

## Sauvignon blanc 2017 Hefevergleich

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	
Lesedatum: 13.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,29	Säure 7,6 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
5 Std Maischestandzeit bei 10° Maischetemperatur		
25 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	30 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent		
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra bei allen Varianten	

Variante 1	LittoLevure Sauvignon	20° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol	20° Gärtemperatur
Variante 4	IOC be Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 5	IOC Revelation Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 6	Uvaferm Exence	16° Gärtemperatur
Variante 7	Lalvin R2 – Activit Eco	16° Gärtemperatur
Variante 8	Lalvin R2 – Stimula SB	16° Gärtemperatur

Var 1	LittoLevure Sauvignon	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Var 2	Oenoferm Xtreme	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 9 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 3	Oenoferm X thiol	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 20 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 6 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitamon Liquid
Var 4	IOC be Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 5	Revelation Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco

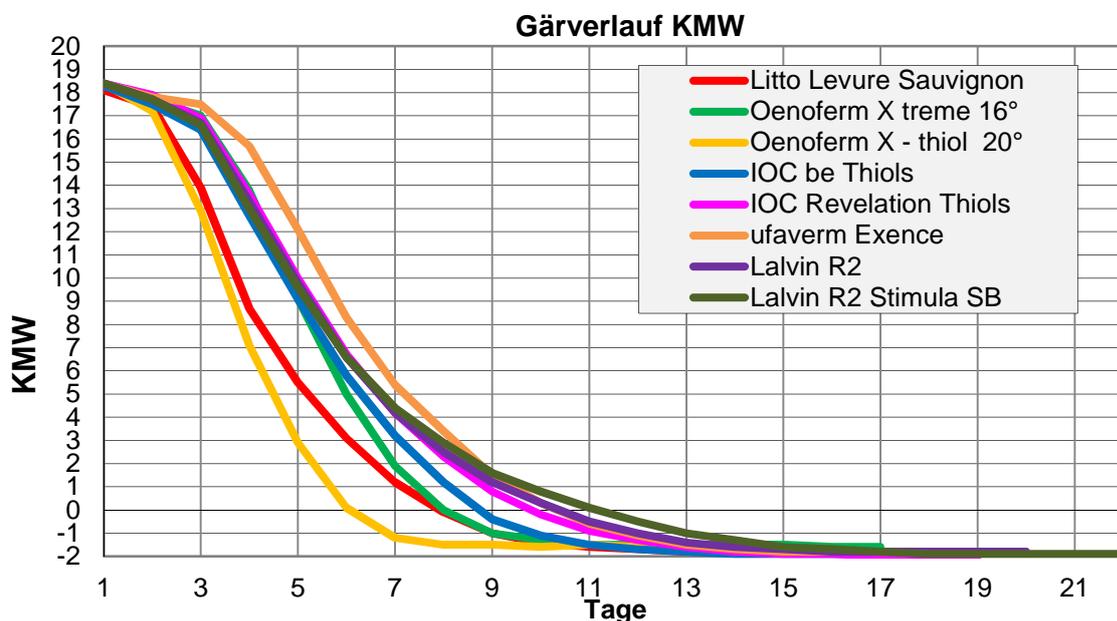
Var 6	Uvaferm Exence	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 7	Lalvin R2	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 8	Lalvin R2 + Stimula SB	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 40 g/hl Stimula Sauvignon blanc in die Gärung

#### Durchführung

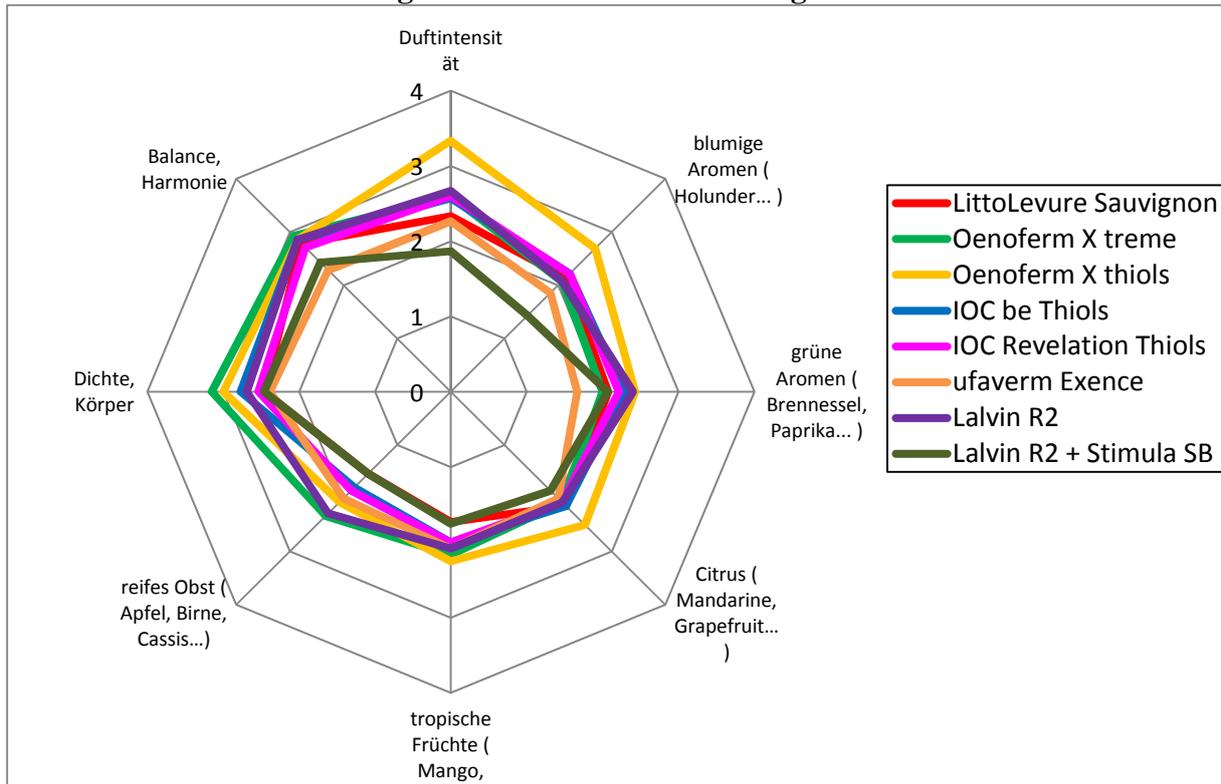
Vergoren im 35 l Glasballon.  
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung ermittelt. °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni 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 7,0 g/l entsäuert.

