

Grüner Veltliner 2013 – Heferehydrierung

Bearbeiter

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

Rehydrierung der Hefe mit dem Sitt Hefebutler im Vergleich mit einer herkömmlichen Rehydrierung

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 07.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,30	Gesamtsäure: 8,5 g/l	KMW: 19,1°

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 Std Maischestandzeit	5 g/hl Granucol GE	
15 mg/l SO ₂ in Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
80 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
140 g/hl FermoBent zum mitvergären		Entsäuert auf 7,5 g/l
Vergoren mit Lalvin EC 1118		17° Celsius Gärtemperatur

	Zugabezeitpunkt	Nährstoffe
Variante 1	Hefeansatz	Keine Nährstoffe
Kontrolle	2. Tag der Gärung	20 g/hl VitaFerm ultra
Variante 2	Hefeansatz	Keine Nährstoffe
Hefebutler	2. Tag der Gärung	20 g/hl VitaFerm ultra

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni mit je 15 Teilnehmern wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach der Rangziffer (1 –2) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

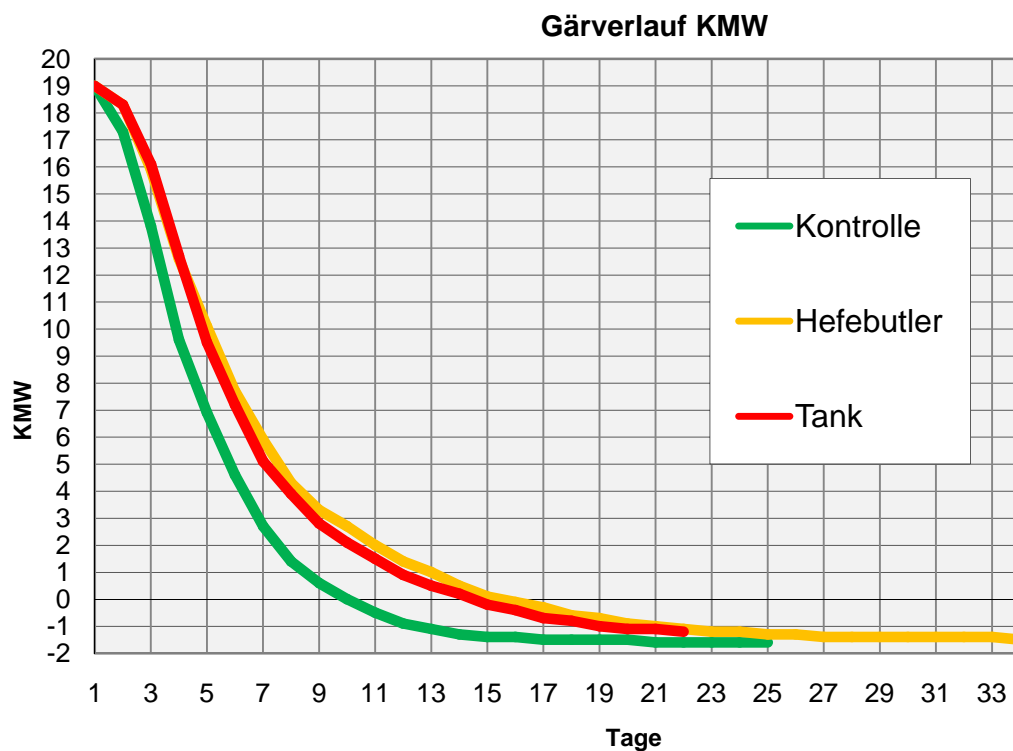
Bemerkungen

Variante 1 (Kontrolle) wurde nach Herstellerangaben durchgeführt – Ansetzen bei 37° Temperatur im Most-Wassergemenge und langsames Abkühlen bis auf max 5° Temperaturunterschied – dann Zugabe zum Gärbehälter.
Variante 2 (Hefebutler) wurde mit dem Sitt Hefebutler rehydriert, und im Großtank angegoren. Am 3. Gärtag wurde ein Kleinbehälter mit gärendem Most befüllt.
Beim Diagramm Gärverlauf gibt es auch noch die Variante Tank (2000 l), aus welchem der gärende Most für den Versuchsansatz (Variante 2) entnommen wurde.

