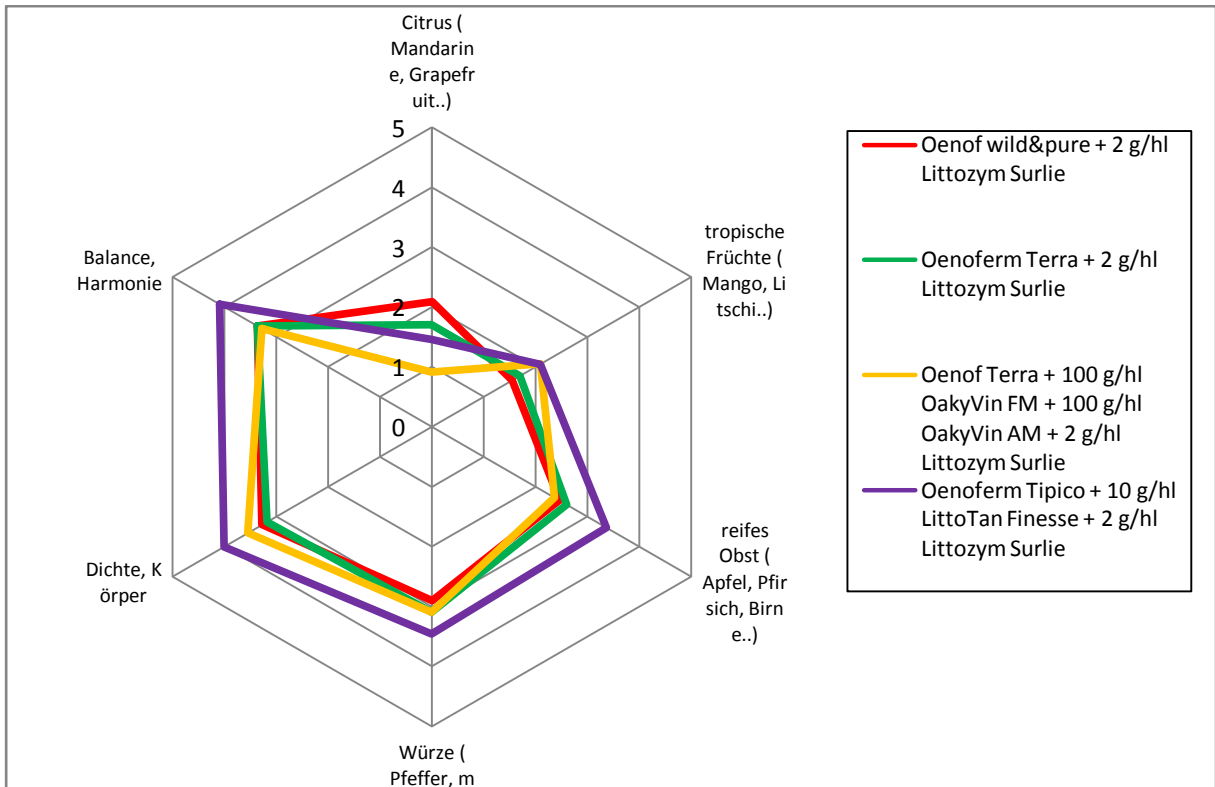
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	36 Tage	14,1 %	3,0 g/l	6,7 g/l	3,21	3,0	2,9
Variante 2	25Tage	14,4 %	0,9 g/l	6,4 g/l	3,23	2,6	2,8
Variante 3	25Tage	14,4 %	1,0 g/l	6,5 g/l	3,22	2,6	2,8
Variante 4	50Tage	14,0 %	7,2 g/l	6,8 g/l	3,24	2,9	2,9

