

Weisser Burgunder 2013 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Weisser Burgunder

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Lesedatum: 25.09.2013 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert 3,17 | Säure 8,2 g/l | 17,5° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|---------------------------|--|--------------------|
| 5 g/hl GE auf Trauben | Kein SO ₂ auf Trauben | |
| 2 g/hl Fermicru CB | 15 mg/l SO ₂ in den Most | |
| 150 g/hl Seporit Pore Tec | 30 g/hl PrePur | 14 Std Entschleimt |
| 50 g/hl FermoBent | Alle angereichert auf 18,5° KMW | |
| Vor Hefezugabe: | 20 g/hl Vitaferm ultra und 20 g/hl Vitamon Combi | |
| 4. Tag der Gärung | 40 ml/hl Litto Thiamol P | |

| | |
|------------|---|
| Variante 1 | Oenoferm X treme - 15° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 2 | Oenoferm Freddo - 17° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 3 | Oenoferm Pinotype - 19° Celsius Gärtemperatur |

Durchführung

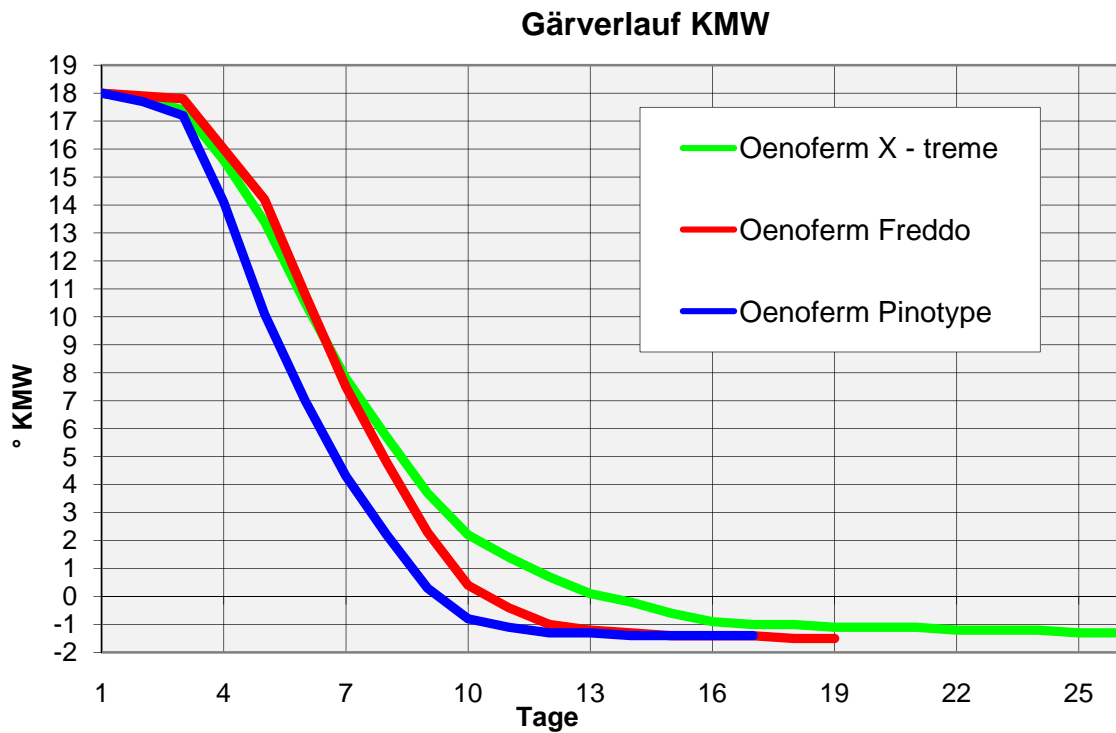
Vergoren im 35 l Glasballon..
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffermethode (1 – 2 – 3) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 6,6 g/l entsäuert.

