

Grüner Veltliner 2013 - 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: 22.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,28	Säure 7,1 g/l	20,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 Std Maischestandzeit	5 ml/hl Trenolin FastFlow DF in den Most	
65 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: 20 ml/hl Litto Thiamol P im 1/3 der Gärung		

Variante 1	Oenoferm wild&pure und Oenoferm Klosterneuburg	20° C Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Terra	18° C Gärtemperatur
Variante 3	IOC B 3000	19° C Gärtemperatur
Variante 4	Ufaverm Exence	18° C Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm Tipico	20° C Gärtemperatur

Durchführung

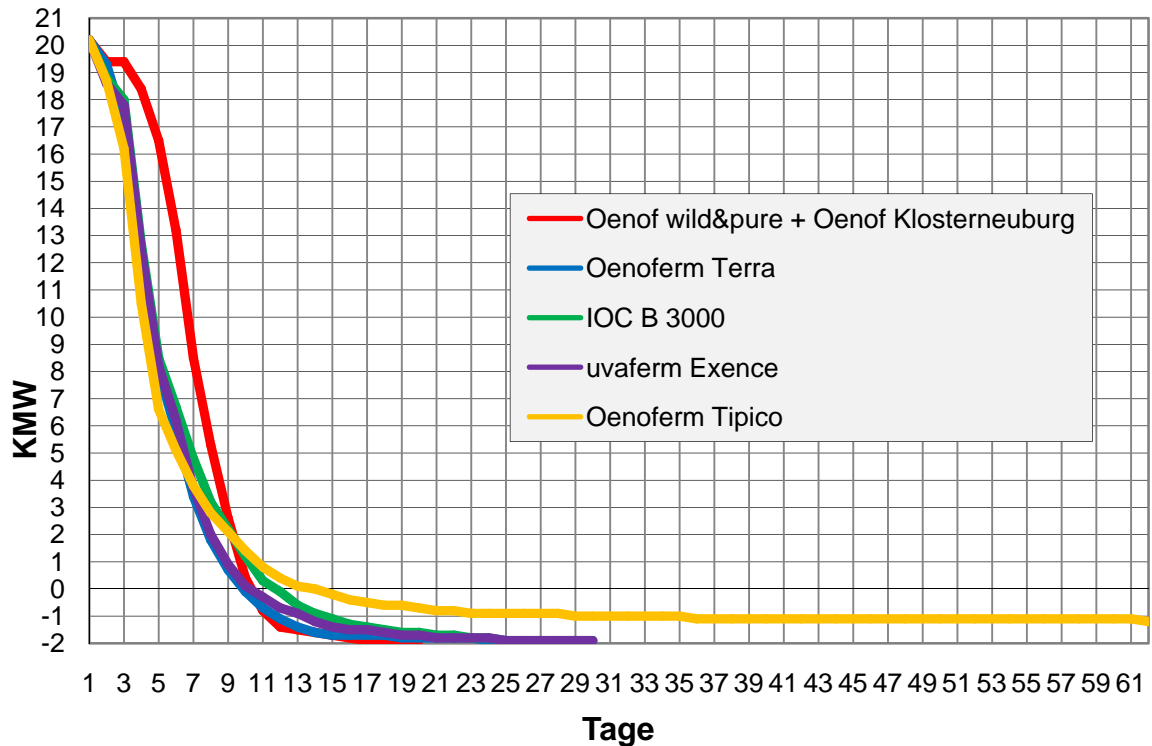
<p>Vergoren im 35 l Glasballon. Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Bei der Variante 1 erfolgte die 1. Phase der Gärung mit Oenoferm wild&pure, die Endgärung erfolgte mit Oenoferm Klosterneuburg welche am 5. Gärtag (bei ca 14° KMW) zugesetzt wurde. Oenoferm Tipico ist nicht ganz durchgegoren und hat noch Restzucker. Nach Gärende wurden alle Varianten umgezogen und mit 50 mg/l geschwefelt. Bei allen Varianten wurde beim Umziehen 3 g/hl Littozym Surlie zugesetzt. Alle Varianten waren 13 Wochen auf der Feinhefe und wurden wöchentlich gerührt. Alle Varianten wurden auf 6,7 g/l entsäuert.</p>

Variante 1	Oenoferm wild&pure und Oenoferm Klosterneuburg + 3 g/hl Littozym Surlie
Variante 2	Oenoferm Terra + 3 g/hl Littozym Surlie
Variante 3	IOC B 3000 + 3 g/hl Littozym Surlie
Variante 4	Ufaferm Exence + 3 g/hl Littozym Surlie
Variante 5	Oenoferm Tipico + 3 g/hl Littozym Surlie

