

Grüner Veltliner Ernte 2011 - Reserve

Bearbeiter

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

Vergleich von zwei verschiedenen Hefen mit Feinhefelagerung sowie den Einsatz von Surlie Enzymen

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 11.10.2010	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,48	Säure 5,2 g/l	18,8 ° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert	
Keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
10 ml/hl Trenolin Super DF	15 mg/l SO ₂ in Most	
200 g/hl Seporit PoreTec	25 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt

Durchschnittliche Gärtemperatur – Steuerung nach CO₂

Fermicru 4F9	Gärstart bei 20° C – Mitte der Gärung 16° C - Endvergärung bei 18° C
Oenoferm Terra	Gärstart bei 20° C – Mitte der Gärung 16° C - Endvergärung bei 19° C

Variante 1	Fermicru 4F9
Variante 2	Fermicru 4F9 + 3 g/hl Littozym Surlie
Variante 3	Oenoferm Terra
Variante 4	Oenoferm Terra + 3 g/hl Littozym Surlie

Durchführung

Vergoren im 250 l Stahltank.

Die Gärtemperatur wurde durch die Gärsteuerung nach CO₂ Entwicklung geregelt.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt .

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Beim 1. Umziehen wurden von jeden Tank je zwei 25 l Glasballons befüllt. Jeweils ein Ballon von Fermicru 4F9 und Oenoferm Terra wurde Littozym Surlie zugesetzt, alle 4 Varianten liegen auf der Feinhefe.

Alle 4 Varianten wurden wöchentlich gerührt – 12 Wochen lang auf der Feinhefe. Nach 12 Wochen erfolgte die erste Schwefelung.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Mai mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem Schema der Retzer Weinwoche beurteilt wurde. Die Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Fermicru 4F9	20 Tage	14,2 %	0,3 g/l	5,4 g/l	3,27	3,4	1,5
Fermicru 4F9 + Surlie	20 Tage	14,1 %	0,5 g/l	5,5 g/l	3,26	3,3	1,6
Oenoferm Terra	20 Tage	14,2 %	0,9 g/l	5,4 g/l	3,26	3,4	1,4
Oenof Terra + Surlie	20 Tage	14,2 %	0,9 g/l	5,4 g/l	3,27	3,3	1,6



