

Grüner Veltliner 2014 Biologischer Säureabbau

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Biologischer Säureabbaubakterien

Leseegradation

Altenberg Kreuz Selektion	Pflanzjahr	
Lesedatum: 09.10.2014	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,31	Säure 8,1 g/l	15,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

8 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	15 mg/l SO ₂ in den Most	
80 g/hl Seporit PoreTec	70 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std Entschleimt
150 g/hl FermoBent PoreTec	Angereichert auf 18,5° KMW	
Hefe. Oenof Klosterneuburg	Gärtemperatur 18° Celsius	BSA Temperatur 18° Celsius
Zugabe von 20 g/hl VitaFerm ultra bei Gärbeginn		

Variante 1	Malostar Fruit	- Zugabe in die abklingende Gärung
Variante 2	Malostar Cream	- Zugabe in die abklingende Gärung
Variante 3	Biostart Vitale SK11	- Zugabe in die abklingende Gärung
Variante 4	Kontrolle	- keine Säurekorrektur
Variante 5	Entsäuerung mit Kalk	- Entsäuerung im Jungwein
Variante 6	Malostar Fruit	- simultan beimpf

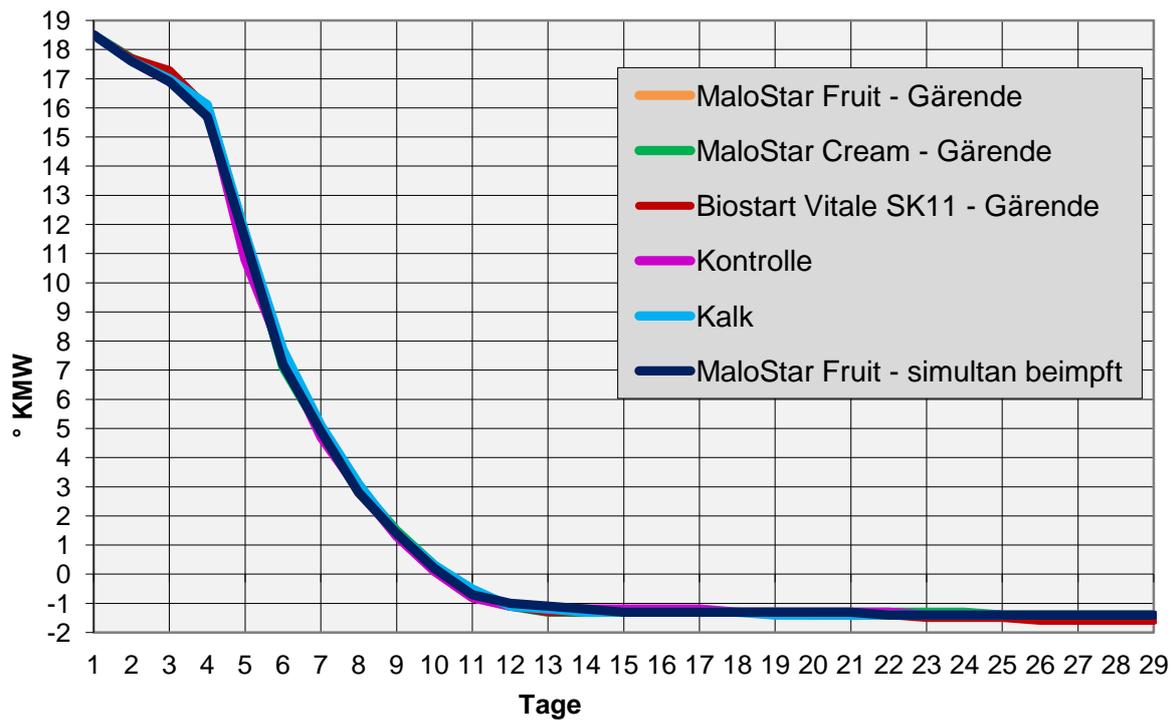
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung und des biologischen Säureabbaues beibehalten.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Bei Varianten 1,2 und 3 wurden die BSA Bakterien (pH Wert 3,35) in die abklingende Gärung gegeben.
Bei Variante 6 wurden die BSA Bakterien bei Gärbeginn zugesetzt (simultan).
Ein Säurestatus nach ca. 4 Wochen zeigte, dass bei Variante 1 und 2 kein BSA erfolgt ist.
Variante 3 konnte die Äpfelsäure fast zur Gänze abbauen. Bei Variante 6 war der BSA nur teilweise erfolgreich.
Variante 1 und 2 wurden um 0,5 g/l entsäuert um den BSA zu aktivieren.
Durch die Reizentsäuerung erfolgte aber nur bei Variante 2 ein teilweiser BSA.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurden. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Variante 5 wurde auf 5,6 g/l im Jungwein entsäuert.

