

Sauvignon blanc 2019 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 28.08.2018		
pH Wert 3,12	Säure 9,1 g/l	17,7° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
6 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,3° KMW	Entsäuert auf 7,5 g/l im Most
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra bei allen Varianten	

Variante 1	Oenoferm Freddo	16° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm LA - HOG	18° Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm wild&pure	20° Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm X thiol	15° Gärtemperatur
Variante 6	IOC Revelation Thiols	18° Gärtemperatur
Variante 7	IOC be Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 8	Lalvin R2	18° Gärtemperatur
Variante 9	Lalvin MSB	18° Gärtemperatur
Variante 10	Lalvin QA 23	18° Gärtemperatur
Variante 11	Preziso Unique	18° Gärtemperatur

Nährstoffgaben

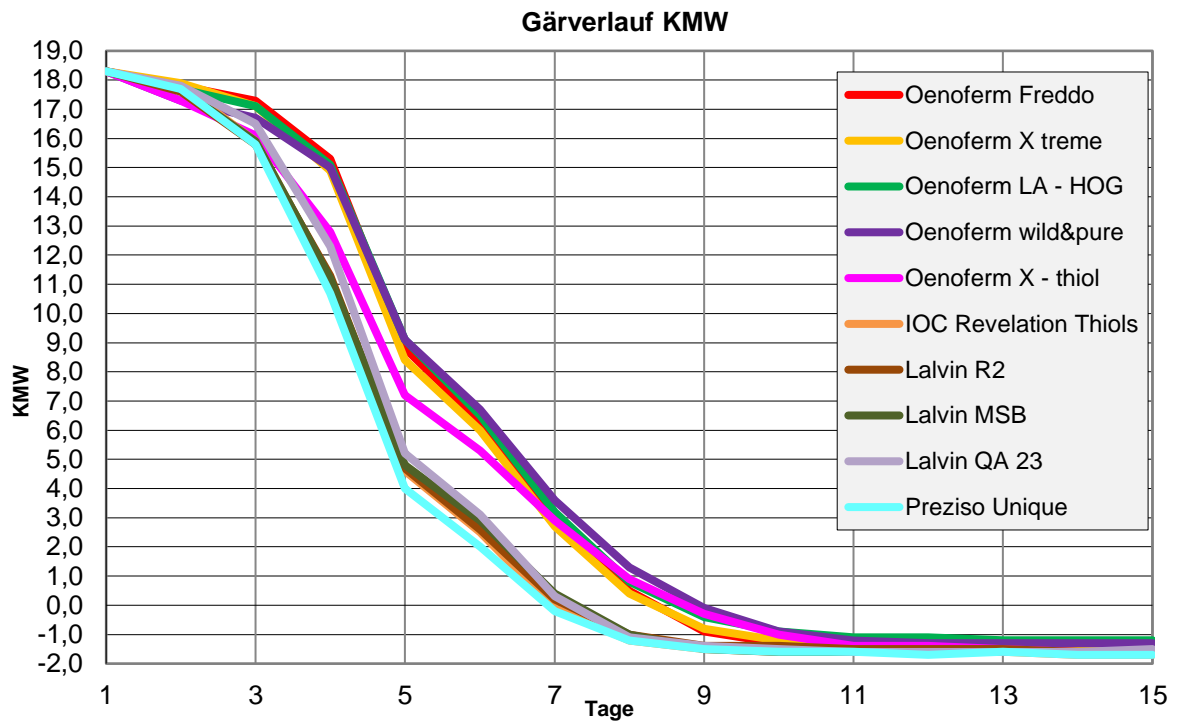
Var 1	Oenoferm Freddo	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 2	Oenoferm X treme	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 3	Oenoferm LA - HOG	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 4	Oenoferm wild&pure	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 5	Oenoferm X thiol	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitamon Liquid 4 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 6	IOC Revelation Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 30 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 MSB	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 9	Lalvin QA 23	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 10	Preziso Unique	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl BasisB

