

Gelber Muskateller Ernte 2011 - Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Lesedatum: 26.09.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,17	Säure 7,8 g/l	17,0 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
10 ml/hl Trenolin Super DF	10 mg/l SO ₂ in Most	
150 g/hl Bentomost	50 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt
Angerichert auf 18° KMW		

Variante 1	Oenoferm Bouquet	Gärstart bei 18° - ab 3. Tag 17° C
Variante 2	Fermiblanc Arom	Gärung durchgehend bei 18° C
Variante 3	Oenoferm Freddo	Gärstart bei 18° - ab 3. Tag 15° C
Variante 4	Oenoferm Belle Arome	Gärung durchgehend bei 18° C

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

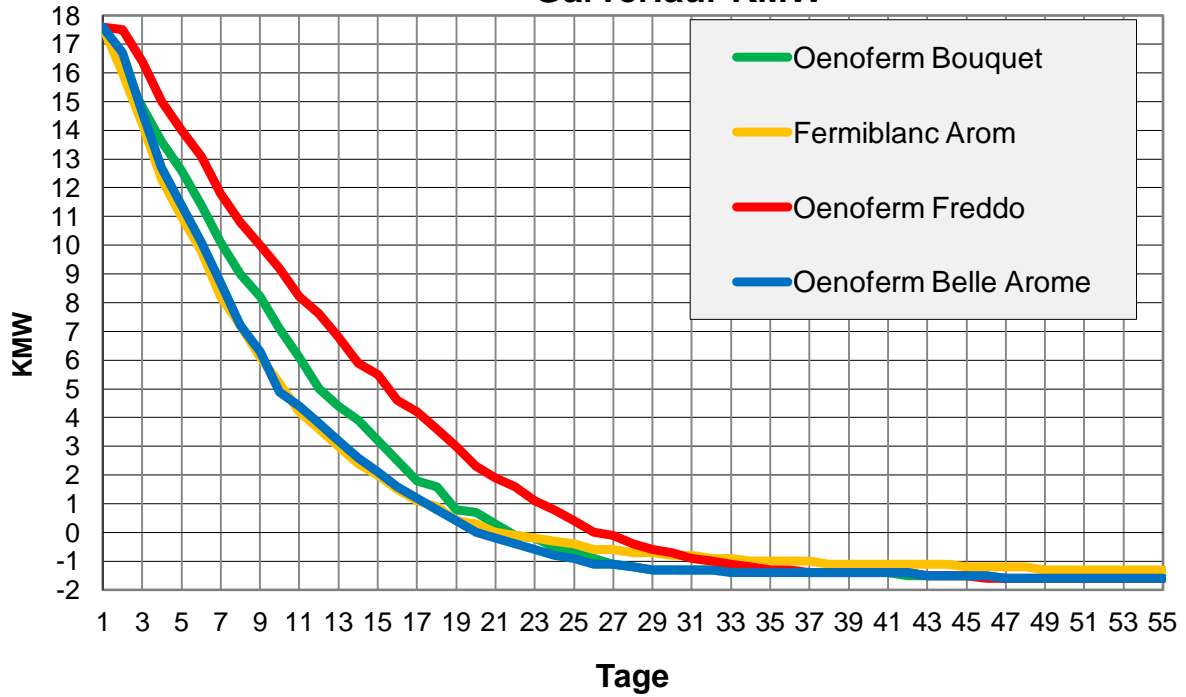
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Mai mit je 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffer (1 bis 4) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

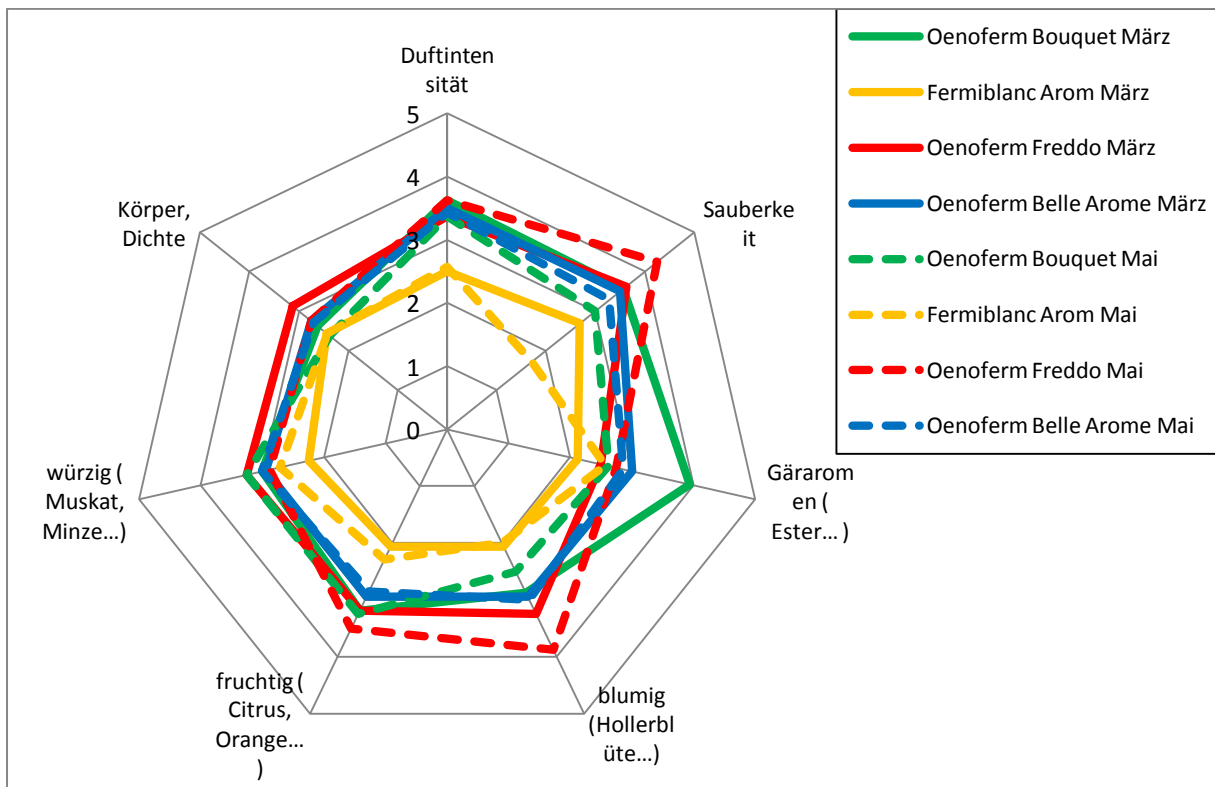
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Bouquet	55 Tage	12,8 %	0 g/l	8,1 g/l	3,18	3,5	3,5
Fermiblanc Arom	55 Tage	12,6 %	1,3 g/l	8,4 g/l	3,20	3,5	3,4
Oenoferm Freddo	55 Tage	12,8 %	0 g/l	7,7 g/l	3,22	3,5	3,2
Oenoferm Belle Arome	55 Tage	12,8 %	0 g/l	7,7 g/l	3,23	3,3	3,1