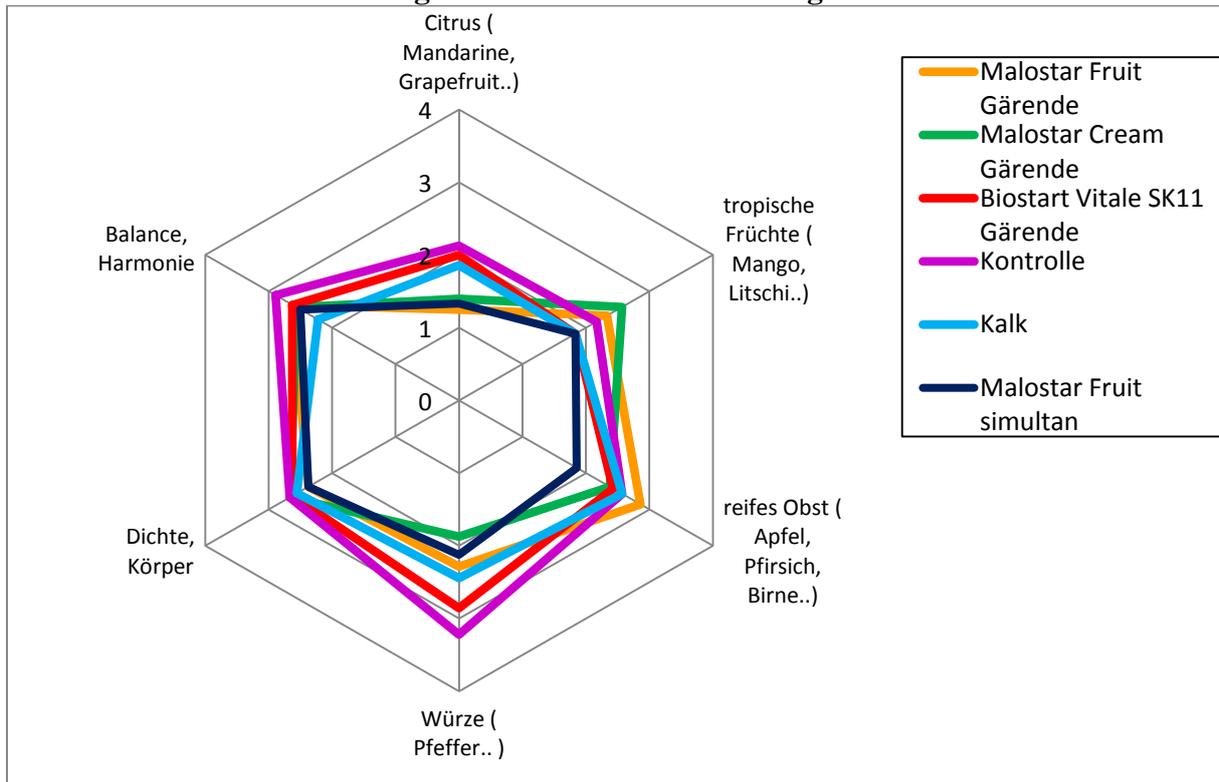
Weinwerte nach biologischem Säureabbau und vor Kalkentsäuerung bei Variante 5

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Variante 1	25 Tage	12,2 %	0,1 g/l	6,1 g/l	3,26	1,7	4,0	0
Variante 2	25 Tage	11,9 %	0 g/l	4,7 g/l	3,34	1,9	1,6	1,3
Variante 3	25 Tage	12,4 %	0 g/l	4,5 g/l	3,32	2,2	0,4	2,0
Variante 4	25 Tage	12,4 %	0 g/l	6,7 g/l	3,13	2,0	4,2	0
Variante 5	25 Tage	12,3 %	0 g/l	6,5 g/l	3,16	2,0	4,2	0
Variante 6	25 Tage	12,4 %	0 g/l	5,7 g/l	3,25	2,1	2,3	1,0

