

Riesling 2017 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2013	
Lesedatum: 25.09.2017	Gesundes Traubenmaterial aber tlw Sonnenbrand	
pH Wert 3,15	Säure 9,3 g/l	18,3° KMW

Maische und Mostbehandlung

10 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		5 Std Maischestandzeit
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	50 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 20° KMW	
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra	
In die Gärung	4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid	

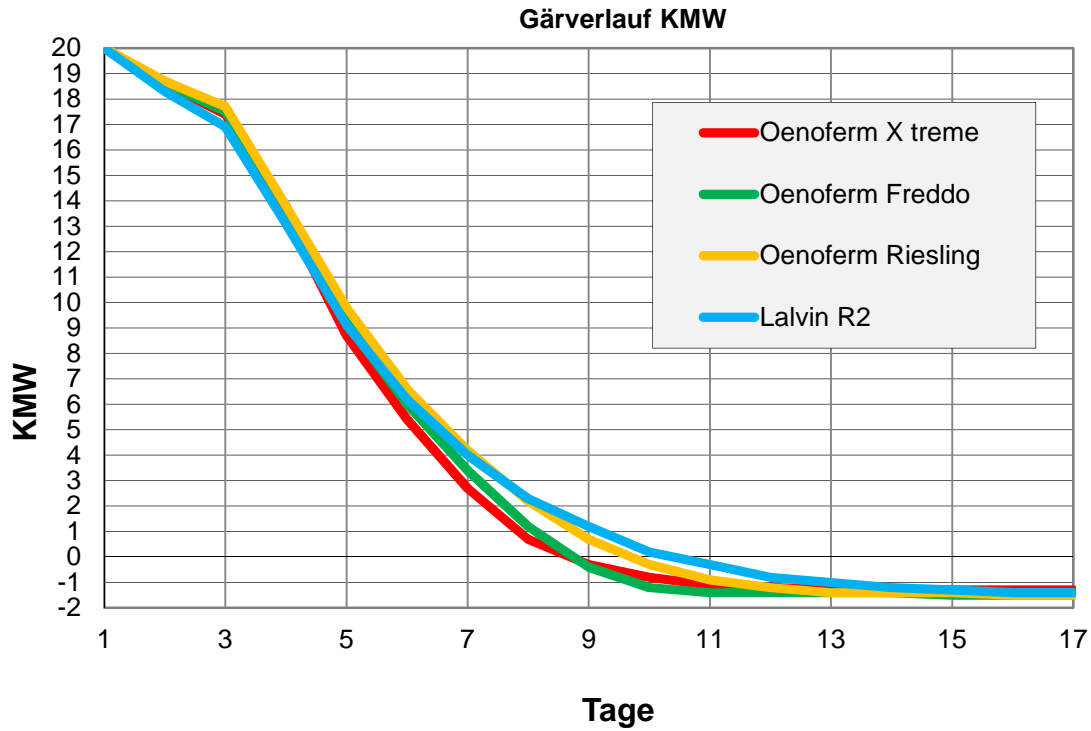
Variante 1	Oenoferm Freddo	17° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme	17° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Riesling	18° Gärtemperatur
Variante 4	Lalvin R2	17° Gärtemperatur