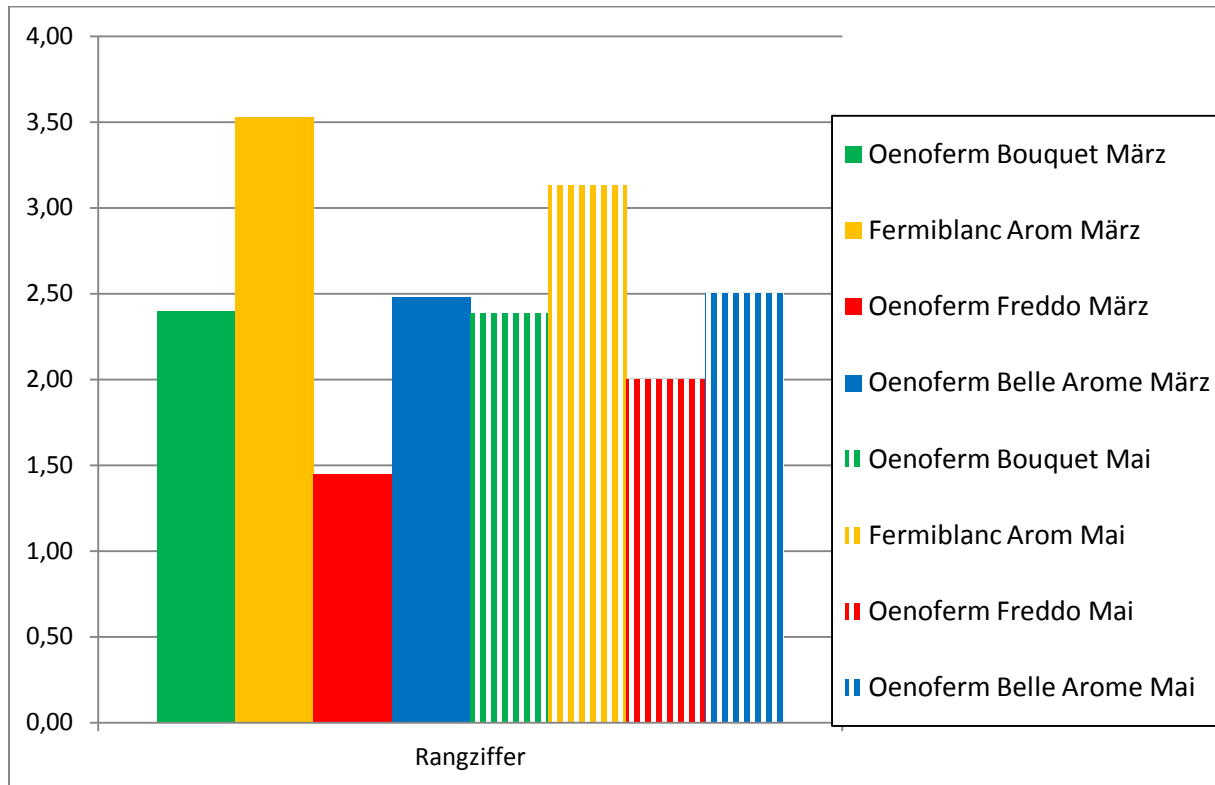
Gärverlauf KMW



Aromenvergleich bei Verkostungen im März und im Mai



Vergleich vom Gesamteindruck des Weines bei Verkostungen im März und im Mai
 Bewertung nach Rangziffer (1 – 2 – 3 – 4)



Bei Fermiblanc Arom wurde bei der Verkostung mehrmals Böckser (Aromaböckser) vermerkt.