

## Verschiedene Klone bei Pinot Noir Ernte 2010

Bearbeiter

Hanousek Florian Pollak Walter Gerstorfer Christian Wurst Leopold	Landesweingut Retz
--	--------------------

### Vergleich von zwei verschiedenen Pinot Noir Klone wobei einer auch kaltmazeriert wurde

Lesegradation

Altenberg Hohe Mauer 4	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 21.10.2010	Gesundes Traubenmaterial	

<b>Klon 18</b>		
pH Wert 3,25	Säure 13,1 g/l	18,6° KMW
<b>Klon 1 - 84</b>		
pH Wert 3,32	Säure 9,4 g/l	18,2° KMW

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	3 g/hl Rapidase EX Color	10 g/hl Taninn VR Supra
Angereichert auf 20,5° KMW	Hefe: Fermirouge	Rehydriert mit VitaDrive

Variante 1	Klon 18	12 Std kaltmazeriert bei 8° Celsius
Variante 2	Klon 1 - 84	12 Std kaltmazeriert bei 8° Celsius
Variante 3	Klon 1 - 84 Kaltmaz	8 Tage kaltmazeriert bei 4° Celsius

Durchführung

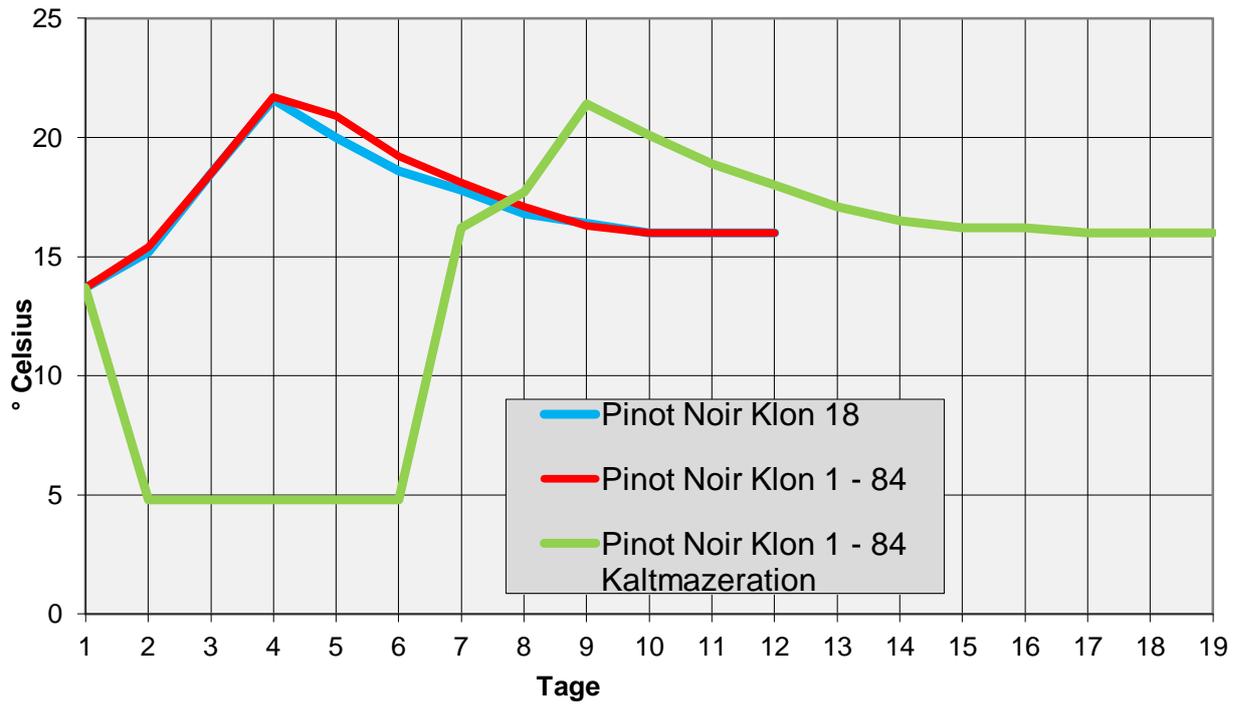
100 kg Maische pro Variante. Maischegärung im Bottich. Es erfolgte keine Temperatursteuerung während der Gärung.  
Der pH Wert und Säurewert hat sich nach 8 Tagen Kaltmazeration nicht verändert.  
14 Tage Maischegärung aller Varianten – gepresst mit einer Hydropresse.  
Nach der Pressung wurden allen Varianten BSA Bakterien Biostart Forte SK 2 und Bactiv Aid zugesetzt.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt .  
Gärtemperatur und KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Klon 18	14 Tage	13,9 %	1,1 g/l	5,8 g/l	3,61	2,1 g/l	0 g/l
Klon 1 - 84	14 Tage	13,9 %	0,9 g/l	5,3 g/l	3,62	2,0 g/l	0 g/l
Klon 1 - 84 Kaltmaz	14 Tage	14,0 %	0,7 g/l	5,2 g/l	3,60	2,1 g/l	0 g/l

alle Weine wurden auf 5,2g/l entsäuert

### Temperaturverlauf



### Gärverlauf KMW

