

Hefevergleich bei Pinot Noir 2013 - Rose

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Rosehefen bei Pinot Noir

Lesegradation

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

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO ₂ dosiert	Saftentzug – nicht gepreßt	
3 g/hl Rapidase Rose	15 mg/l SO ₂ in Most	5 g/hl Ascorbinsäure
25 g/hl OenoPur	14 Std entschleimt	
130 g/hl FermoBent	Entsäuert auf 8,0 g/l im Most	

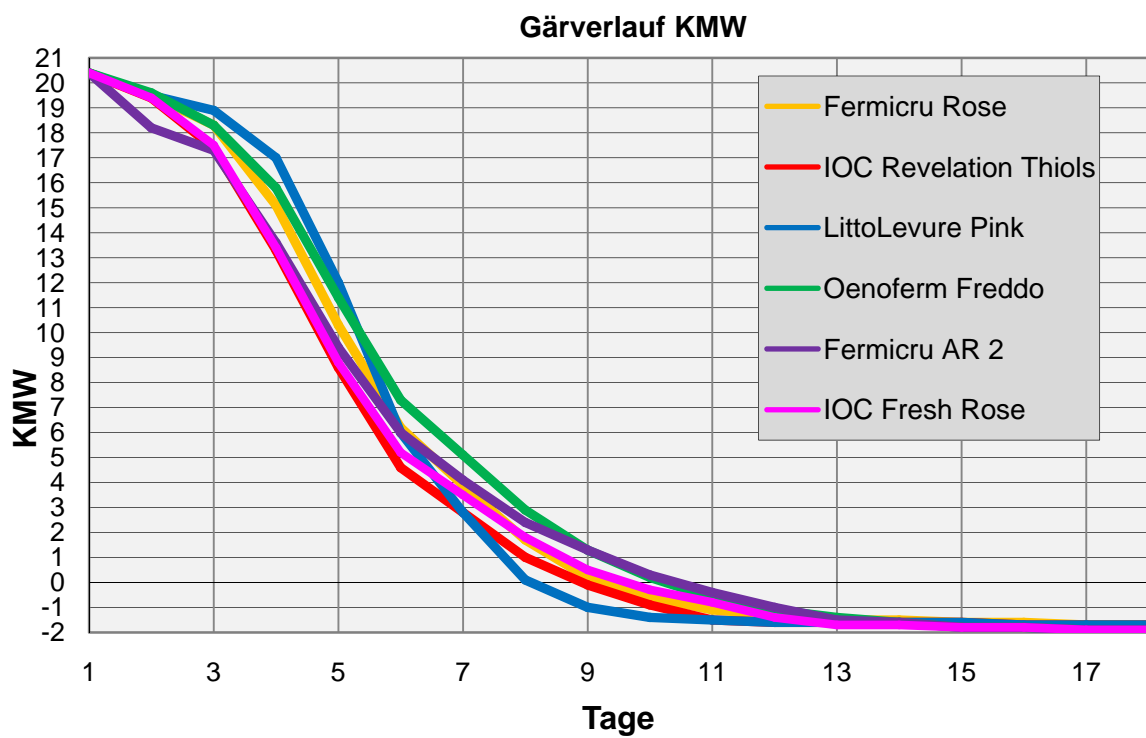
Variante 1	Fermicru Rose	Gärtstart bei 18° C - ab 2. Tag 16° Celsius
Variante 2	IOC Revelation Thiols	Gärtstart bei 18° C - ab 2. Tag 16° Celsius
Variante 3	LittoLevure Pink	Gärtstart bei 18° C - ab 2. Tag 17° Celsius
Variante 4	Oenoferm Freddo	Gärtstart bei 18° C - ab 2. Tag 15° Celsius
Variante 5	Fermicru AR 2	Gärtstart bei 18° C - ab 2. Tag 15° Celsius
Variante 6	IOC Fresh Rose	Gärtstart bei 18° C - ab 2. Tag 15° Celsius

