

Grüner Veltliner Ernte 2018 – Behandlung mit Kohle

Bearbeiter

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

Vergleich von verschiedenen Granucol GE Dosagen bei der Sedimentation sowie die Auswirkungen auf die Aromatik

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 17.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,26	Säure 6,0 g/l	18,8 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO ₂ dosiert		
1 Std Maischestandzeit	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
20 mg/l SO ₂ in Most	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Hefe: Oenoferm Veltliner	Gärtemperatur 17° Celsius	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	0,1 g/hl Granucol GE
Variante 3	0,5 g/hl Granucol GE
Variante 4	2 g/hl Granucol GE
Variante 5	5 g/hl Granucol GE

Trubanteil nach Entschleimung

	% Trub
Kontrolle	22,9%
0,1 g/hl Granucol GE	18,9%
0,5 g/hl Granucol GE	21,4%
2 g/hl Granucol GE	19,7%
5 g/hl Granucol GE	20,0%

Durchführung

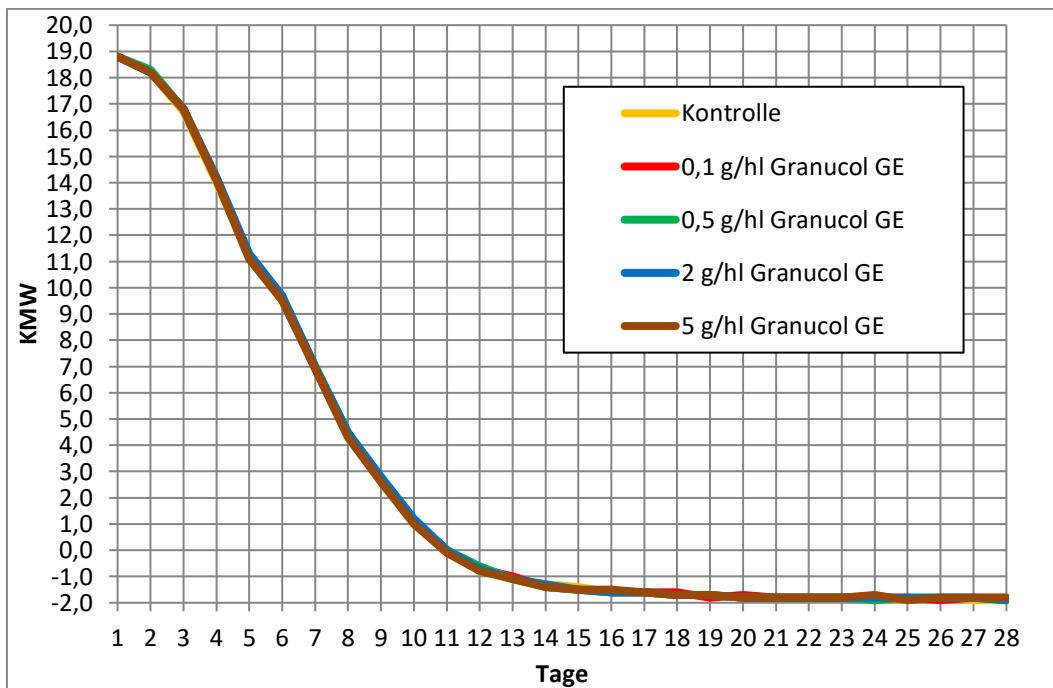
Granucol GE wurde im Most zugesetzt um eventuelle Pflanzenschutzmittelrückstände sowie andere Fehltöne in der Gärung zu verhindern. Die unterschiedlichen Dosagen sollen zeigen ob dieser Effekt auch schon in kleinen Dosagen zum Erfolg führt. Es wurden je 35 kg Most im Glasballon entschleimt. Zur Sedimentation wurde nur ein Enzym, SO₂ sowie die verschiedenen Dosagen von Granucol GE verwendet. Es erfolgte keine Zugabe von Bentonit oder einem anderen Mostbehandlungsmittel. Nach 12 stündiger Standzeit wurde der blanke Most abgezogen und der Trubanteil gewogen. Durch die alleinige Zugabe von Granucol GE erfolgte keine klare Trennung des Trubes und das Abziehen erwies sich als sehr schwierig. Vergoren im 35 l Glasballon.

Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

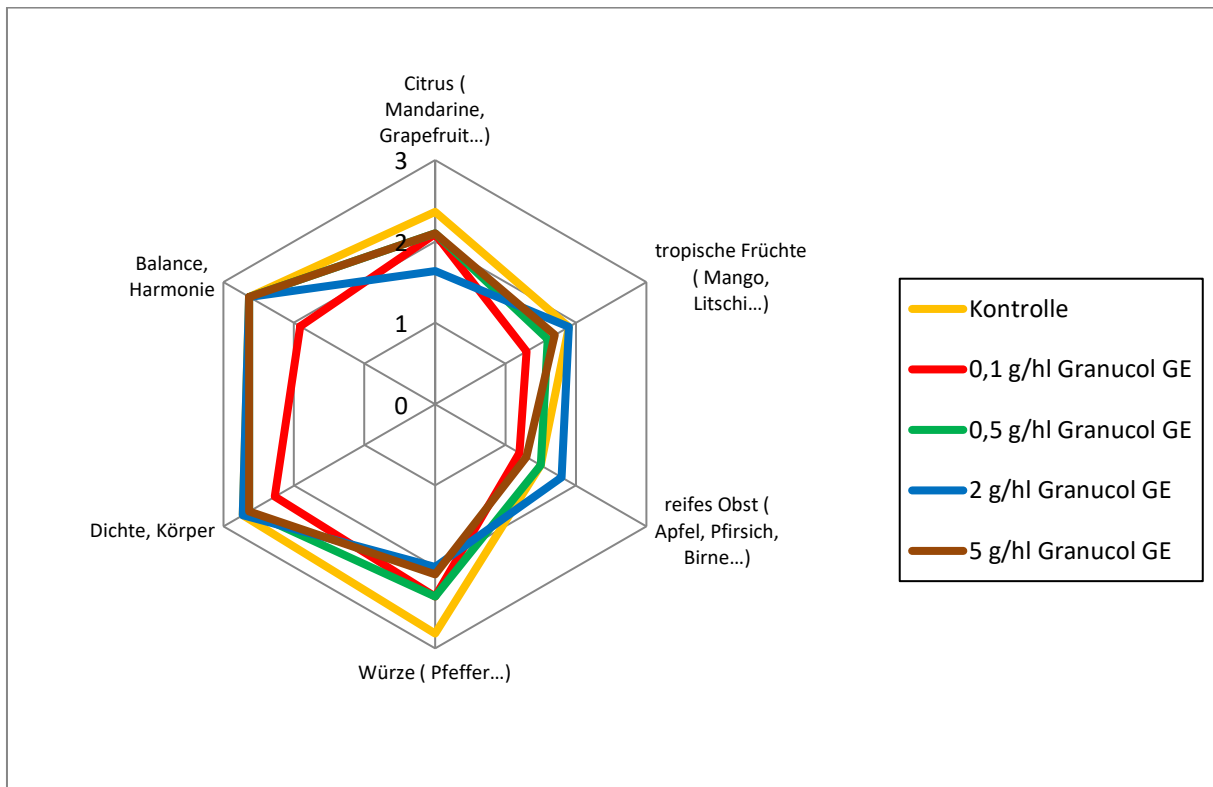
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

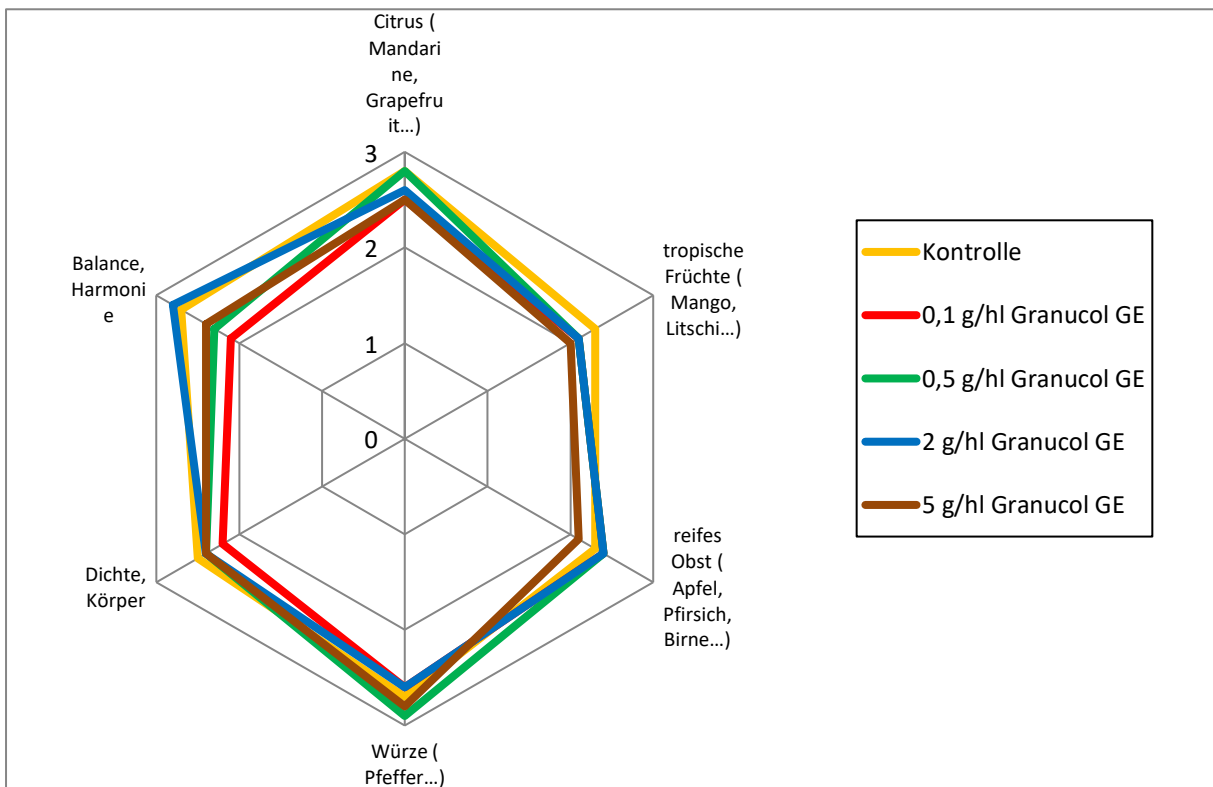
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	22 Tage	13,4 %	1,1 g/l	5,9 g/l	3,19	3,1	1,6
0,1 g/hl Granucol GE	22 Tage	13,3 %	1,0 g/l	5,8 g/l	3,20	3,0	1,6
0,5 g/hl Granucol GE	22 Tage	13,3%	1,0 g/l	5,9 g/l	3,20	3,0	1,6
2,0 g/hl Granucol GE	22 Tage	13,3%	1,0 g/l	5,9 g/l	3,20	3,0	1,6
5,0 g/hl Granucol GE	22 Tage	13,3 %	1,1 g/l	5,9 g/l	3,20	3,0	1,6



