

Verschiedene Maischebehandlungen bei Grüner Veltliner 2011

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Maischebehandlungen, Schwefeleinsatz auf Trauben oder Most sowie den Einsatz von CO₂ in die Maische

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 27.09.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,60	Säure 4,0 g/l	19,2 ° KMW

Bei allen Varianten wurde wegen des hohen pH Wertes 1 g/l Weinsäure zugesetzt

Mostwert nach Weinsäurezusatz

pH Wert 3,45	Säure 5,0 g/l	
--------------	---------------	--

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Super DF	180 g/hl Bentomost	20 g/hl OenoPur
14 Std entschleimt	Hefe: Oenoferm Veltliner	Gärtemperatur 18° Celsius

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	20 mg/kg SO ₂ auf die Trauben
Variante 3	CO ₂ in die Maische
Variante 4	10 mg/kg SO ₂ auf die Trauben und CO ₂ in die Maische dosiert
Variante 5	20 mg/kg SO ₂ in den Most
Variante 6	CO ₂ in die Maische dosiert und 10 mg/kg SO ₂ in den Most

Trubmessung und Beurteilung der Mostfarbe nach 14 Std Entschleimung

Variante 1	13,2 % Trub	leicht bräunlich
Variante 2	14,2 % Trub	goldgelb
Variante 3	14,2 % Trub	goldgelb
Variante 4	13,7 % Trub	grünlich gelb
Variante 5	16,9 % Trub	goldgelb
Variante 6	15,7 % Trub	goldgelb

Durchführung

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 Mai mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem Schema der Retzer Weinwoche beurteilt. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	44 Tage	14,2 %	1,6 g/l	5,4 g/l	3,40	3,3	1,6
Variante 2	44 Tage	14,2 %	1,5 g/l	5,3 g/l	3,40	3,2	1,7
Variante 3	44 Tage	14,4 %	2,1 g/l	5,4 g/l	3,39	3,3	1,5
Variante 4	44 Tage	14,4 %	1,8 g/l	5,3 g/l	3,40	3,1	1,5
Variante 5	44 Tage	14,3 %	2,8 g/l	5,1 g/l	3,41	3,2	1,5
Variante 6	44 Tage	14,5 %	1,7 g/l	5,2 g/l	3,41	3,0	1,6