Durchführung

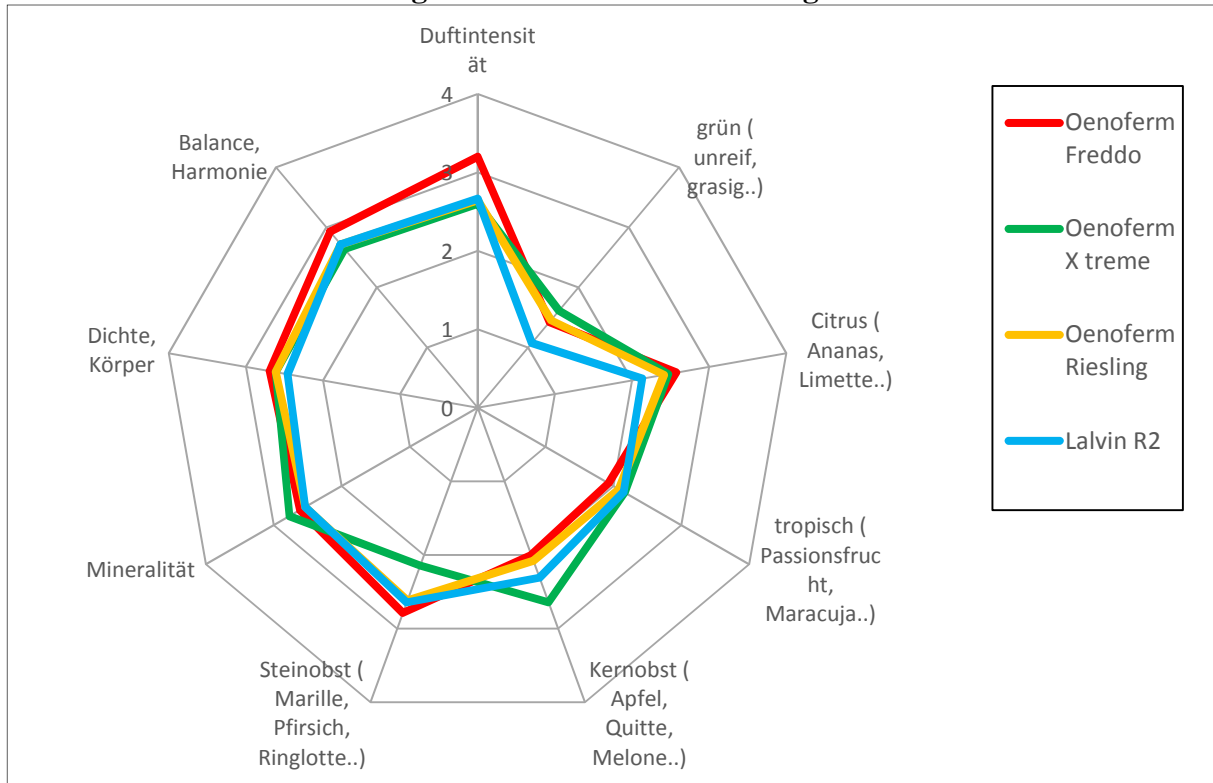
Vergoren im 250 l Stahltank.
Am Gärende wurde von jeder Variante ein 25 l Glasballon befüllt.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die 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.
Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

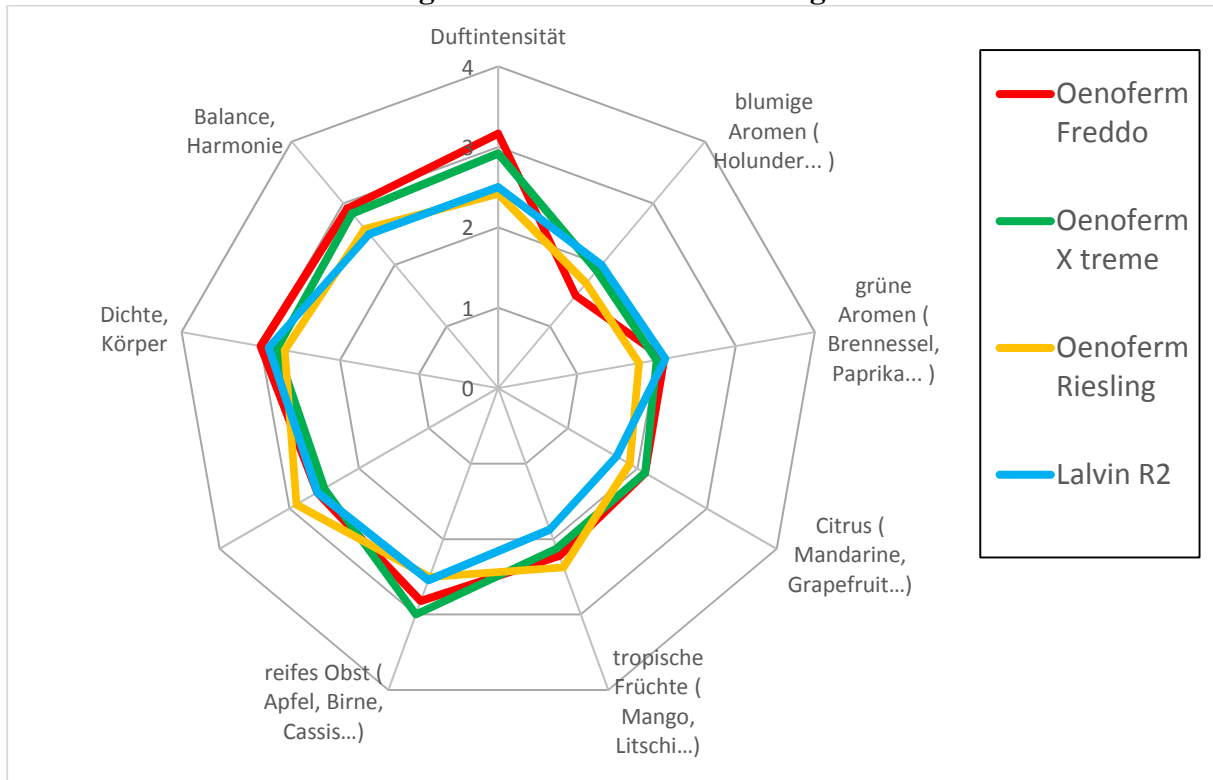
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	17 Tage	12,9 %	1,1 g/l	8,4 g/l	3,04	3,5	3,6
X treme	17 Tage	12,9 %	1,3 g/l	9,0 g/l	3,00	3,5	4,0
Riesling	17 Tage	13,0 %	1,2 g/l	8,3 g/l	3,07	3,4	3,7
Lalvin R2	17 Tage	13,0 %	1,3 g/l	8,3 g/l	3,05	3,5	3,8