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Vor Gärbeginn wurde eine Mostentsäuerung auf 7,5 g/l durchgeführt.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Als Startnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra vor der Hefezugabe verabreicht. In die Gärung wurde der Nährstoff des jeweiligen Hefeproduzenten gegeben. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung ermittelt. °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.
Oenoferm X treme, LA-HOG und wild&pure wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

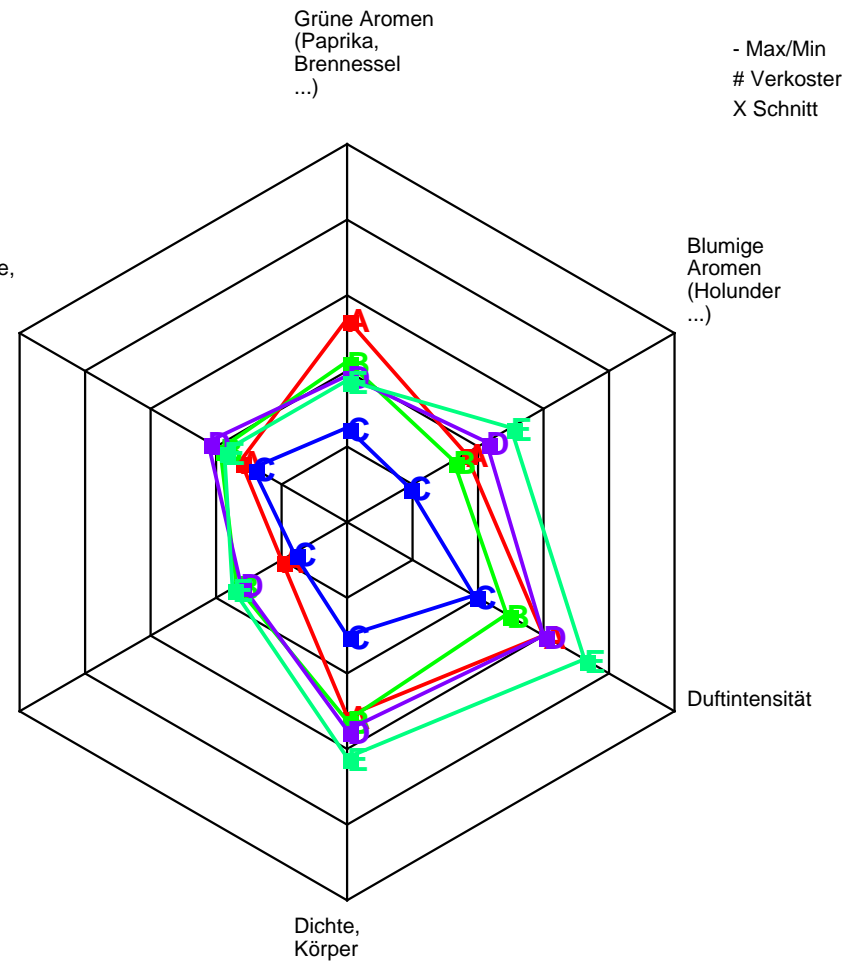
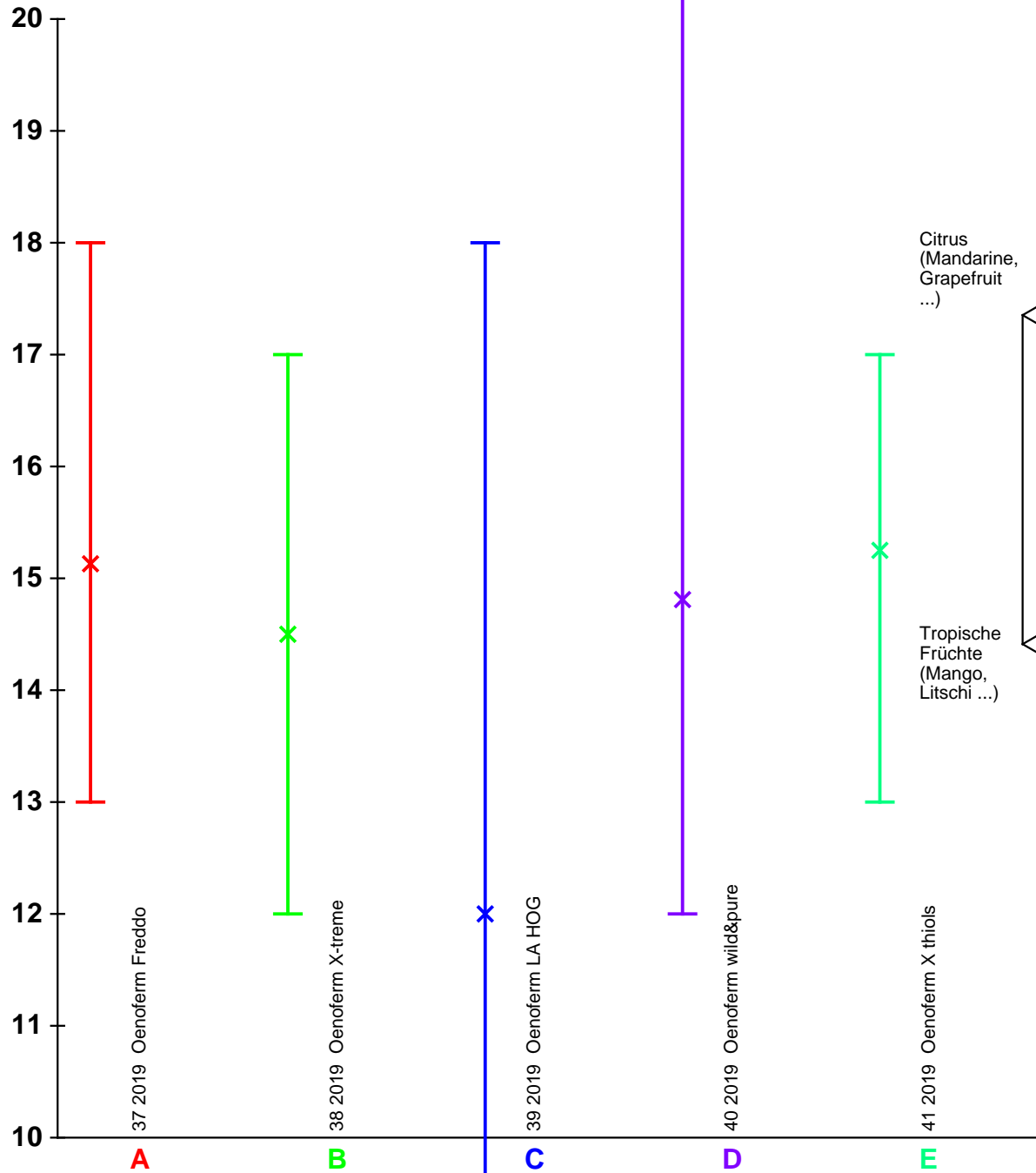
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	15 Tage	12,6 %	1,2 g/l	7,5 g/l	3,23	2,7	3,7
X treme	15 Tage	12,5 %	1,6 g/l	8,1 g/l	3,19	2,6	4,3
LA - HOG	15 Tage	12,3 %	1,2 g/l	8,1 g/l	3,35	2,7	3,7
Wild&pure	15 Tage	12,3 %	1,3 g/l	8,1 g/l	3,20	2,7	3,6
X thiol	15 Tage	12,7 %	1,7 g/l	7,3 g/l	3,28	2,7	3,6
Revel. Thiols	15 Tage	12,7 %	1,3 g/l	6,6 g/l	3,34	2,4	3,4
Lalvin R2	15 Tage	12,6 %	1,4 g/l	7,2 g/l	3,33	2,5	3,9
Lalvin MSB	14 Tage	12,6 %	1,4 g/l	7,1 g/l	3,31	2,5	3,7
Lalvin QA23	15 Tage	12,5%	1,4 g/l	7,2 g/l	3,31	2,5	3,7
Prez Unique	14 Tage	12,8%	1,7 g/l	6,6 g/l	3,34	2,4	3,6



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich Sauvignon blanc 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich Sauvignon blanc 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