Bemerkungen

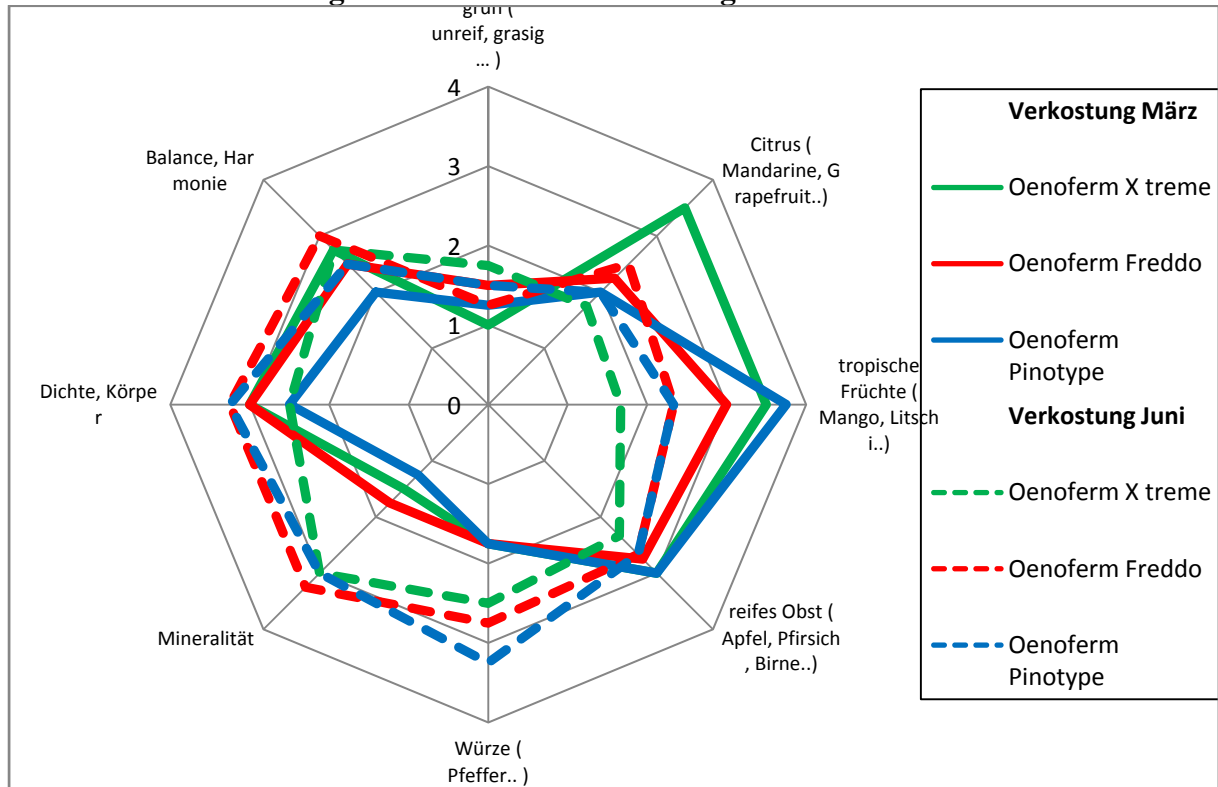
Bei der Verkostung im März wurde Oenoferm X treme bei tropischen Früchten und Citrusfrucht als sehr intensiv bewertet. Oenoferm Pinotype wurde bei tropischen Früchten als sehr intensiv bewertet. Bei reifem Obst wurden alle 3 Varianten gleich bewertet. Beim Gesamteindruck im März waren bei Oenoferm X treme und Oenoferm Freddo fast gleich bewertet, Oenoferm Pinotype wurde signifikant schlechter bewertet. Bei der Verkostung im Juni wurden alle Varianten als würziger, mineralischer und harmonischer im Vergleich zur Märzverkostung empfunden. Beim Gesamteindruck im Juni wurden alle Varianten exakt gleich bewertet.

Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|----------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| X treme | 26 Tage | 12,5 % | 0,8 g/l | 7,6 g/l | 3,22 | 2,0 | 4,4 |
| Freddo | 19 Tage | 12,5 % | 0 g/l | 7,8 g/l | 3,19 | 2,4 | 4,1 |
| Pinotype | 17 Tage | 12,5 % | 0 g/l | 7,7 g/l | 3,21 | 2,3 | 3,7 |



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und Juni



Bewertung nach Rangziffer bei Verkostungen im März und Juni

