

Gelber Muskateller 2017 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	
Lesedatum: 14.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,37	Säure 7,5 g/l	18,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		6 Std Maischestandzeit
20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	30 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
150 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,6° KMW	
Vor Hefezugabe:	25 g/hl Vitaferm ultra	
In die Gärung	180 ml/hl Vitamon Liquid auf 6 Teilgaben	

Variante 1	Oenoferm Freddo - 17°Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme - 17° Celsius Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol - 20° Celsius Gärtemperatur

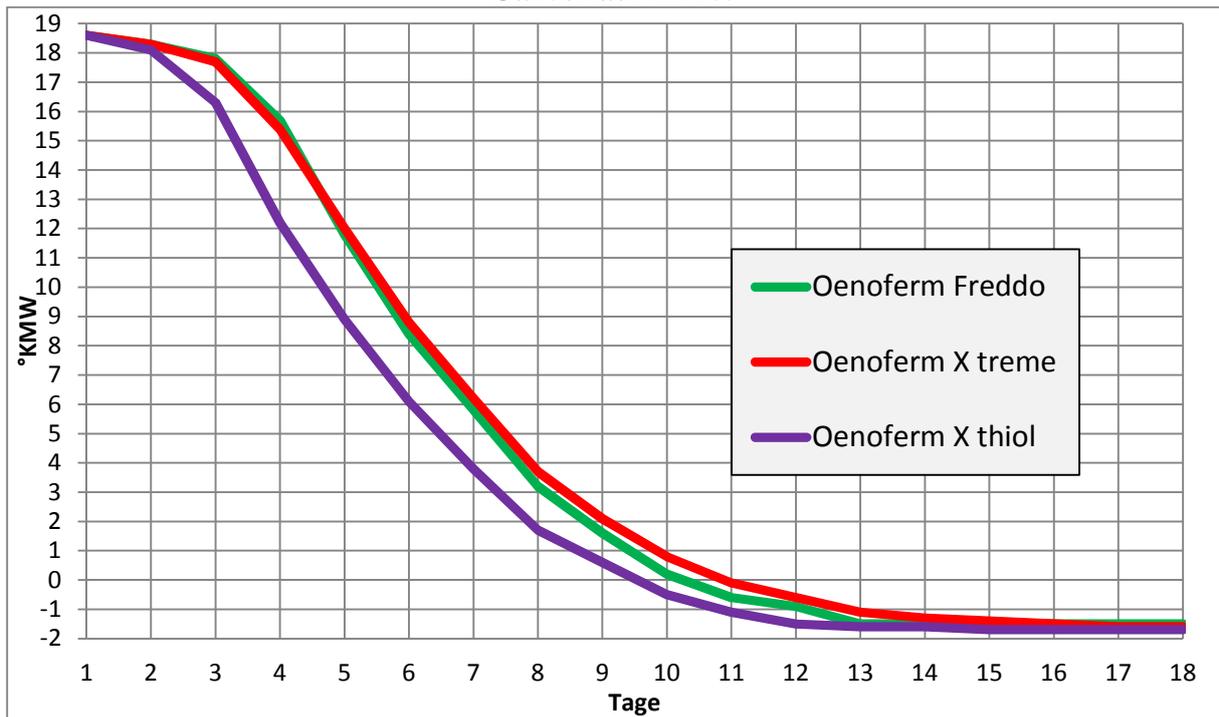
Durchführung

Vergoren im 250 l Stahltank.
Am Gärende wurde von jeder Variante ein 25 l Glasballon befüllt.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. 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 wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt
Oenoferm X treme wurde auf 7,2 g/l entsäuert.

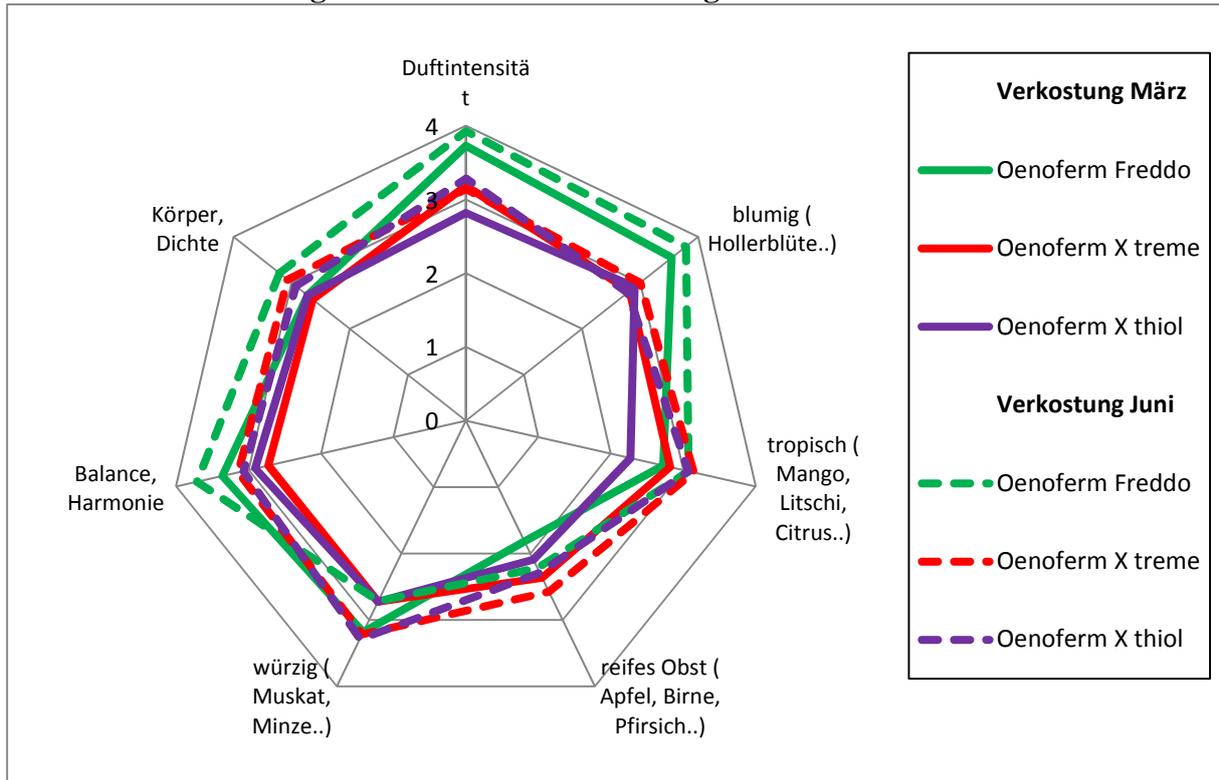
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	18 Tage	12,9 %	1,3 g/l	7,1 g/l	3,29	2,6	3,9
X treme	18 Tage	12,8 %	1,4 g/l	7,5 g/l	3,24	2,7	4,1
X thiol	18 Tage	12,9 %	1,0 g/l	6,9 g/l	3,31	2,6	4,0

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März und im Juni

