

# Riesling 2019 Hefevergleich

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2013	Teilweise belastetes Traubenmaterial
Lesedatum: 19.09.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 202	
pH Wert 2,92	Säure 12,2 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

8 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
Keine Standzeit oder Maischeenzym, - tlw gefaulte Trauben.		20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most
50 g/hl Seporit Pore Tec	55 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent	Angereichert auf 19° KMW	
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra	
In die Gärung	5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid	

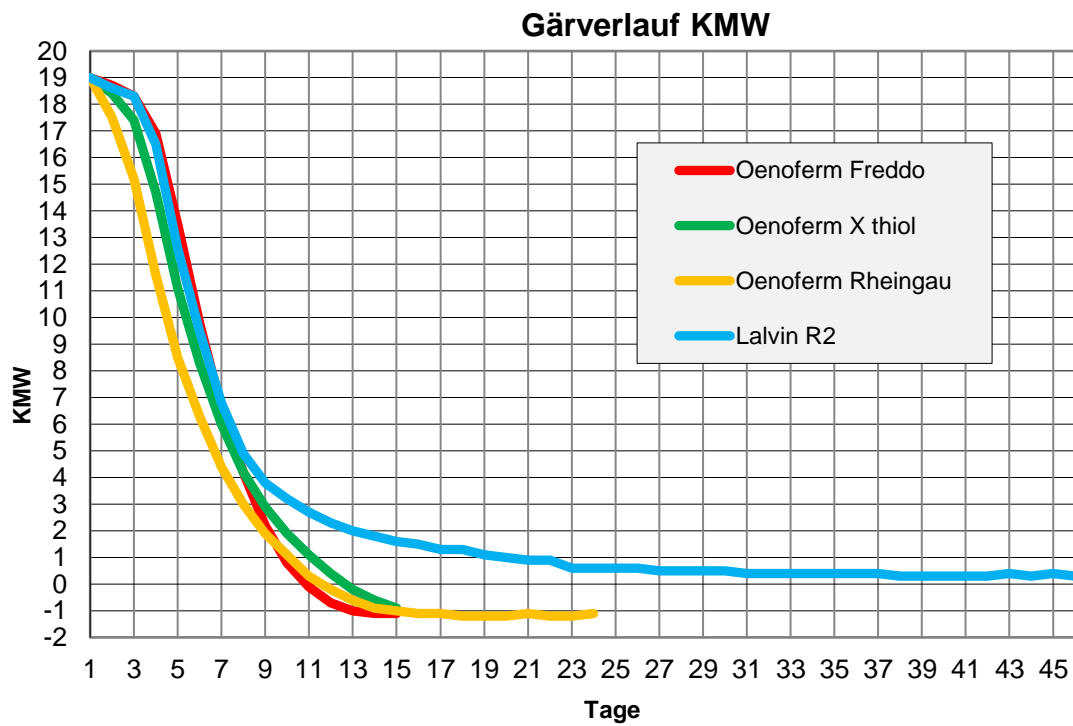
Variante 1	Oenoferm Freddo	17° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X thiol	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Rheingau	18° Gärtemperatur
Variante 4	Lalvin R2	17° Gärtemperatur

Durchführung

<p>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 Juli 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 8,5 g/l im Wein entsäuert.</p>
--

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	15 Tage	12,9 %	1,8 g/l	11,2 g/l	2,75	3,8	4,7
X thiol	15 Tage	13,0 %	1,6 g/l	10,9 g/l	2,74	3,8	4,5
Rheingau	22 Tage	12,8 %	1,7 g/l	11,7 g/l	2,75	3,8	5,1
Lalvin R2	46 Tage	12,0%	14,6 g/l	11,6 g/l	2,77	4,2	5,4



# Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich Riesling 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