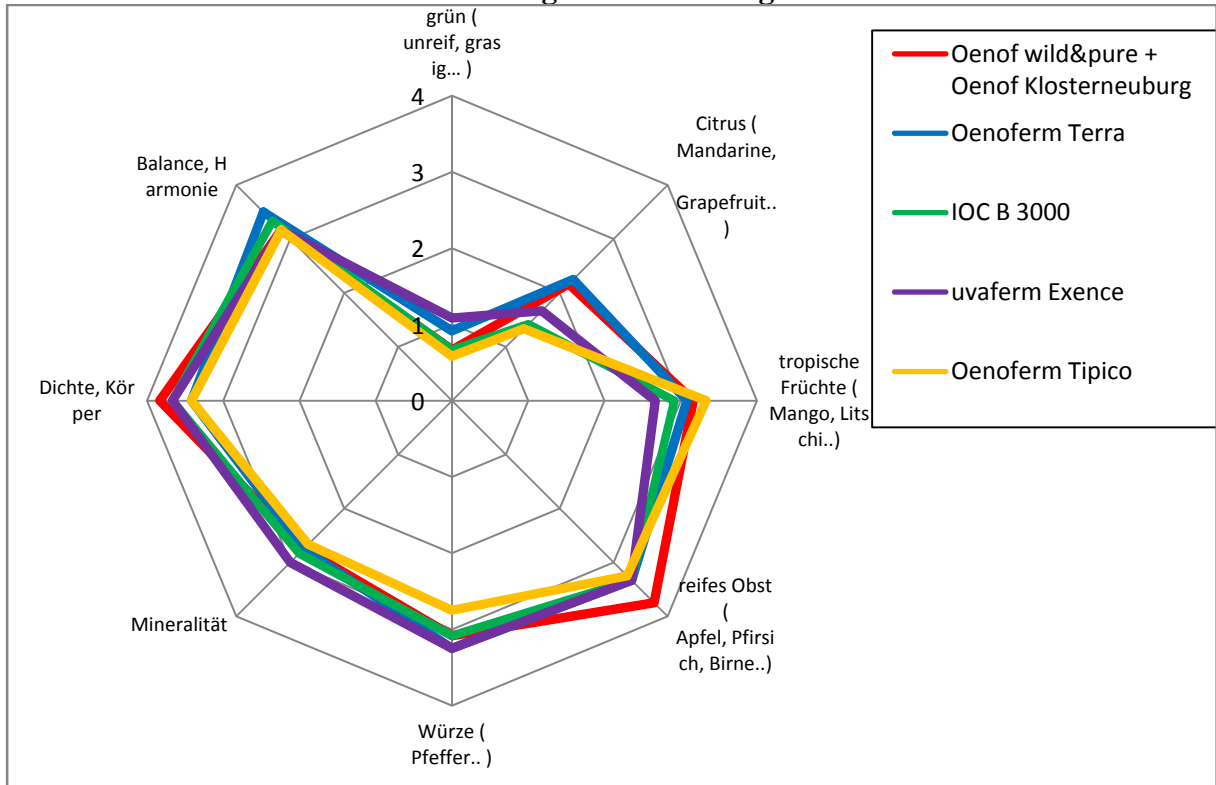
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	20 Tage	13,6 %	0,3 g/l	6,9 g/l	3,27	2,7	2,4
Variante 2	30 Tage	13,6 %	1,4 g/l	6,8 g/l	3,24	2,3	2,7
Variante 3	30 Tage	13,4 %	2,4 g/l	6,9 g/l	3,25	2,5	2,6
Variante 4	30 Tage	13,7 %	1,8 g/l	7,0 g/l	3,24	2,6	2,7
Variante 5	62 Tage	13,1 %	8,6 g/l	7,3 g/l	3,22	2,5	3,2

