

Hefevergleich – Pinot Noir Ernte 2013

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Rotweihenfen bei Pinot Noir 2013

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 21.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,13	Säure 10,3 g/l	20,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl Extra Color	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
10 g/hl Taninn VR Supra	Maischegärung	
Je 50 kg Maische – vergoren im Maischefaß		3x Unterstossen pro Tag
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Hefe

Variante 1	Preziso rot & fruchtig
Variante 2	Preziso rot & komplex
Variante 3	Preziso rot & Reserve
Variante 4	Oenoferm Color
Variante 5	Oenoferm Pinotype
Variante 6	FermiRouge
Variante 7	CollCepage Pinot

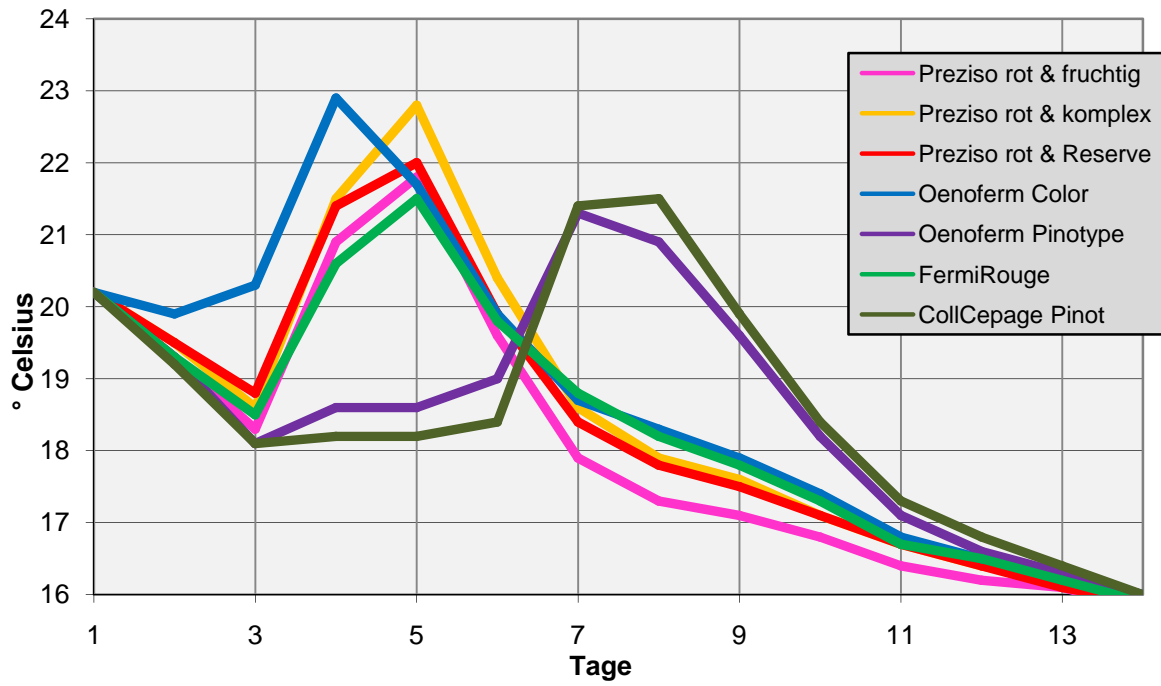
Durchführung

Vergoren im 50 l Maischefaß.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte und der Temperaturverlauf sind als Diagramme eingefügt. Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst.
Bei Oenoferm Pinotype und CollCepage Pinot war der Gärstart etwas verzögert.
Die Endgärung war aber bei allen Varianten gleich.
Der biologische Säureabbau wurde durch Zugabe von Maolstar Cream eingeleitet.
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 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