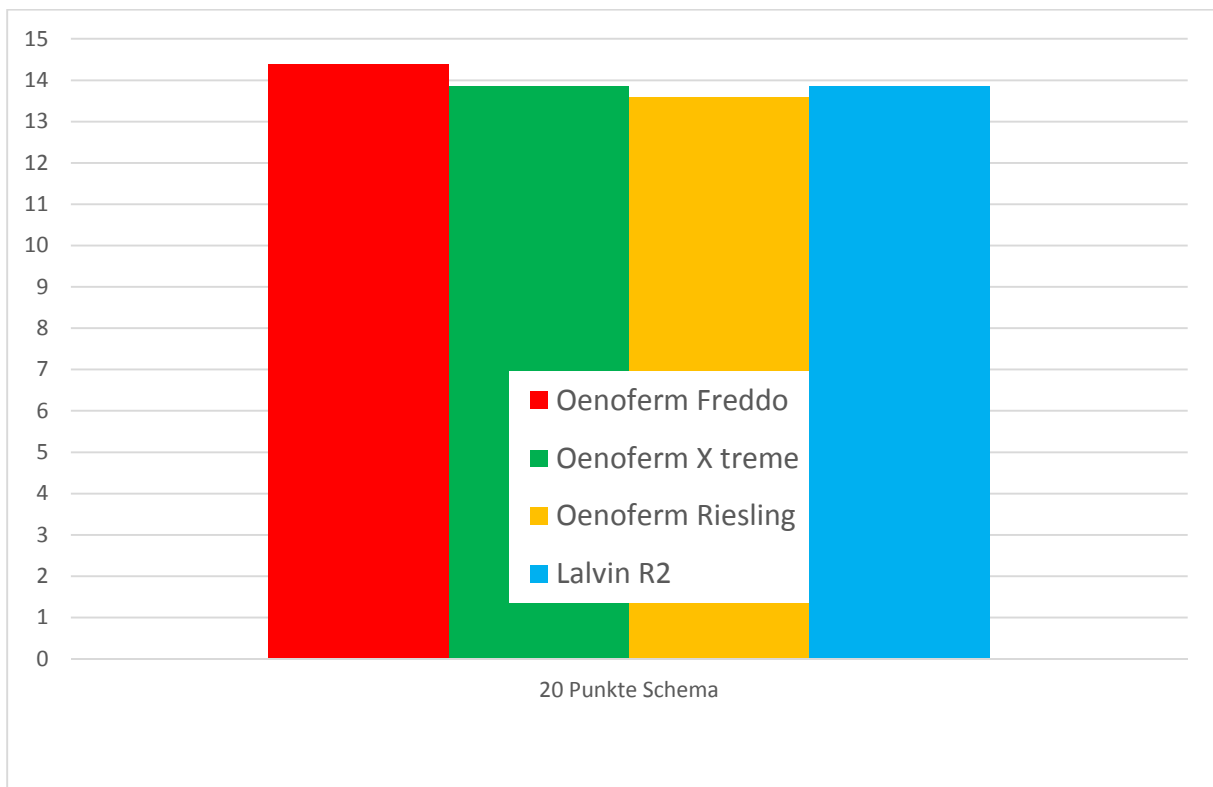
Bewertung der Aromen bei Verkostung im März



Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