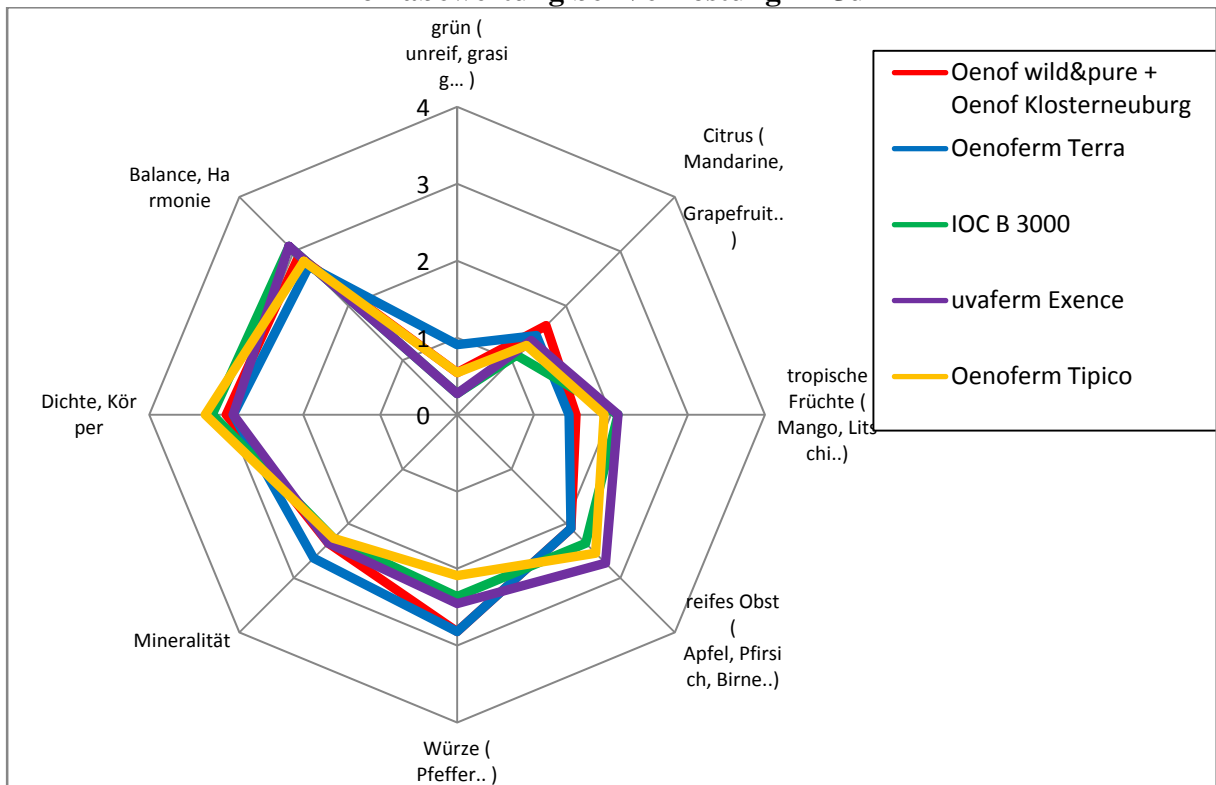
Gärverlauf KMW



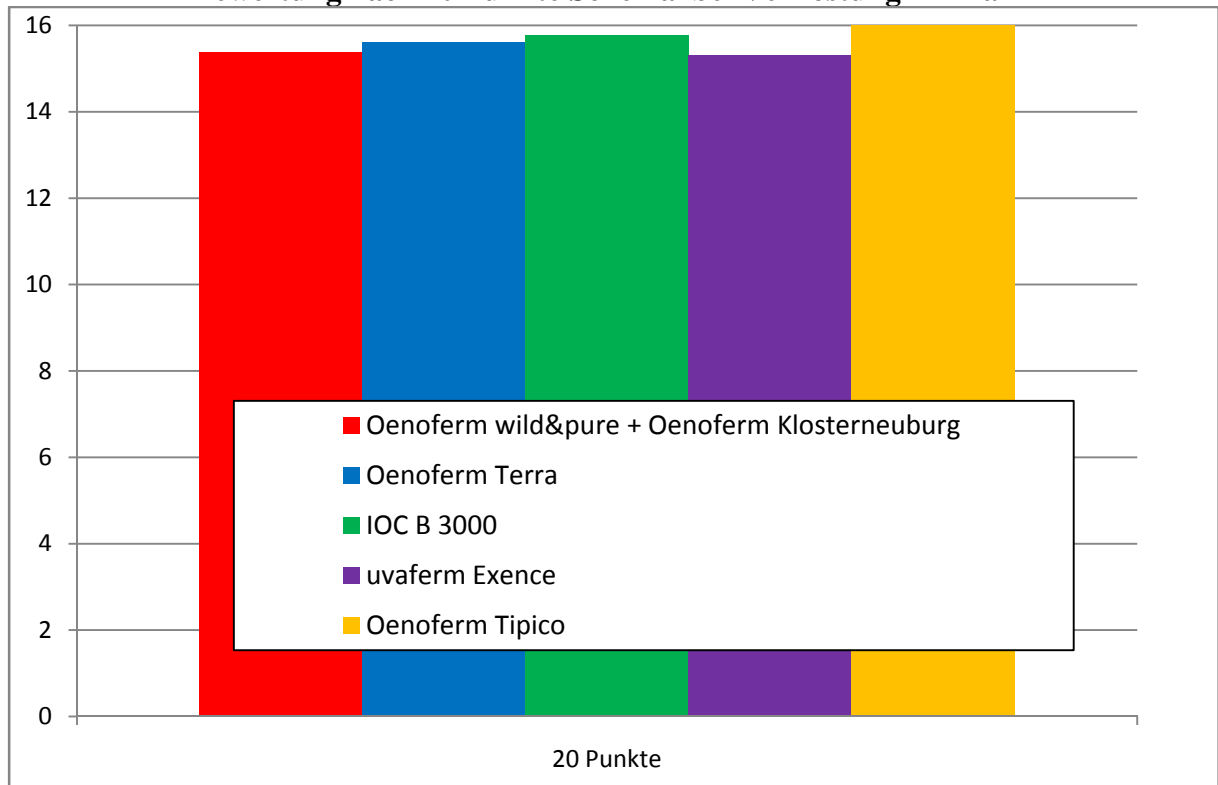
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im Juni