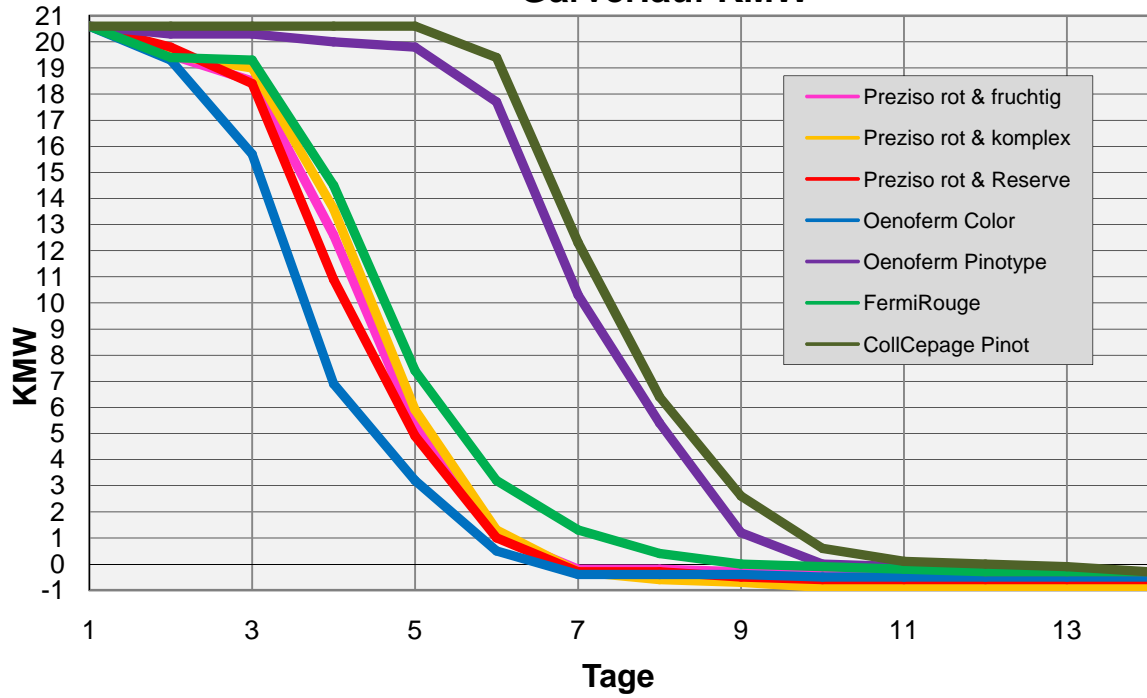
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Preziso rot & fruchtig	14 Tage	14,1 %	0 g/l	4,7 g/l	3,63	1,4	0,2	2,0
Preziso rot & komplex	14 Tage	14,1 %	0 g/l	5,0 g/l	3,54	1,6	0,2	2,0
Preziso rot & Reserve	14 Tage	14,0 %	0 g/l	4,8 g/l	3,60	1,4	0,2	2,0
Oenoferm Color	14 Tage	14,1 %	0 g/l	4,5 g/l	3,64	1,4	0,2	2,0
Oenoferm Pinotype	14 Tage	13,9 %	0 g/l	4,8 g/l	3,69	1,3	0,2	2,0
FermiRouge	14 Tage	13,9 %	0 g/l	5,4 g/l	3,65	1,6	0,2	2,4
CollCepage Pinot	14 Tage	14,0 %	0 g/l	5,0 g/l	3,67	1,5	0,2	2,0