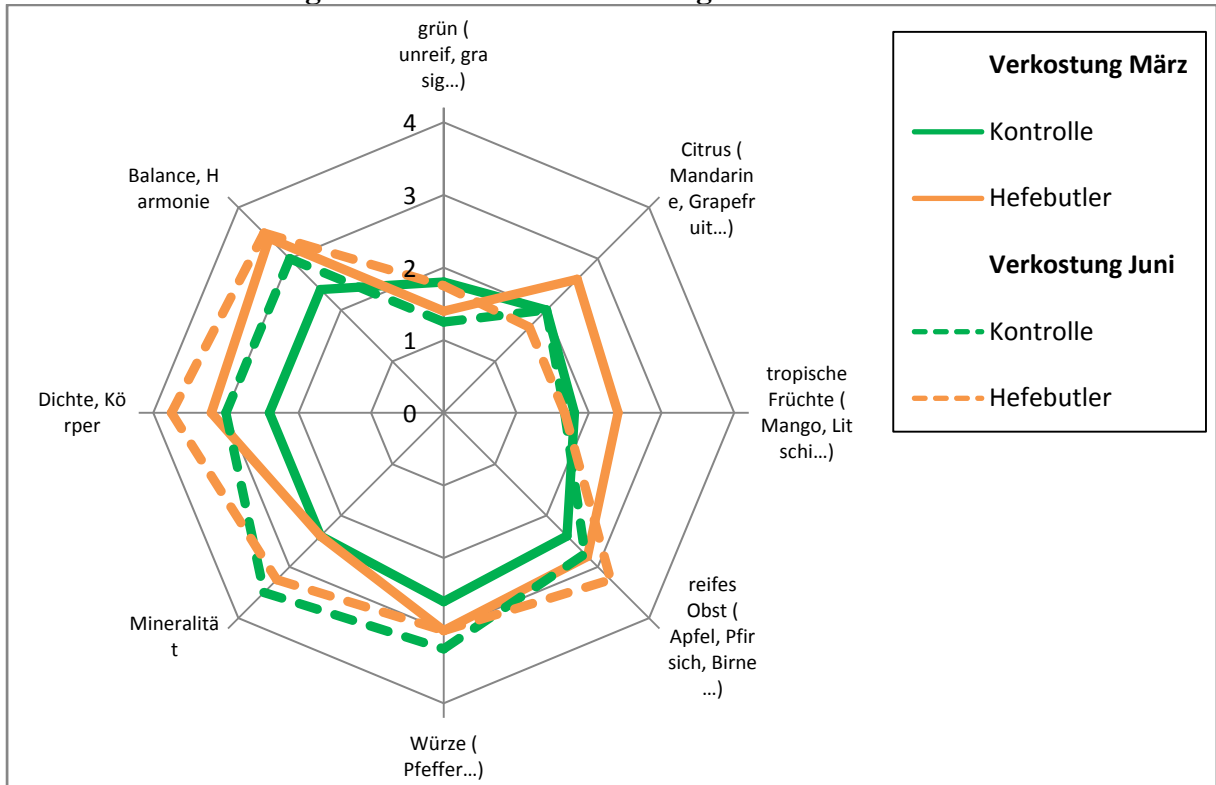
Diese Gärkurve dient nur als Vergleich und wurde unter denselben Bedingungen wie der Versuchsansatz vergoren – wobei auch die Gärkurve ident zum Versuch ist. Der Tank wurde bei ca 4 g Restzucker umgezogen dadurch ist auch die Gärdauer kürzer. Der Wein vom Tank wurde mit anderen verschnitten und stand bei den Verkostungen nicht mehr zur Verfügung.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	25 Tage	13,2 %	0,8 g/l	7,3 g/l	3,28	2,3	4,0
Variante 2	39 Tage	13,2 %	2,0 g/l	7,2 g/l	3,30	2,3	4,2



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