Durchführung

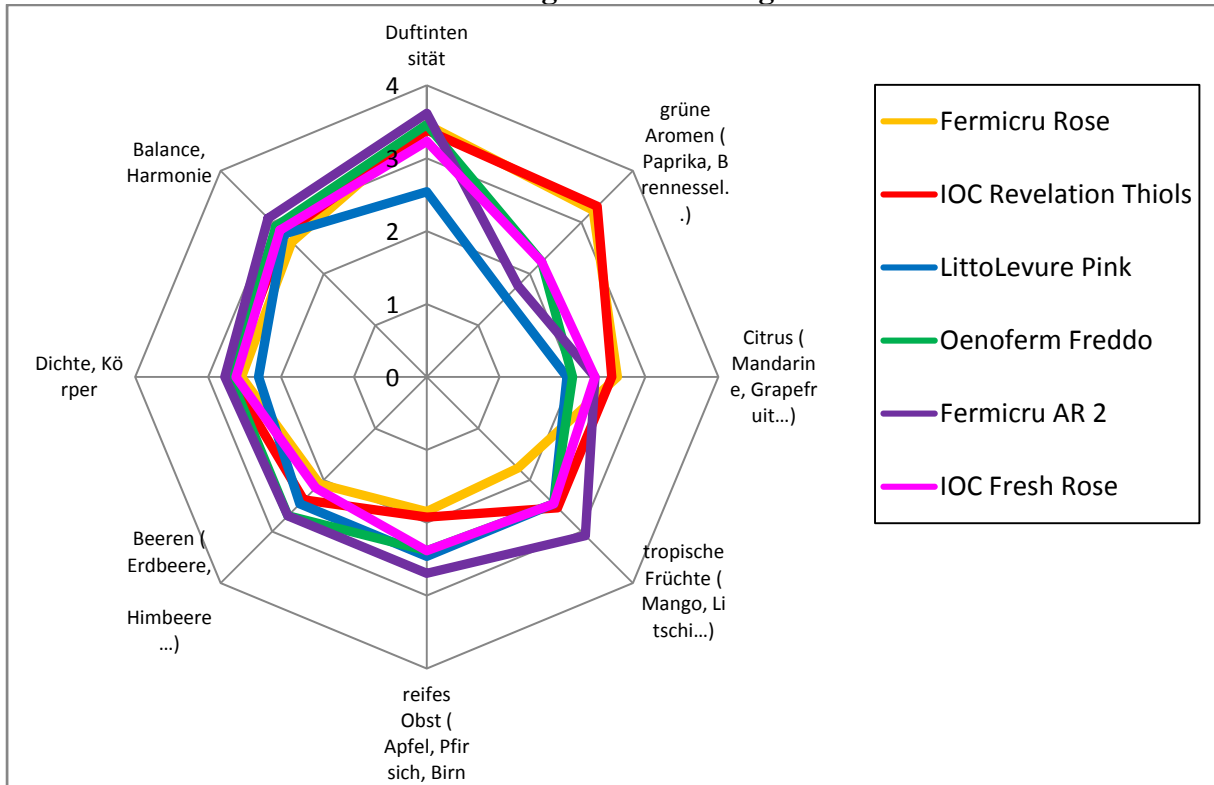
Vergoren im 35 l Glasballon.
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni mit je 12 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 6,7 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

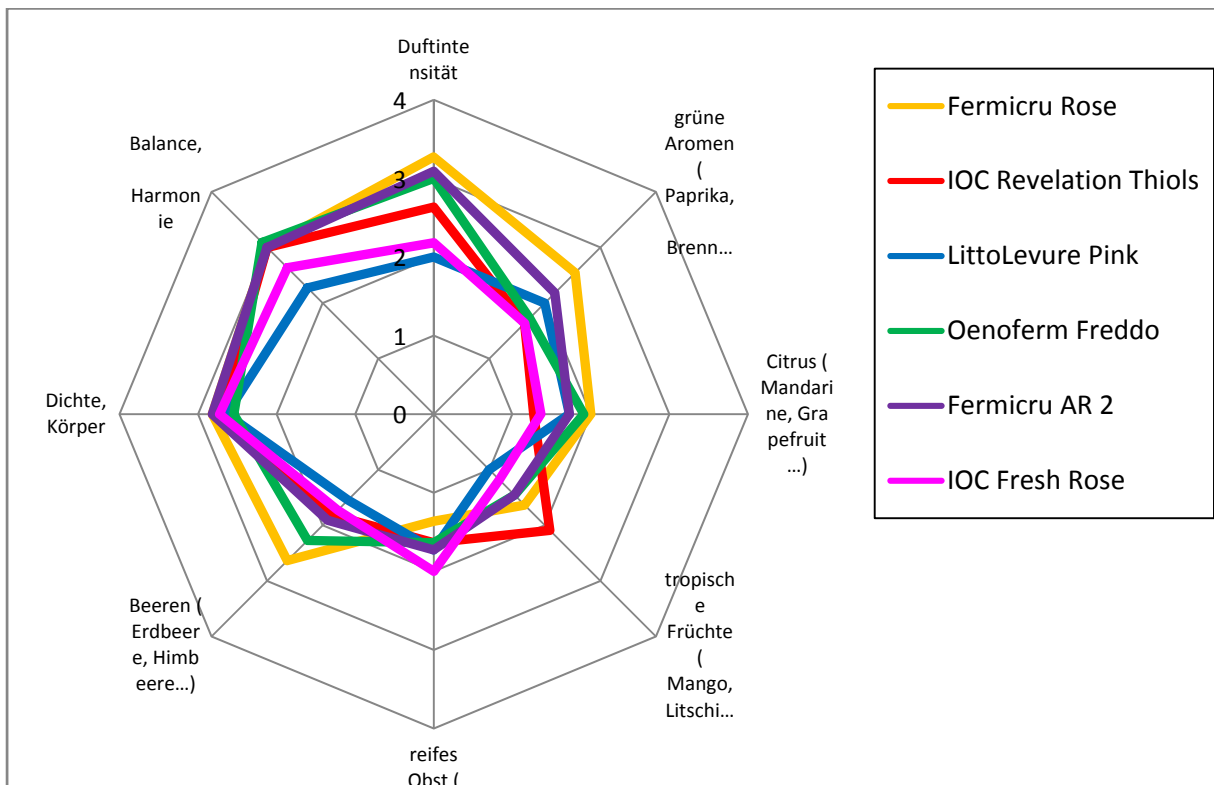
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Fermicru Rose	18 Tage	13,9 %	0,5 g/l	7,4 g/l	3,33	1,5	4,5
IOC Revelation Thiols	18 Tage	14,0 %	0 g/l	7,0 g/l	3,36	1,5	4,4
LittoLevure Pink	18 Tage	13,8 %	0 g/l	7,8 g/l	3,34	1,5	4,8
Oenoferm Freddo	18 Tage	13,9 %	0 g/l	7,4 g/l	3,36	1,4	4,8
Fermicru AR 2	18 Tage	14,1 %	0 g/l	7,0 g/l	3,37	1,4	4,7
IOC Fresh Rose	18 Tage	14,1 %	0 g/l	7,1 g/l	3,36	1,5	4,8