#### Weinwerte vor Entsäuerung

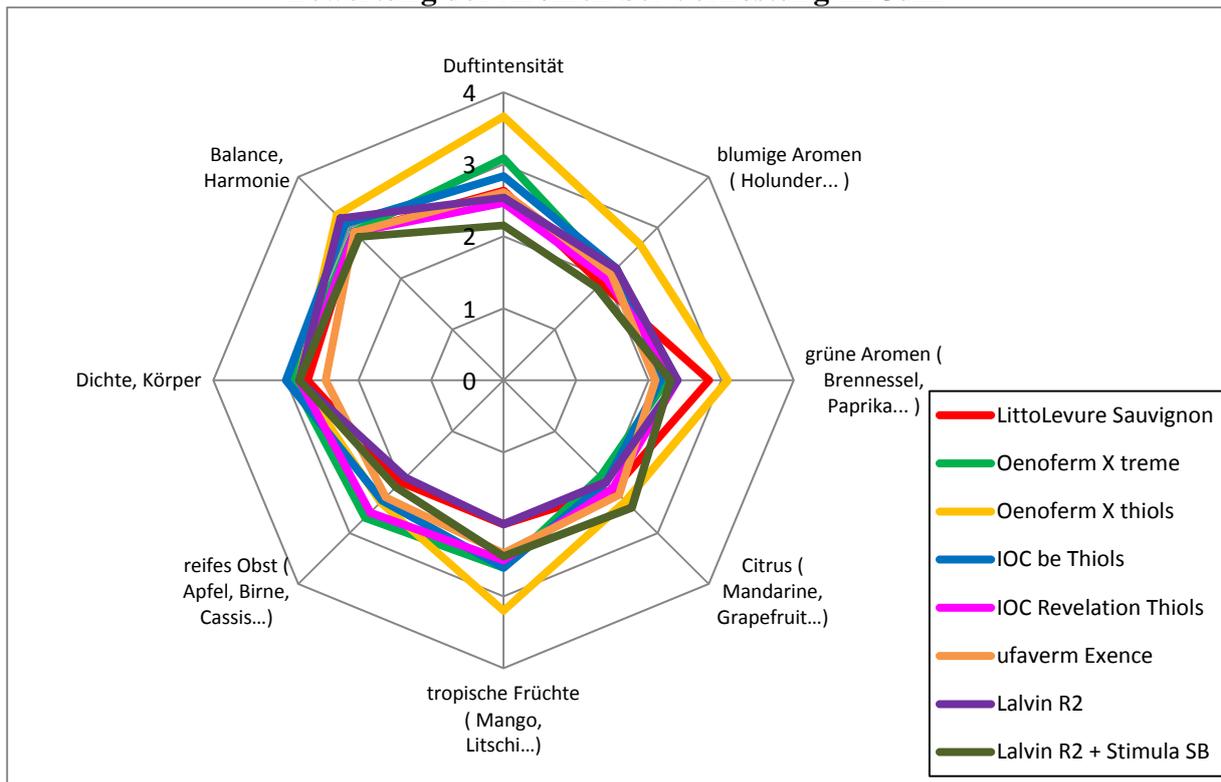
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Litto SB	17 Tage	12,8 %	1,0 g/l	7,7 g/l	3,18	3,2	3,8
X treme	17 Tage	12,6 %	1,0 g/l	8,2 g/l	3,08	3,4	3,7
X thiol	13 Tage	12,7 %	1,0 g/l	7,6 g/l	3,18	3,3	3,3
IOC be Thiols	19 Tage	12,9 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,28	3,1	3,4
Revel.Thiols	19 Tage	13,0 %	0,8 g/l	6,7 g/l	3,29	3,2	3,4
Exence	20 Tage	12,9 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,27	3,1	3,5
Lalvin R2	20 Tage	13,0 %	0,8 g/l	7,0 g/l	3,26	3,0	3,8
Lalvin R2 + St SB	22 Tage	13,0 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,27	3,1	3,5



### Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März



### Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