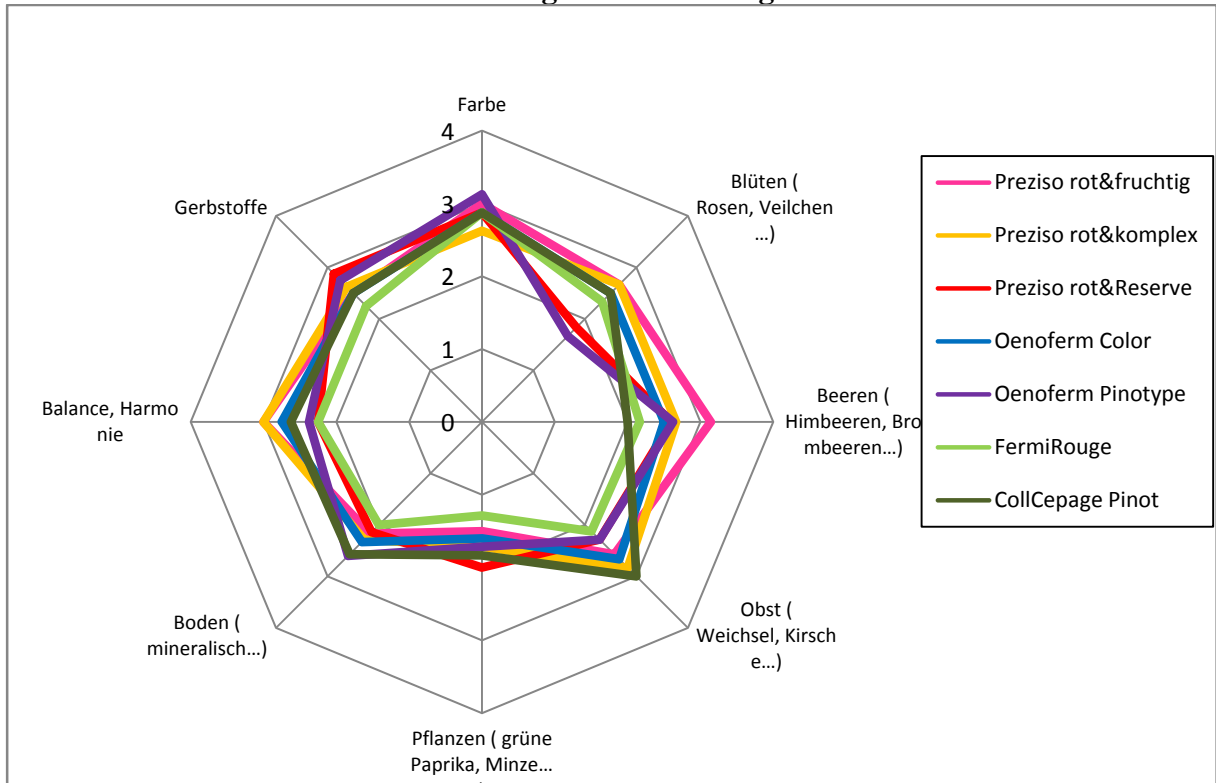
Gärverlauf Temperatur



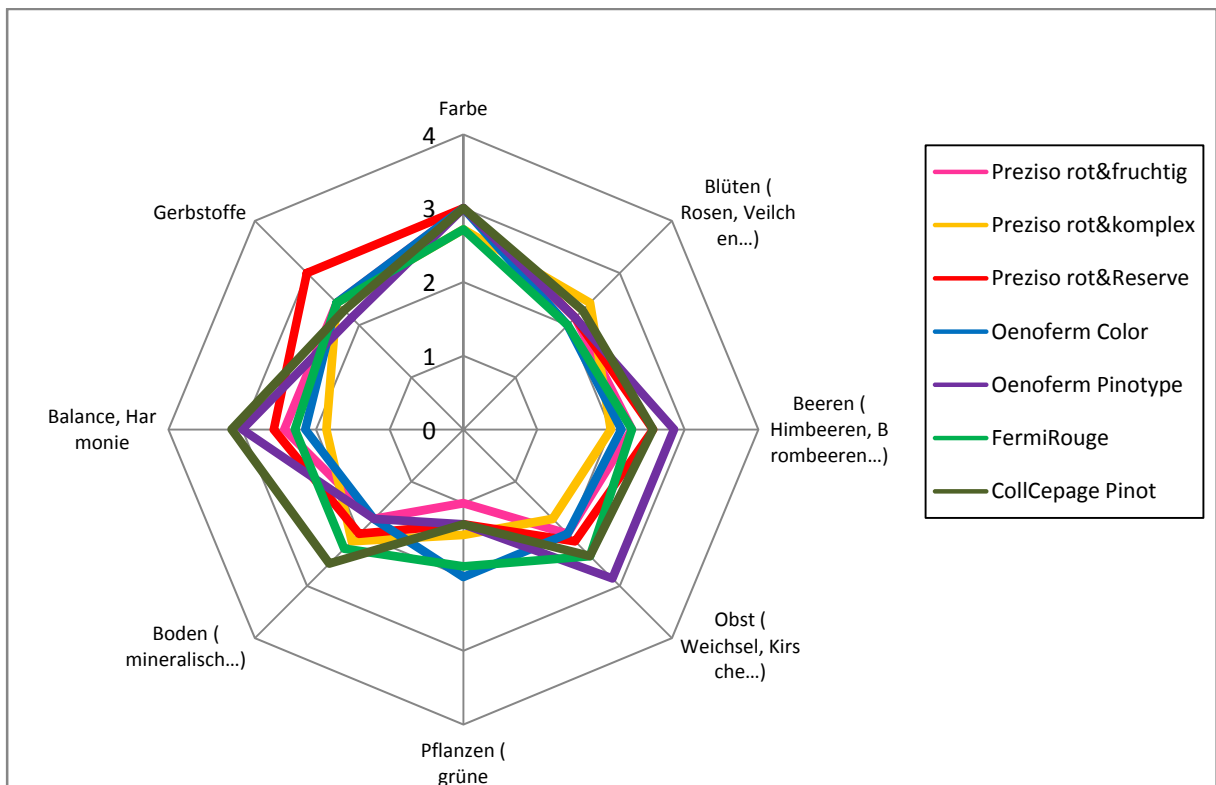
