

Grüner Veltliner 2013 – Nährstoffe zur Heferehydrierung

Bearbeiter

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

Nährstoffe zur Heferehydrierung im Vergleich zu einer Kontrolle

Lesegradation

Altenberg Kreuz Ludwig	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 08.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,40	Gesamtsäure: 8,1 g/l	KMW: 18,4°

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
15 mg/l SO ₂ in Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
55 g/hl SeporitPoreTec zum entschleimen		
50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBenzum mitvergären		
Vergoren mit Actiflore F 5		18° Celsius Gärtemperatur

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Rehydrierung der Hefe mit Laffort Superstart

	Zugabezeitpunkt	Nährstoffe
Variante 1	Hefeansatz	Kontrolle – keine Nährstoffe
	3. Tag der Gärung	15 g/hl Nutristart
	5. Tag der Gärung	15 g/hl Nutristart
Variante 2	Hefeansatz	Rehydrierung mit Laffort Superstartblanc
	3. Tag der Gärung	15 g/hl Nutristart
	5. Tag der Gärung	15 g/hl Nutristart

Durchführung

Bei der Heferehydrierung wurde bei Variante 2 Laffort Superstart blanc zum Hefeansatz gegeben. Bei beiden Varianten wurde der Hefenährstoff Laffort Nutristart mit je 15 g/hl auf zwei Teilgaben zugesetzt – beide Gaben im 1. Drittel der Gärung (am 3. Tag und am 5. Tag der Gärung).

Vergoren im 35 l Glasballon.

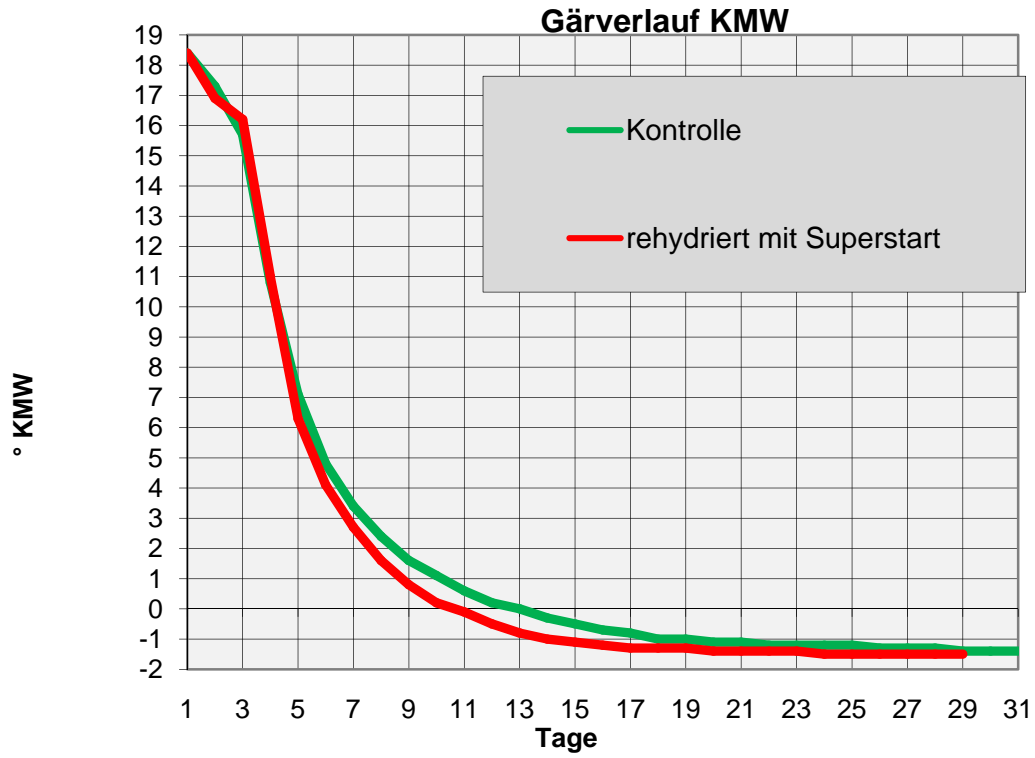
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

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.

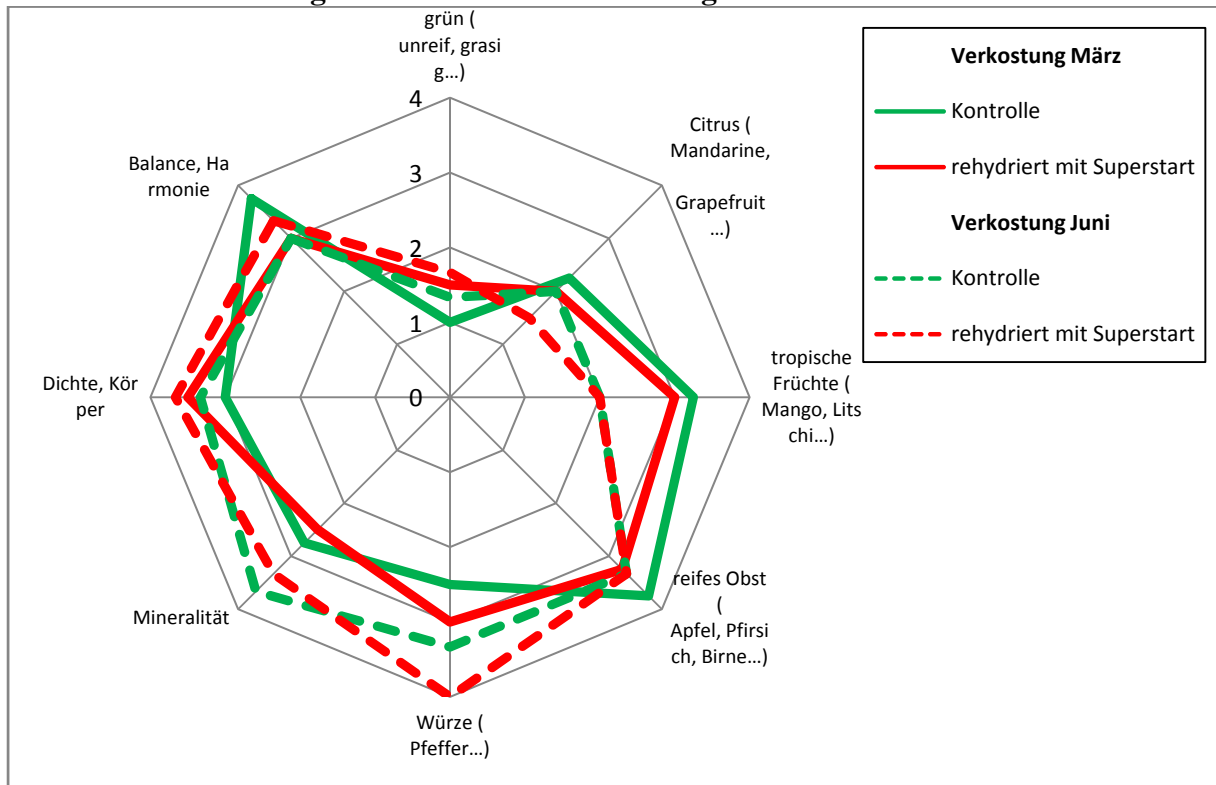
Alle Weine wurden auf 6,7 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	29 Tage	12,6 %	0,2g/l	7,2 g/l	3,34	2,4	4,2
Variante 2	31Tage	12,7 %	0 g/l	7,1 g/l	3,34	2,5	4,2



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

