

Müller Thurgau Ernte 2011 - Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Müller Thurgau

Lesegradation

Hollabrunn		
Lesedatum: 15.09.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,65	Säure 5,4 g/l	16,9 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

7 Std Maischestandzeit	3 g/hl FCEG Maische	20 mg/l SO ₂ in die Maische
230 g/hl NaCalit	30 g/hl Mostkasilat	12 Std entschleimt
Angerichert auf 18° KMW		

Variante 1	Lalvin K 1	Gärstart bei 18° - Mitte 16° C – Gärnde bei 18° C
Variante 2	Fermicru LVCB	Gärstart bei 18° - Mitte 16° C – Gärnde bei 18° C
Variante 3	Oenoferm Freddo	Gärung durchgehend bei 16° C
Variante 4	Oenoferm Bouquet	Gärung durchgehend bei 16° C

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

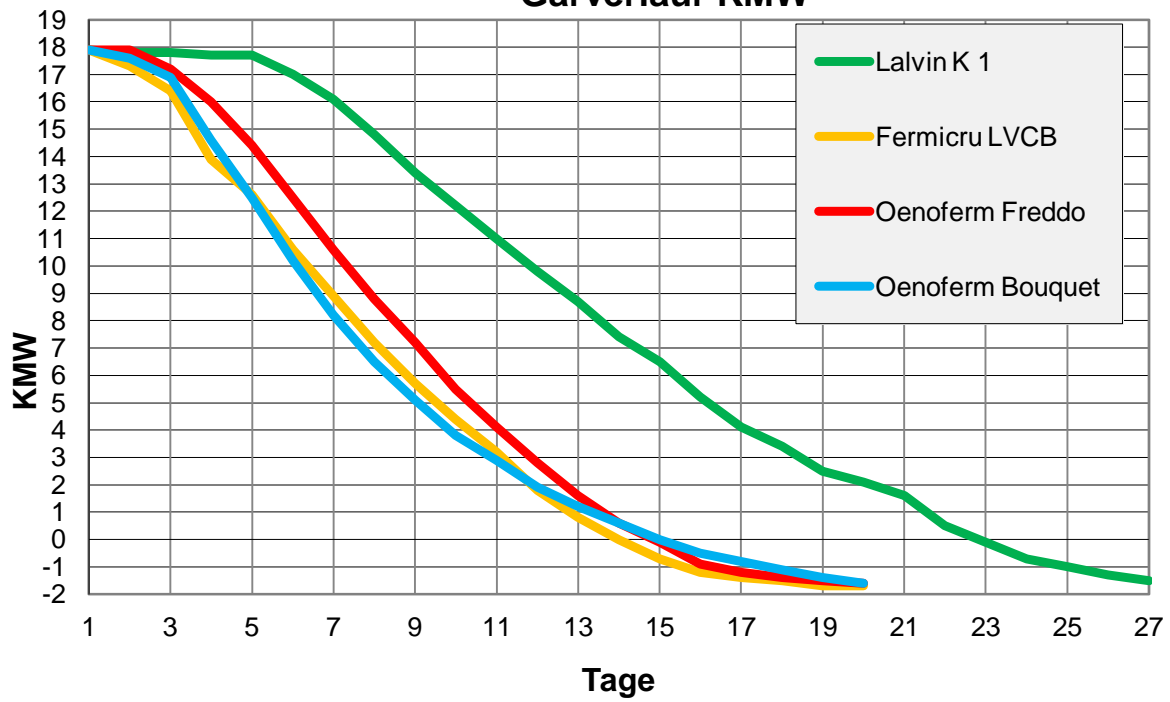
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

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.

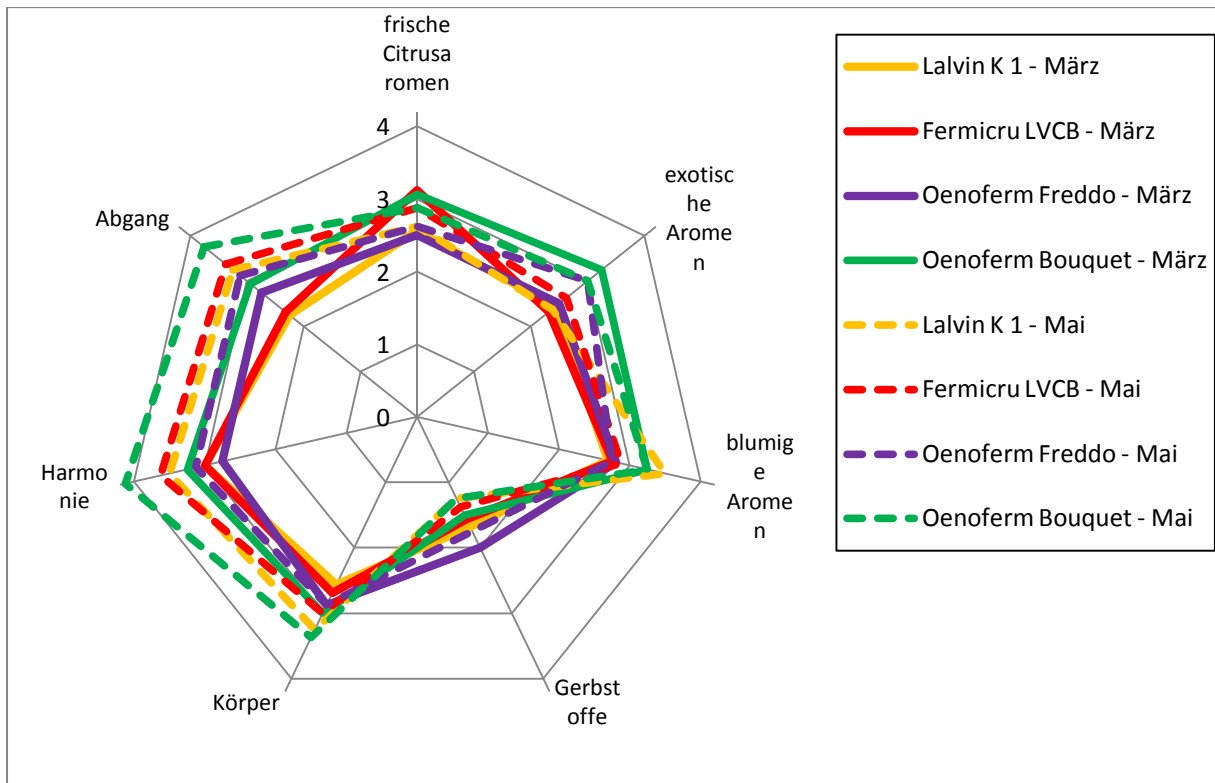
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Lalvin K 1	27 Tage	13,2 %	0 g/l	4,5 g/l	3,51	2,3	2,4
Fermicru LVCB	20 Tage	13,2 %	0 g/l	5,1 g/l	3,50	2,4	2,5
Oenoferm Freddo	20 Tage	12,8 %	0 g/l	5,1 g/l	3,47	2,3	2,8
Oenoferm Bouquet	20 Tage	13,2 %	0,1 g/l	4,3 g/l	3,55	2,4	2,5

Gärverlauf KMW



Aromenvergleich bei Verkostungen im März und Mai



Vergleich vom Gesamteindruck bei Verkostungen im März und im Mai