Gärverlauf KMW



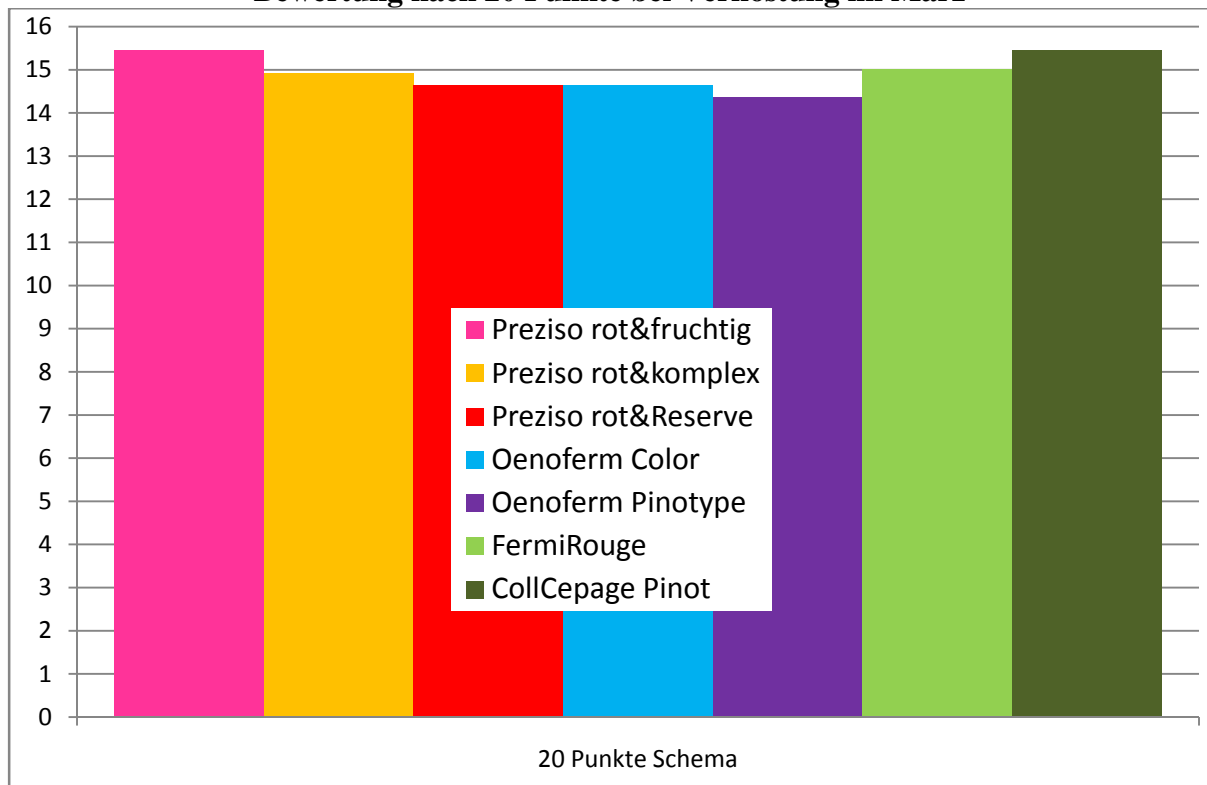
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