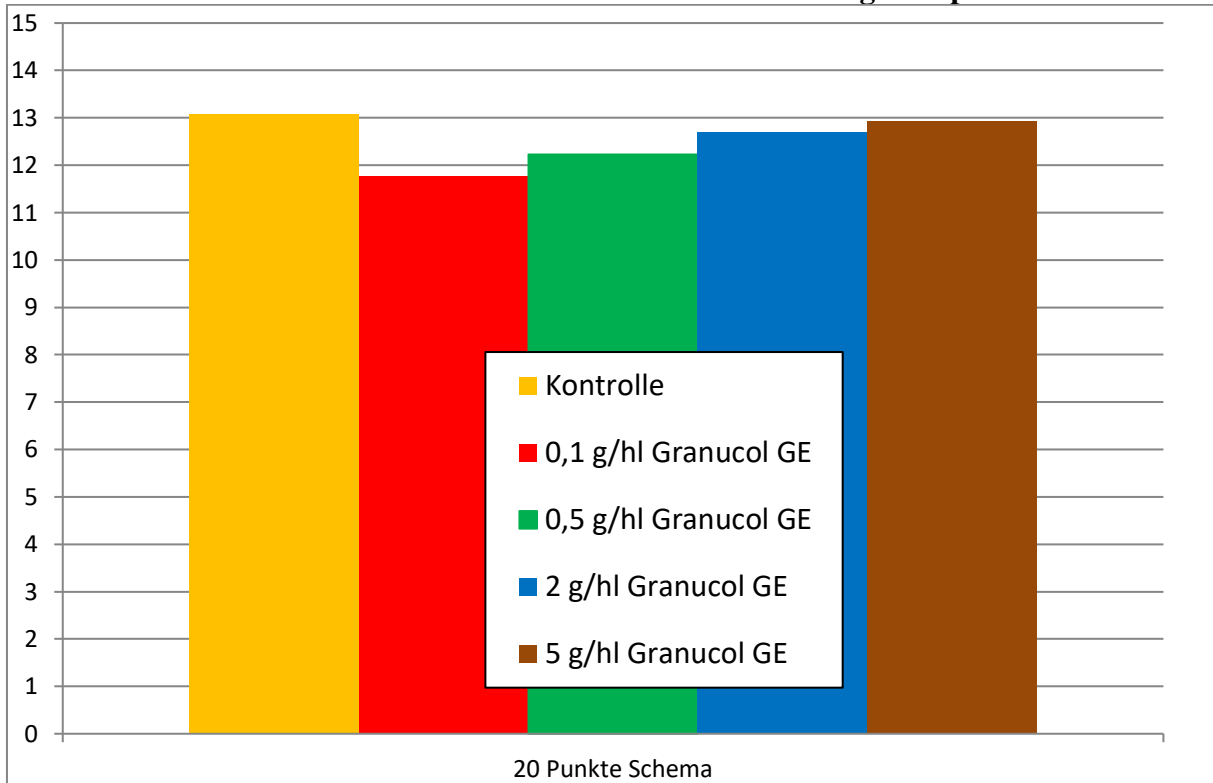
Bewertung der Aromen bei Verkostung im April



Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkte bei Bewertung im April



Gesamteindruck nach 20 Punkte bei Bewertung im Juni