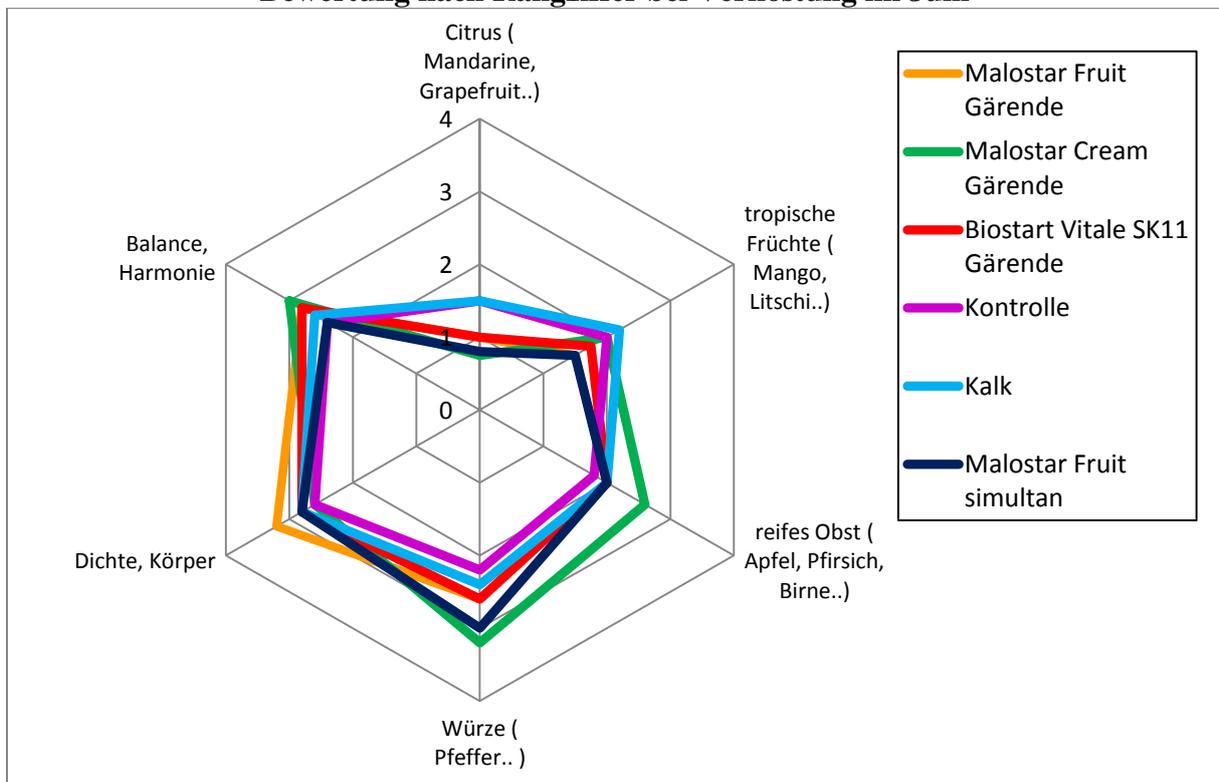
Gärverlauf



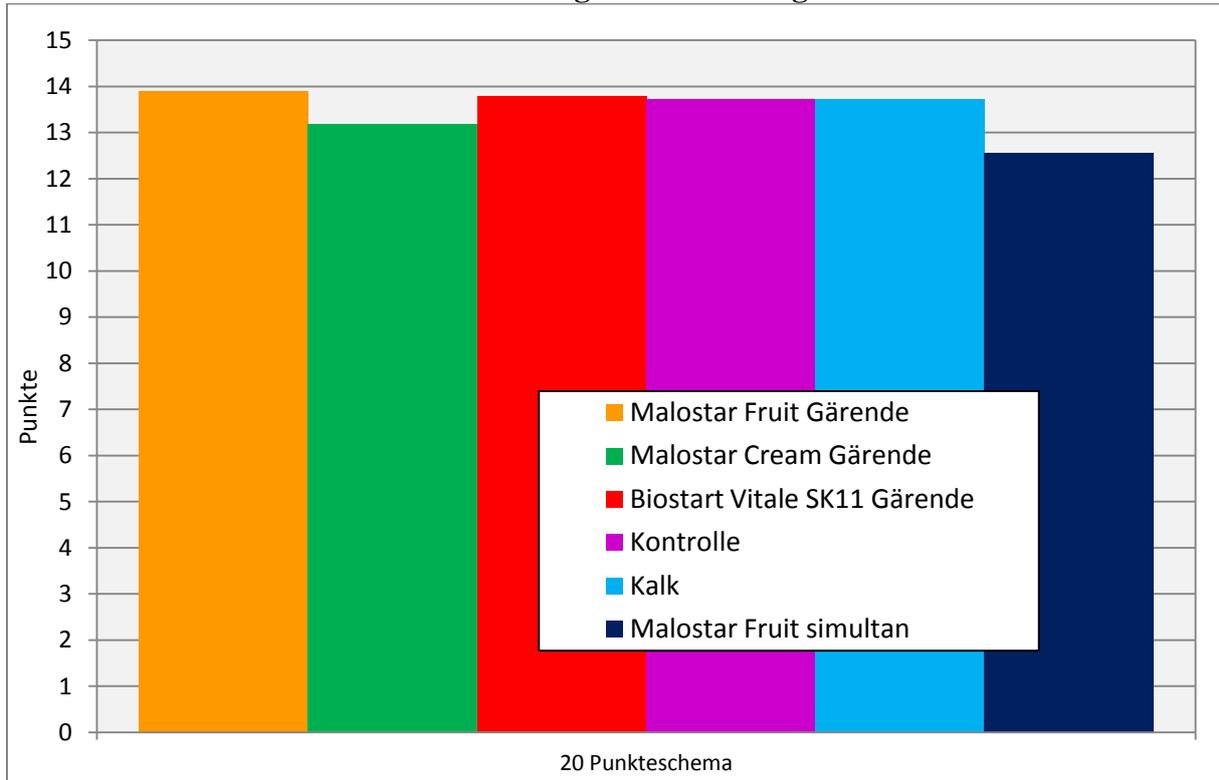
Bewertung der Aromen bei Verkostung im März



Bewertung nach Rangziffer bei Verkostung im Juni



20 Punkte Bewertung bei Verkostung im März



20 Punkte Bewertung bei Verkostung im Juni