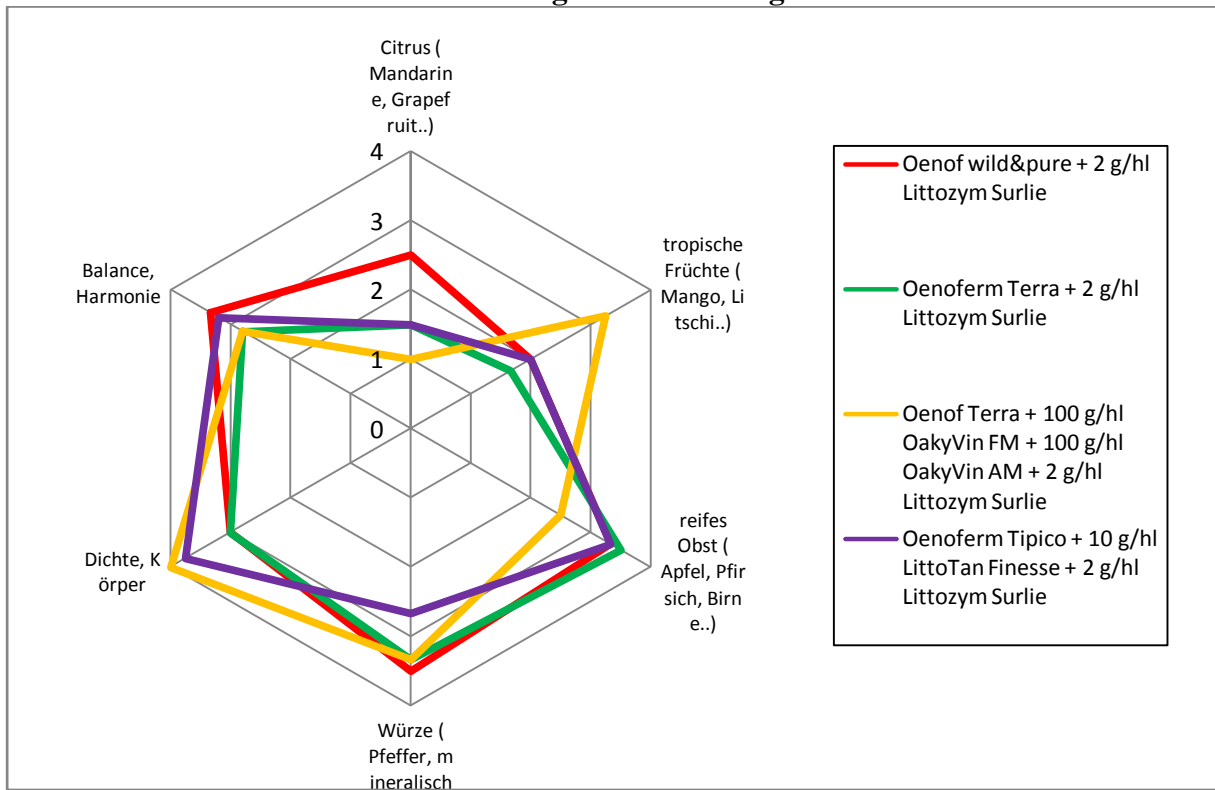
### Gärverlauf KMW



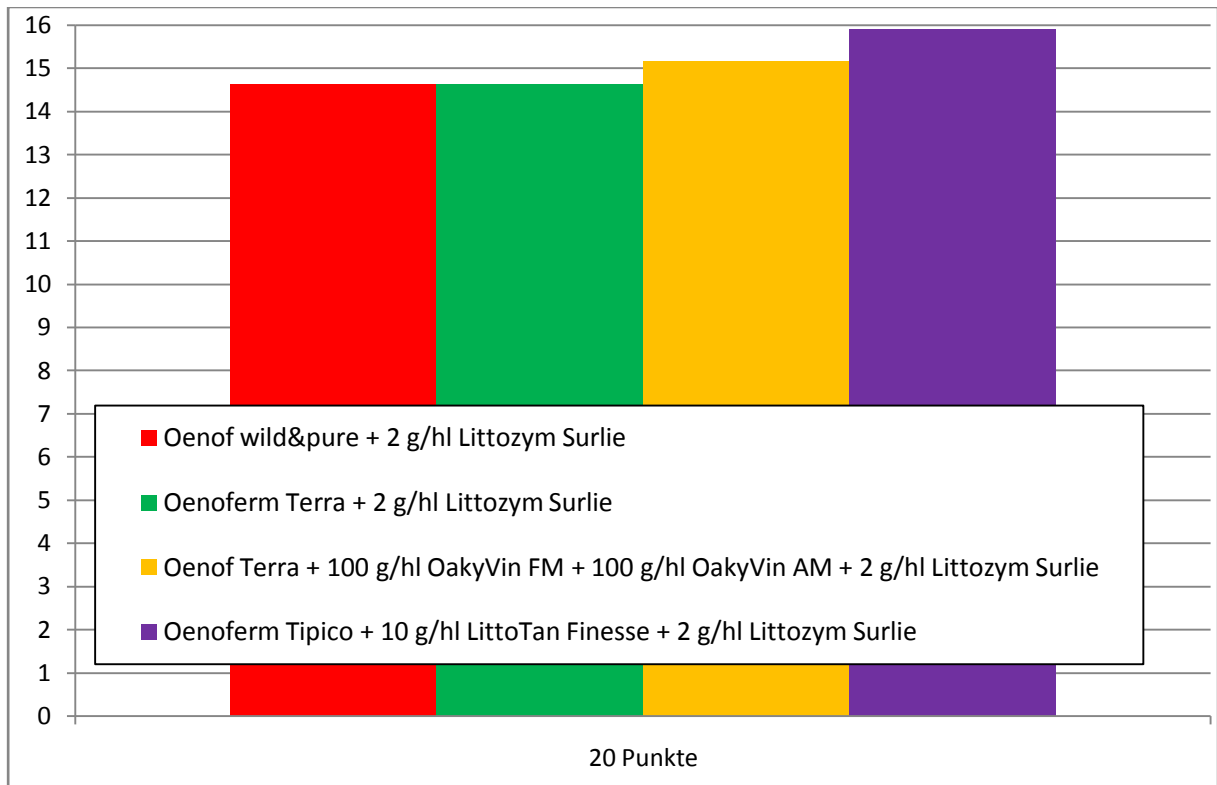
### Aromabewertung bei Verkostung im April



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im April



**Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im Juni**