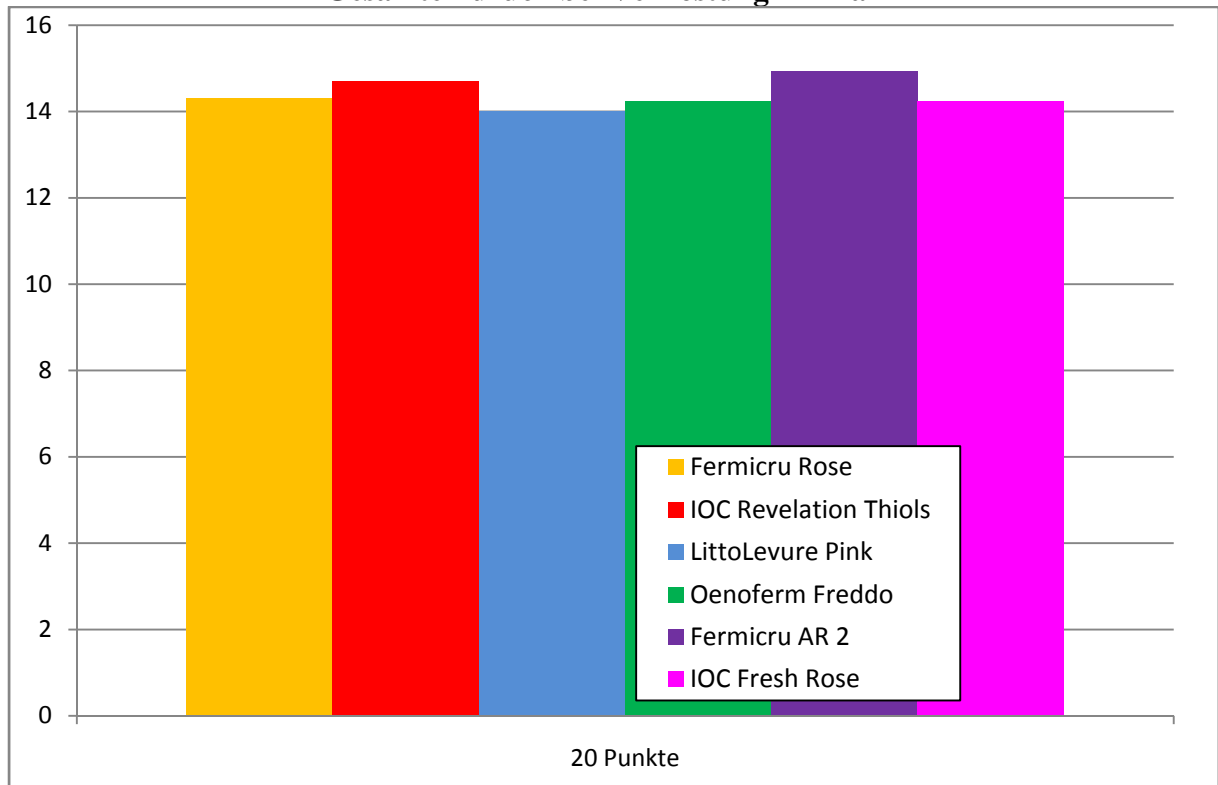
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Gesamteindruck bei Verkostung im März



Gesamteindruck bei Verkostung im Juni

