

Grüner Veltliner 2018 Lesetemperatur

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes	NÖ Landesweingut Retz
--	-----------------------

Vergleich von verschiedenen Traubentemperaturen bei der Lese und die Auswirkungen auf die Aromatik des Weines

Lesegradation

Altenberg Kreuz Boku	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 18.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Frühe Lese	Außentemperatur	14,4° Celsius
		Traubentemperatur	12,7° Celsius
		Mosttemperatur nach Pressen	15,4° Celsius
Variante 2	Späte Lese	Außentemperatur	27,0° Celsius
		Traubentemperatur Sonnenseite	31,0° Celsius
		Traubentemperatur Schattenseite	26,0° Celsius
		Mosttemperatur nach Pressen	25,9° Celsius

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Frühe Lese	17,0°	3,23	7,1 g/l
Späte Lese	17,5°	3,29	7,2 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Most/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	
20 mg/l SO ₂ in den Most	80 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent	Angereichert auf 17,5° KMW	
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 17°C Gärtemperatur		

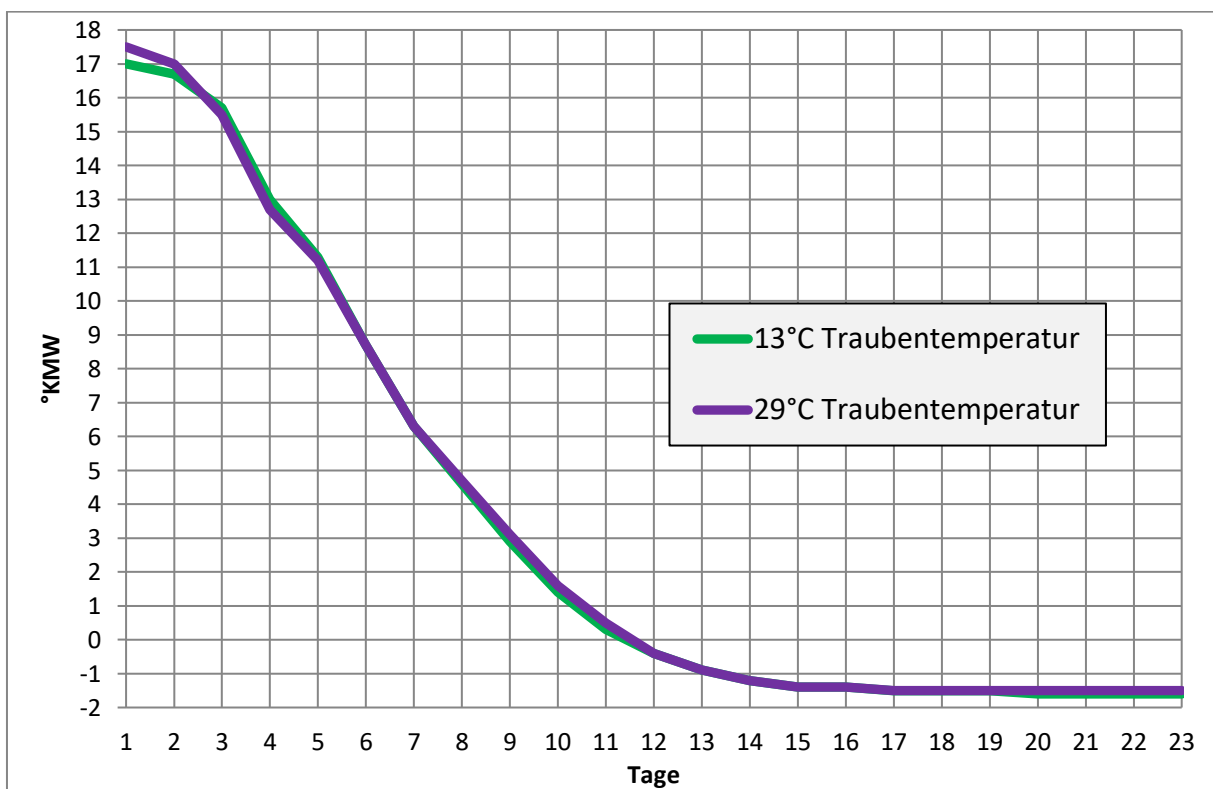
Durchführung

Beide Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt. Vergoren im Glasballon wobei die Gärtemperatur durch eine automatische Gärsteuerung konstant bei 17° gehalten wurde. 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 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

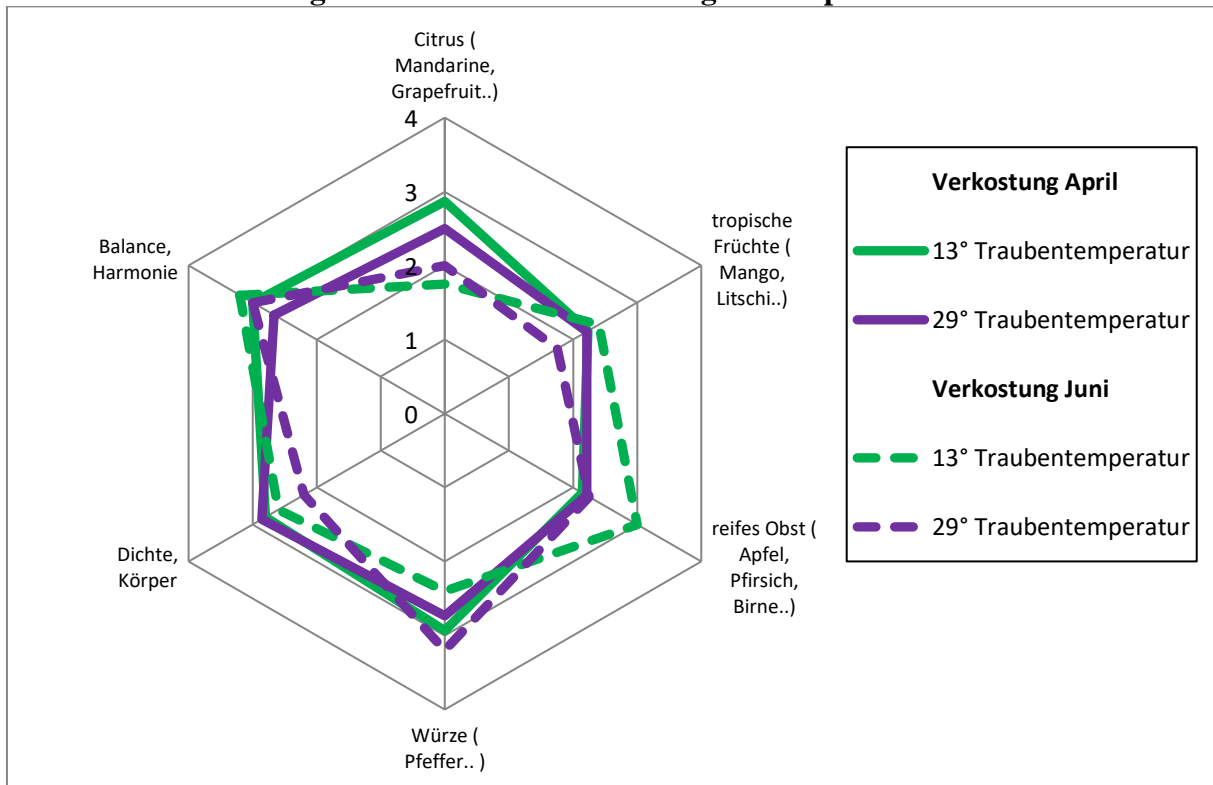
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	23 Tage	12,1 %	0,2 g/l	6,3 g/l	3,13	3,7	1,9
LaVigne Aroma	23 Tage	11,9 %	0,1 g/l	6,0 g/l	3,14	3,6	1,8

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach dem 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni

